



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

Aprob:

Directorul Colegiului Național de Comerț al ASEM

Budurin- Furculiță C.

2023



Curriculumul stagiului de practică

P.06.O.030 Practica tehnologică II

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. 04 din 12 decembrie 2023

Director adjunct pentru instruire și educație Rotaru Irina Rotaru Irina

La ședința catedrei "**Comerț, Merceologie, Tehnologie**",

proces verbal nr. 03 din 18 octombrie 2023

Șef catedră Nicolai Svetlana Nicolai Svetlana

Autor:

Doroftei Tatiana, grad didactic doi, Colegiul Național de Comerț al ASEM

Recenzenți:

S.R.L. „IL Gatto Rosso”, director

Grajidian Adrian

S.R.L. „Cialcris”, administrator

Chirila Ion

Cuprins

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. Sugestii metodologice.....	9
VII. Sugestii de evaluare a stagiului de practică	10
VIII. Cerințele față de locurile de practică.....	10
IX. Resursele didactice recomandate elevilor.....	11

I. Preliminarii

Stagiile de practică sunt activități desfășurate de elevi, în conformitate cu planul de învățământ, care au drept scop formarea competențelor profesionale și oferă elevilor oportunitatea de a aplica cunoștințele teoretice acumulate în cadrul programului și formare, dezvoltare, consolidarea abilităților practice în concordanță cu Curriculumul din învățământul profesional tehnic. Instruirea practică a elevilor constituie o parte componentă în formarea competențelor profesionale, utile viitorilor specialiști din domeniul alimentației publice.

Curriculumul P.06.O.030 Practica tehnologică II este prevăzută în planul de învățământ pentru elevii anului III, aprobat la Consiliul Profesorat al Colegiului Național de Comerț, din 04.03.2022, de la programul de formare profesională tehnică 72120 Tehnologia alimentației publice, care vor desfășura stagiul de practică în cadrul unităților de alimentație publică, pe o perioadă de 4 săptămâni, semestrul IV, conform graficului de practică stabilit la nivelul instituției de învățământ. Săptămâna practicii cuprinde 5 zile lucrătoare a câte 6 ore pe zi.

Obiectivul fundamental al **P.06.O.030 Practici tehnologice II** constă în dobândirea abilităților practice printr-o implicare directă a elevilor alături de specialiștii din domeniul alimentației publice și obținerea experienței practice necesare pentru dezvoltarea abilităților și adaptarea la cerințele reale ale industriei alimentare.

Conținutul curriculumului P.06.O.030 Practica tehnologică II reprezintă un suport de studiu menit să ghideze elevii pentru obținerea abilităților practice la specialitatea aleasă obținute în baza însușirii unităților de curs:

F.O3.O.013 Utilaje în unitățile de alimentație publică;

F.O3.O.011 Microbiologia, sanitară și igiena în unitățile de alimentație publică;

F.O4.O.013 Securitatea și sănătatea în muncă.

II. Motivația, utilitatea stagiului de practică pentru dezvoltarea profesională

Conținutul curriculumului P.06.O.030 Practica tehnologică II contribuie la creșterea gradului de consolidare și aplicare a cunoștințelor acumulate în procesul de instruire și obținerea aptitudinilor practice, necesare specialistului 72120 Tehnolog alimentație publică. Stagiul de practică este indispensabil domeniului alimentației publice pentru realizarea competențelor profesionale și anume:

- studierea regulilor specifice de prestare a serviciilor în unitățile de alimentație publică;
- descrierea cerințelor profesionale față de personalul angajat în unitățile de alimentație publică;
- descrierea particularităților de activitate a secției *Bucate calde* în cadrul unităților de alimentație publică;
- obținerea deprinderilor practice în organizarea muncii în unitățile de alimentație publică;

Formarea competențelor profesionale viitorului specialist **72120 Tehnolog alimentația publică** constă în:

- Identificarea tipurilor de documentație tehnologică;
- Aplicarea metodelor tehnologice de preparare culinară a diferitor preparate;
- Formarea competențelor profesionale pe parcursul procesului tehnologic de preparare a preparatelor și a garniturilor din legume, crupe, leguminoase, paste făinoase, preparate din carne și pește;
- Argumentarea importanței valorii nutritive în produsele alimentare;
- Respectarea regulilor igienico - sanitare și securitate la locul de muncă;
- Prevenirea poluării mediului prin respectarea circuitului deșeurilor.

Stagiul de practică **P.06.O.030 Practica tehnologică II** este esențial pentru dezvoltarea profesională a unui bucătar, oferindu-i oportunitatea de a se dezvolta și de a acumula experiență practică într-un mediu real, ceea ce contribuie esențial la construirea unei cariere de succes în domeniul culinar.

III. Competențe profesionale specifice stagiului de practică

- CS.1 Aplicarea normelor de securitate și protecție a mediului în industria alimentară;
- CS.2 Respectarea normelor igienico-sanitare și securitatea muncii;
- CS.3 Asigurarea curățeniei și organizarea activității la locul de muncă;
- CS.4 Obținerea abilităților practice de preparare a bucatelor în secția *Bucate calde*, în conformitate cu standardele în vigoare ;
- CS.5 Asigurarea calității, inocuității, executarea decorurilor și ambalarea preparatelor;
- CS.6 Utilizarea eficientă a echipamentului tehnologic din unitățile de alimentație publică.

IV. Administrarea stagiului de practică

Codul stagiului de practică	Denumirea stagiului de practică	Semestrul	Numărul de săptămâni	Numărul de ore	Perioada	Modalitatea de evaluare	Numărul de credite
P.06.O.030	Practica tehnologică II	VI	4	120	aprilie-mai	Raportul de practică/ Agenda practicii	4

V. Descrierea procesului de desfășurare a stagiului de practică

Activitățile/Sarcinile de lucru	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Durata de realizare
I. Aspecte privind activitatea unității de alimentație publică			
UC1.1. Descrierea formei organizatorico – juridice a întreprinderii 1.1.1 Familiarizarea cu structura unităților de alimentație publică și cerințele față de încăperile din întreprindere; 1.1.2 Descrierea modului de desfășurare a instructajului cu privire la protecția muncii și tehnicii securității la locul de muncă ce se desfășoară la întreprinderile de practică, indicând tipurile de instructaj; 1.1.3 Studierea regimul de lucru intern al întreprinderii; 1.1.4 Identificarea cerințelor sanitaro-igienice față de spațiile din întreprindere și igiena personalului în baza Regulamentului „Cu privire la prestarea serviciilor din alimentația publică”	P1.1 Glosar privind noțiunile generale din HG 1209 P1.2 Tabel P1.3 Fișă de lucru privind cerințele sanitaro-igienice	Agenda practicii/ Raportul de practică	12 ore
II. Organizarea și dotarea spațiilor de producție culinară			
UC2.1 Organizarea și dotarea spațiilor de producție culinară 2.1. Amenajarea tehnologică și dotarea spațiilor de producție culinară. 2.1.1. Analiza structurii funcționale a secției <i>Bucate calde</i> , amplasarea rațională a secției. 2.1.2 Anexarea schemei secției <i>Bucate calde</i> de la entitatea practicii. 2.1.3 Dotarea secției cu echipamentul tehnologic ale întreprinderii. 2.2 Organizarea muncii personalului 2.2.1. Principalele atribuții ale bucătarului din secția <i>Bucate calde</i> .	P2.1 Tabel privind dotarea spațiilor P2.2 Schema secției P2.3 Fișa postului	Raportul de practică Agenda practicii	18 ore
III. Organizarea muncii în secția Bucate calde			
UC3.1. Formarea dexterităților de preparare a bucatelor din legume și ciuperci. 3.1.1. Clasificarea preparatelor și garniturilor din legume și asocierea cu sosurile specifice 3.1.2. Formarea deprinderilor de preparare a bucatelor și garniturilor din legume: fierte, fierte în apă scăzută, înăbușite, prăjite și coapte și a sosurilor servite 3.1.3. Însușirea abilităților de preparare a	P3.1.1 Schema tehnologică	Prezentarea agendelor de practică/ Raportul de practică	

bucatelor din ciuperci și a sosurilor servite 3.1.4. Stabilirea regulilor de servirea bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci 3.1.5. Identificarea cerințelor față de calitatea bucatelor din legume și ciuperci, termenii de păstrare 3.1.6.Elaborarea fișelor tehnologice pentru fiecare tip de preparat, în dependență de tratamentul termic, în perioada efectuării practicii , pentru 10 porții.	P3.1.2 Fișă tehnologică P. 3.1.3 Semipreparat culinar(poze) P. 3.1.4 Preparat culinar(poze)		24 ore
UC3.2 Formarea dexterităților de preparare a bucatelor și garniturilor din crupe, leguminoase și paste făinoase 3.2.1 Clasificarea preparatelor și garniturilor din crupe, leguminoase, paste făinoase și asocierea cu sosurile 3.2.2 Formarea deprinderilor practice privind metodele de fierbere a terciurilor de diversă consistență, prepararea bucatelor din terciuri și a sosurilor specifice 3.2.3 Însușirea abilităților de fierbere a leguminoaselor, de preparare a bucatelor și garniturilor,sosurilor servite 3.2.4 Însușirea deprinderilor practice de fierbere a pastelor făinoase prin diverse metode, a coacerii pastelor făinoase și a preparării bucatelor și garniturilor în sortiment, sosurile servite 3.2.5 Stabilirea regulilor de servirea bucatelor din crupe, leguminoase și paste făinoase, norme de servire 3.2.6 Identificarea cerințelor de calitate a preparatelor din crupe,leguminoase, paste făinoase și termenilor de păstrare 3.2.7.Elaborarea a fișelor tehnologice pentru fiecare tip de preparat în dependență de tratamentul termic, în perioada efectuării practicii , pentru 10 porții	P3.2.1 Fișă tehnologică P. 3.2.2 Schema tehnologică P. 3.2.3 Preparat culinar(poze) P. 3.2.4 Semipreparat culinar(poze)	Prezentarea agendelor de practică/ Raportul de practică	24 re
UC3.3 Formarea dexterităților de preparare a bucatelor din pește, garniturilor și sosurilor servite. 3.3.1. Clasificarea preparatelor din pește și asocierea cu garniturile și sosurile 3.3.2. Formarea deprinderilor de preparare a bucatelor din pește: fiert, fiert în apă scăzută, prăjit, înăbușit și copt, a garniturilor și sosurilor	P3.3.1 Fișă tehnologică P. 3.3.2 Schema tehnologică	Prezentarea agendelor de practică/ Raportul de practică	21 ore

servite 3.3.3. Însușirea abilităților de preparare a bucatelor din tocătură de pește pentru pârhoale și pentru sufleu, sortimentul , garniturile și sosurile specifice 3.3.4. Identificarea regulilor de servire a bucatelor din pește în dependență de tratamentul termic, normele deservire 3.3.5 Identificarea cerințelor de calitate a preparatelor din pește, termenii de valabilitate 3.3.6.Elaborarea fișelor tehnologice pentru fiecare tip depreparat în dependență de tratamentul termic, în perioada efectuării practicii, pentru 10 porții	P. 3.3.3 Preparat culinar(poze) P. 3.3.4 Semipreparat culinar(poze)		
UC3.4 Formarea dexterităților de preparare a bucatelor din carne, a garniturilor și sosurilor servite 3.4.1. Clasificarea preparatelor de bază din carne și asocierea cu garniturile și sosurile specifice 3.4.2. Formarea deprinderilor de preparare a bucatelor din carne: fiartă, fiartă în apă scăzută, prăjită, înăbușită și coaptă, a garniturilor și sosurilor servite 3.4.3. Însușirea abilităților de preparare a bucatelor din tocătură naturală de carne și a tocăturii pentru pârhoale, sortimentul , garniturile și sosurile servite 3.4.4. Stabilirea regulilor de servire a bucatelor din carne în dependență de tratamentul termic, gramajul 3.4.5. Identificarea cerințelor de calitate a preparatelor din carne, termenii de valabilitate 3.4.6. Elaborarea fișelor tehnologice pentru fiecare tip de preparat în dependență de tratamentul termic, în perioada efectuării practicii, pentru 10 porții.	P. 3.4.1 Fișă tehnologică P. 3.4.2 Schema tehnologică P. 3.4.3 Preparat culinar(poze) P. 3.4.4 Semipreparat culinar(poze)	Prezentarea agendelor de practică/ Raportul de practică	21ore
Total			120

VI. Sugestii metodologice

Conducătorul de practică din cadrul instituției de învățământ este cadrul didactic, desemnat prin ordin de către instituția de învățământ profesional tehnic, specialist în domeniu, care asigură planificarea, organizarea, evaluarea și buna desfășurare a stagiului de practică.

Responsabilitățile conducătorilor de practică (din partea instituțiilor de învățământ profesional-tehnic și unităților de alimentație publică) și a elevilor sunt stabilite în Regulamentul instruirii practice în cadrul instituției. Catedra desemnează cadrul didactic responsabil pentru stagiul de practică tehnologică II.

Conducătorul stagiului de practică la nivel de catedră are următoarele atribuții:

- planifică, organizează și supraveghează desfășurarea practicii tehnologice;
- la începutul anului de învățământ aduce la cunoștința elevilor programul de organizare și desfășurare a practicii.
- identifică partenerii de practică pentru anul curent prin negocieri. Convenția - cadru de parteneriat de lungă durată, expediază scrisori la unitățile de alimentație publică potențiale de a deveni parteneri de practică.

Conducătorul de practică din cadrul unității economice – persoană desemnată de partenerul de practică, care asigură respectarea condițiilor de pregătire și dobândire de către elev a competențelor profesionale planificate pentru perioada stagiului de practică

Elevul-stagiar are dreptul:

- să cunoască obiectivele stagiului de practică și modalitățile de realizare;
- să se implice activ în elaborarea unui program individual de activitate în dependență de nevoile de formare profesională;
- să aleagă bazele de efectuare a stagiului de practică din numărul entităților viabile;
- să beneficieze de condiții corespunzătoare la locul de desfășurare a stagiului de practică (resurse materiale, informaționale etc.);
- să beneficieze de ajutor metodic și îndrumare de către organizatorul de practică din cadrul administrației entității economice în care a fost repartizat la practică;
- să beneficieze de prelungirea termenului de realizare a practicii de specialitate în cazul în care se invocă motive întemeiate ce au creat impedimente în realizarea prevederilor actualului regulament. În acest caz elevul-practicant va solicita, printr-un demers adresat directorului, pentru încadrarea repetată la stagiul de practică, ținându-se cont de posibilitățile desfășurării acesteia.

Elevul - stagiar este obligat:

- să efectueze stagiul de practică în strictă conformitate cu prevederile documentelor reglatorii ale acestei activități, realizând obiectivele în limitele termenului stabilit
- să efectueze practica de specialitate în unitatea de practică în care a fost repartizat conform ordinului emis de către instituția de învățământ
- să execute dispozițiile și recomandările conducătorului stagiului de practică
- să respecte regulamentul de organizare internă și condițiile de securitate a muncii, conform cerințelor specifice instituției-partener de practică.

Schimbarea bazei de practică fără consimțământul factorilor de decizie este strict interzisă.

VII. Sugestii de evaluare a stagiului de practică

Evaluarea reprezintă partea finală a demersului de proiectare didactică prin care profesorul măsoară eficiența întregului proces instructiv-educativ.

Se recomandă următoarele instrumente de evaluare finală: raportul, agenda formării profesionale..

Principalul document, ce oglindește îndeplinirea curriculumului stagiului de practică, este **Raportul practicii**, întocmit de către elevul-stagiar. Raportul reflectă gradul de posedare de către elev a cunoștințelor practice.

Raportul practicii se elaborează pe fiecare modul separat. Acesta se întocmește pe parcursul desfășurării practicii, în baza Ghidului elevului pentru stagiile de practică, iar după finalizarea perioadei stagiului de practică, se prezintă pentru verificare și avizare conducătorului practicii de la instituția de învățământ. În raportul de practică urmează a fi reflectate detaliat toate sarcinile curriculumului de practică.

Agenda formării profesionale reprezintă un instrument de înregistrare și monitorizare a activităților realizate de către elevi la locul de desfășurare a stagiului de practică.

Pentru buna desfășurare a activității, pentru consolidarea cunoștințelor și formarea competențelor vizate au fost elaborate o serie de instrumente de lucru, în care se regăsesc activitățile în vederea evaluării competențelor.

Lista produselor	Criterii de evaluare a produsului
Fișele de documentare	reactualizează cunoștințele teoretice specifice modului.
Fișele de lucru	constau în căutarea de informații din diverse materiale, exerciții și activități propuse spre rezolvare.
Fișa plan de acțiune	se descrie activitățile care vor ajuta la dezvoltarea abilităților, un plan ce urmează a fi aplicat pentru obținerea performanței în activitatea respectiva.
Fișa de analiza	în care se consemnează modul în care se desfășoară o activitate, se enumeră punctele forte și punctele slabe a acestei activități.

VIII. Cerințe față de locurile de practică

Stagiul de practică **P.06.O.030 Practica tehnologică II** de specialitate se realizează în cadrul unităților economice și au drept scop formarea abilităților și competențelor, privind efectuarea atribuțiilor și sarcinilor de lucru în cadrul întreprinderilor industriale, corespunzătoare calificării, aprofundarea cunoștințelor teoretice prin studiul și cunoașterea metodologiei de aplicare a acestora în activitatea de producție.

Unitate economică / Partener de practică este instituția, întreprinderea, organizația, societatea comercială sau orice altă persoană juridică, care desfășoară activități compatibile cu domeniul de formare profesională și poate participa la procesul de instruire practică al elevilor.

Lista orientativă a locurilor de muncă / posturilor la care se va desfășura practica:

Nr.	Locul de muncă/postul	Cerințe față de locul de muncă/postul propus practicantului
1.	Instituția de învățământ/elev stagiar	- recepționarea diverselor tipuri de materie primă de la depozit; - aprecierea calitativă a preparatelor în baza indicilor de calitate; - respectarea normelor sanitaro-igienice în procesul de preparare a bucatelor; - prepararea bucatelor conform cerințelor tehnologice, securității și sănătăți muncii; - respectarea normelor igienico-sanitare personale și interne, precum și de securitate în muncă; - respectarea condițiilor și termenilor de păstrare a preparatelor .
2.	Unitatea economică/ tehnolog alimentație publică	- întreprinderea de practică este obligată să instruiască stagiarul cu privire la normele de protecție a muncii și de apărare împotriva incendiilor, specifice activităților pe care le va desfășura. - pe perioada stagiului de practică, conducătorul din partea întreprinderii și cadrul didactic responsabil pentru desfășurarea programului de practică, urmăresc și înregistrează prezența la activitate a stagiului și semnalează eventualele abateri. - partenerul de practică trebuie să asigure condițiile necesare realizării programului stagiului de practică, punând la dispoziția stagiului mijloacele necesare. - la finalul stagiului de practică, conducătorul din partea întreprinderii elaborează un aviz de referință despre activitatea practicantului pe parcursul stagiului de practică. Rezultatul acestei evaluări va fi luat în considerare la notarea studentului la examenul de evaluare a stagiului de practică.

IX. Resursele didactice recomandate elevilor

Nr. crt.	Denumirea resursei	Locul unde poate fi consultată/accesată/ procurată resursa
1	ANFIMOVA, N.A. Arta culinară. Chișinău: editura Lumina, 1990.	Bibliotecă
2	DINCĂ, C, BRĂȚĂȘAN, S. Manual pentru calificarea bucătar în unități de alimentație: anul de completare, domeniul turism și alimentație, nivelul 2,– București: Editura Didactică și Pedagogică, 2007.	Bibliotecă
3	KOVALIOV N.I. Tehnologia preparării bucatelor. Chișinău:editura Lumina, 1990.	Bibliotecă
4	MORARU L., COȘCIUG L, DESEATNICOV O. Tehnologia produselor	Biblioteca

	alimentației publice – Rețetar pentru preparate culinare, partea I, II, Chișinău: editura U.T.M. 2013.	
5	PĂRJOL G, PARASCHIV, E. Tehnologia culinară: manual pentru clasele a X-a, a XI-a și a XII-a,– București: Editura Didactică și Pedagogică, 2006.	Biblioteca
6	Hotărârea de Guvern nr.1209 din 08.11.2007 cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică.	http://surl.li/mxrip
7.	Legea nr. 186 din 10 iulie 2008 privind securitatea și sănătatea în muncă.	http://surl.li/mxrjw
8.	Regulamentul cu privire la recepționarea mărfurilor conform cantității și calității în R.M nr.1068 din 20.10.2000.	http://surl.li/mxrji
9.	Rețetar de preparate și articole culinare pentru unitățile de alimentație publică, Kiev,editura Arii,2013.	Biblioteca