



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 stagiului de practică

P.08.O.031 Practica ce anticipează proba de absolvire

Programul de formare profesională tehnică:

72120 Tehnologia alimentației publice

Calificarea: **311944 Tehnolog alimentație publică**

Numărul de credite – 8

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 decembrie 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:

Babenco Coralia, 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

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	6
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

Obiectivul fundamental al *P.08.O.031 Practica ce anticipează proba de absolvire* 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.

Curriculumul *P.08.O.031 Practica ce anticipează proba de absolvire* reprezintă un suport de studiu menit să ghideze elevii pentru obținerea aptitudinilor practice necesare tehnologului alimentație publică.

Pregătirea profesională a specialiștilor, constituie problema cheie a instituțiilor de învățământ care se ocupă de pregătirea cadrelor axate pe îmbinarea sistematică a instruirii teoretice cu pregătirea practică. Conținutul curriculumului urmărește creșterea gradului de consolidare a cunoștințelor teoretice și obținerea aptitudinilor practice necesare specialistului *311944 Tehnolog alimentație publică*. Stagiul de practică contribuie la dezvoltarea priceperilor și deprinderilor necesare pentru susținerea probelor examenului de calificare, precum și efectuarea cercetărilor, documentarea și colectarea materialelor/informației privind conținutul raportului de practică, care prezintă o treaptă esențială la pregătirea viitorului specialist.

Stagiile de practică sunt activități desfășurate de elevi, în conformitate cu planul de învățământ, care au drept scop formarea competențelor profesionale, oferă elevilor oportunitatea de a aplica cunoștințele teoretice acumulate pe parcursul a patru ani de studii în cadrul programului și formarea / dezvoltarea / consolidarea abilităților practice în concordanță cu Curriculumul în învățământul profesional tehnic.

Instruirea practică a elevilor constituie o parte componentă în formarea competențelor profesionale, utile viitorilor specialiști din domeniul alimentației publice. *P.08.O.031 Practica ce anticipează proba de absolvire* este prevăzută în planul de învățământ pentru elevii anului IV de la programul de formare profesional tehnică *72120 Tehnologia alimentației publice*, care vor desfășura stagiul de practică în cadrul unităților de alimentație publică, pe o perioadă de 8 săptămâni, semestrul VIII, conform graficului de practică stabilit la nivelul instituției de învățământ. Săptămâna practicii cuprinde 5 zile lucrătoare a câte 6 ore pe zi.

II. Motivația, utilitatea stagiului de practică pentru dezvoltarea profesională

Conținutul *P.08.O.031 Practica ce anticipează proba de absolvire* contribuie la creșterea gradului de consolidare și aplicare a cunoștințelor acumulate în procesul de instruire în colegiu și obținerea aptitudinilor practice, necesare specialistului *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;

- 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 secțiilor de producere în cadrul unităților de alimentație publică;
- argumentarea cerințelor specificate în actele normative, ce reglementează activitatea în unitățile de alimentație publică;
- obținerea deprinderilor practice în organizarea muncii în unitățile de alimentație publică;

Formarea competențelor profesionale viitorului specialist *311944 Tehnolog alimentația publică* constă în:

- Identificarea întocmirii/completării documentelor activității tehnologice din cadrul UAP;
- Formarea competențelor profesionale pe parcursul procesului tehnologic de preparare a diferitor sortimente de preparate culinare;
- Aplicarea metodelor tehnologice moderne de preparare culinară a diferitor grupe de preparate;
- Respectarea regulilor igienico - sanitare și securitate la locul de muncă;
- Asigurarea calității lucrărilor efectuate;
- Prevenirea poluării mediului prin respectarea circuitului deșeurilor.
- Utilizarea tehnologiilor informaționale.

Stagiul practicii *P.08.O.031 Practica ce anticipează proba de absolvire* este esențial pentru dezvoltarea profesională a tehnologului, 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. Competențele profesionale specifice stagiului de practică

- CS1. Aplicarea și respectarea normelor de securitate și protecția mediului în industria alimentară;
- CS2. Organizarea eficientă a procesului de lucru pentru a crea condiții optime de muncă;
- CS3. Obținerea abilităților practice de preparare a preparatelor culinare, respectând procesul tehnologic;
- CS4. Capacitatea de organizare rațională a activităților la locul de muncă;
- CS5. Utilizarea eficientă a echipamentului tehnologic din unitățile de alimentație publică;
- CS6. Implementarea proceselor tehnologice de preparare a preparatelor culinare la entitatea practicii;
- CS7. Asigurarea calității, inocuității, executarea decorurilor și ambalarea preparatelor;
- CS8. Gestionarea documentației normativ-tehnice de evidență din cadrul entității practice.

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.08.O.031	Practica ce anticipează proba de absolvire	VIII	8	240	aprilie-iunie	Raportul de practică/Agenda de formare profesională	8

V. Descrierea procesului de desfășurare a stagiului de practică

Activități/ Sarcini de lucru	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Durata de realizare
I. Aspecte privind descrierea unității de alimentație publică			
UC1. Descrierea formei organizatorico – juridice a întreprinderii. 1.1. Familiarizarea generală cu întreprinderea, structura ei, tipul, forma proprietății și subordonarea departamentală. 1.2. Analizarea sortimentului producției, contingentului de consumatori, formelor de deservire utilizate în cadrul unității de alimentație publică. 1.3. Studiarea regulilor regimului intern al întreprinderii de alimentație publică. 1.4. Stabilirea cerințelor sanitare privind întreținerea încăperilor, utilajului, colectarea, depozitarea și evacuarea deșeurilor 1.5. Analizarea managementului în unitatea de alimentație publică. 1.5.1 Politica de personal. Organigrama întreprinderii, structura statelor de personal. 1.5.2 Fișa postului tehnolog alimentație publică, șef de producere, șef de sală, chelner și bucătarului.	P1.1 Regimul intern al entității practice P1.2 Lista sortimentului preparatelor culinare P1.3 Fișă de lucru privind cerințele sanitaro - igienice P1.4 Organigrama întreprinderii P1.5 Fișa postului	Agenda de formare profesională / Raportul de practică	18 ore
II. Sistemul și formele responsabilității materiale			
UC2. Caracterizarea responsabilității materiale în cadrul unității de alimentație publică. 2.1. Stabilirea formelor responsabilității materiale la întreprinderea de alimentație publică.	P2.1 Contract de muncă	Agenda de formare profesională /	24 ore

2.2. Descrierea ordinii de încheiere și omologarea documentară a contractelor de responsabilitate materială. 2.3. Organizarea responsabilității materiale, esența ei, componența brigăzii responsabile pentru păstrarea bunurilor materiale	P2.2 Contract de responsabilitate materială P2.4 Ordin privind componența personalului responsabil de bunurile materiale	Raportul de practică	
III. Planificarea activității de producere și documentația tehnologică			
UC3. Planificarea și organizarea activității de produce în diviziunile unității de alimentație publică. 3.1. Analizarea organizării lucrului depozitelor la întreprindere. 3.1.1 Componența încăperilor de depozitare, amplasarea lor, utilajul, grupul de depozite și legăturile reciproce cu grupul de producere și cu alte subdiviziuni. 3.1.2. Sortimentul de materii prime și mărfuri, asigurarea regulilor de vecinătate, condițiile de păstrare în depozite. 3.2. Studiarea procesului de recepție, păstrare, și desfacere a ambalajelor. 3.2.1. Evidența ambalajului și sistemul restituirii ambalajelor furnizorilor, măsurile în reducerea pierderilor de ambalaj. 3.2.2. Gospodăria ambalajului. 3.3. Analizarea organizării operative a producerii. 3.3.1 Factorii ce influențează organizarea procesului de producere în cadru UAP. 3.3.2. Studiarea metodologiei determinării programului de producere, necesității materiilor prime, perfectarea documentară de eliberare a materiilor prime din depozit la secțiile de producere. 3.4. Caracteristica meniului în unitățile de alimentație publică și cerințele de elaborare și perfectare. 3.4.1. Analizarea conținutului meniului, divizarea pe grupe de bucate. 3.4.2. Ordinea prezentării preparatelor culinare în meniu, în funcție de tipul întreprinderii. 3.5. Studiarea documentației tehnologice la întreprindere: tipurile, destinarea și utilizarea, omologarea fișelor tehnologice.	P3.1 Planul încăperilor de depozit P3.2 Schema de încăperilor de depozitare. P3.3 Bonul de eliberarea a producției din depozit P3.4 Programul de producere al UAP P3.5 Elaborarea unui plan - meniului P3.7 Tipuri de meniuri P3.8 Tabel de	Agenda de formare profesională / Raportul de practică	48 ore

3.6. Elaborarea planului-meniu pentru o zi, meniul pentru banchete, pentru mese de sărbătoare.	calcul a producției necesare la secțiile de producere P3.9 Fișe tehnologice		
3.7. Calcularea materiei prime și a produselor conform planului meniu și omologarea bonului de livrare pentru primirea lor;	P3.10Elaborarea unui meniu		
3.8. Studiarea ordinii certificării produselor și omologarea documentelor.			
IV. Organizarea muncii și a controlului în unitățile de alimentație publică			
UC4.Organizarea procesului de muncă și controlului pentru a crea condiții optime de muncă	P.4.1Graficul de lucru pentru personalul de producere	Agenda de formare profesională / Raportul de practică	42 ore
4.1. Studiarea formelor organizării muncii lucrătorilor întreprinderii de alimentație publică.	P.4.1Graficul de lucru pentru personalul de deservire		
4.1.1. Analizarea componenței echipei de bucătari, distribuirea funcțiilor în conformitate cu calificarea și gradul de complexitate a lucrărilor efectuate;	T4.2 Copia unui tabel de pontaj		
4.1.2. Regimul de lucru, alcătuirea graficului de lucru a diferitor categorii de lucrători.			
4.2. Studiarea ordinii recepției bucatelor la linia de distribuție pentru controlul normelor de control în laboratorul tehnologic.	P4.3 Regulamentul intern al entității practicii		
4.2.1. Verificarea randamentului semifabricatelor și preparatelor culinare finite, omologarea documentară.	P4.4Fișă de lucru privind cerințele de instructaj		
4.3. Studiarea organizării protecției muncii și tehnicii securității la locul de muncă.	P4.5 Registru de triaj al preparatelor culinare		
4.3.1. Respectarea regimului sanitar la întreprinderea de alimentație publică.			
4.3.2. Formele de instructaj utilizate în cadru UAP, omologarea documentației necesare.			
4.4. Studiarea organizării controlului și stării tehnicii de măsurare.			
4.4.1. Măsurile primite pentru perfecționarea controlului proceselor tehnologice.			
4.4.2. Asigurării calității producției finite.			
V. Organizarea activității de producție			
UC5. Organizarea activităților de producție în secțiile de producere, respectând etapele procesului tehnologic	P5.1 Planul secțiilor de producere		48 ore
5.1. Analizarea activității secțiilor de producere			
5.1.1. Structura planului încăperilor de			

producție și funcția lor. 5.1.2. Analizarea structurii funcționale a secțiilor, condițiile tehnologice ale activității secțiilor de producere. 5.2. Studiarea organizării activității în secțiile: • bucate calde, • bucate reci; • cofetărie - patiserie; • secția de distribuție. 5.2.1 Amenajarea tehnologică și programul de producere a secțiilor de producere. 5.2.2. Dotarea secțiilor cu utilajul tehnologic, inventarul de lucru, ustensile necesare în conformitate cu procesul tehnologic. 5.3. Stabilirea particularităților de preparare, caracteristicile de calitate a preparatelor și sortimentul specific: • gustărilor reci și calde, • preparatelor lichide, • din peste, • din carne, • din legume, • brânză de vaci și ouă, • preparatelor din crupe, • leguminoase, • paste făinoase, • dulciurilor de bucătărie și a băuturilor, • preparatelor de patiserie și cofetărie. 5.4. Analizarea etapelor de preparare a bucatelor de firmă din entitatea practicii. 5.5. Realizarea estetica a preparatelor culinare, asamblarea elementelor de decor în funcție de sortiment, finisarea preparatelor culinare. 5.6. Studiarea organizării administrării și muncii, aplicării tehnicii și tehnologiilor noi.	P5.2 Schema fluxului tehnologic P5.3 Scheme ale secțiilor de producere, cu utilajele recomandate P5.4 Lista preparatelor culinare P5.4 Fișe tehnologice pentru fiecare grup de preparate culinare P5.5 Mostre ale preparatelor culinare P5.6 Mostre ale elementelor de decor a	Agenda de formare profesională / Raportul de practică	
VI. Organizarea circulației de documente			
UC6. Gestionarea documentației normative-tehnice de evidență din cadru entității practice 6.1. Studiarea conținutului contractelor referitor la furnizarea produselor, materiei prime și semifabricatelor culinare. 6.2. Descrierea recepției calitative și cantitative a materiei prime, semifabricatelor culinare, ordinea și omologarea documentară a recepției	P6.1 Contracte de livrare a materiei prime și semipreparatelor. P6.2 Documentație tehnică privind recepția calitativă și cantitativă		60 ore

materiei prime și produselor necalitative sau care nu corespund cantității conform documentației. 6.3. Analizarea aplicării standardelor la recepție a produselor și a ambalajului. 6.4. Stabilirea întocmirii fișei de calculare a costului bucatelor: • gustare rece • gustare caldă • preparat lichid • preparat de bază • garnitură • sos • bucată dulce • preparat de patiserie • preparat de cofetărie • băutură. 6.5. Analizarea ordinii și omologarea documentară a livrării producției la magazine sau secții culinare, alimentarea lucrătorilor. 6.6. Studiarea ordinii de întocmire a actelor de deteriorare a veselei, alterare a produselor; omologarea documentară. 6.7. Stabilirea ordinii de efectuare a inventarierii mijloacelor materiale și bănești, omologarea documentară. 6.8. Studiarea ordinii, formei și omologarea documentară a rulajului la întreprinderi de alimentație publice. 6.9. Analizarea ordinilor și dispozițiilor emise la întreprindere în perioada practicii	P6.3 Standarde la recepție a ambalajelor P6.4 Fișe de calcul pentru fiecare grup de preparate culinare P6.5 Fișa zilnică de livrare a producției finite la magazine culinare, bufet P6.6 Actul de deteriorare a veselei P6.7 Fișa de ridicare a articolelor finite P6.8 Rulajul întreprinderii de alimentație publică. P6.9 Certificat de efectuare a inventarierii.	Agenda de formare profesională / Raportul de practică	
Total			240

VI. Sugestiile 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 instituției de învățământ 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 *P.08.O.031 Practica ce anticipează proba de absolvire*.

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

- planifică, organizează și supraveghează desfășurarea practicii ce anticipează proba de absolvire;

- 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-stagiatar 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 - stagiatar 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 apreciază eficiența întregului proces instructiv-educativ.

Sunt propuse următoarele instrumente de evaluare continuă: schema tehnologică, tabel, fișa tehnologică, fișa de calcul, harta conceptuală, matricea de asociere, agenda practicii. Raportul stagiului de practică. Se recomandă următoarele instrumente de evaluare finală: raportul practicii, agenda formării profesionale .

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

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
Schema tehnologică	- veridicitatea; - respectarea grafică consecutivă a etapelor procesului tehnologic; - calitatea prezentării textuale și grafice.
Tabel	- veridicitatea; - relevanța; - completitudinea; - calitatea prezentării textuale și grafice.
Fișa 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 preparate din legume, pește, carne, brânză, ouă, crupe, paste făinoase; - corectitudinea evaluării indicilor organoleptici.
Fișa de calcul	- capacitatea de a utiliza fișele tehnologice al preparatelor culinare; - capacitatea de a aprecia prețul materiilor prime utilizate și suma produselor alimentare; - capacitatea de a aprecia costul total al produselor; - capacitatea de a calcula prețul de vânzare cu amănuntul a preparatului culinar și randamentul bucatei finite; - corectitudinea elaborării fișei de calcul pentru diverse grupe de preparate culinare;
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.
Agenda practicii	- corectitudinea îndeplinirii agendei formării profesionale ; - relevanța; - veridicitatea; - calitatea prezentării textuale și grafice; - respectarea normelor prestabilite; - respectarea termenilor de elaborare; - modul de prezentare.

Raportul stagiului de practică	- corectitudinea îndeplinirii produselor raportului; - 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

Stagiul de practică *P.08.O.031 Practica ce anticipează proba de absolvire* se realizează în cadrul unităților economice, Cooperative de consum (COOP) 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 sănătății 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 stagiul 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.

Nr.	Locul de muncă/postul	Cerințe față de locul de muncă/postul propus practicantului
		- 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	Biblioteca
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.	Biblioteca
3	KOVALIOV N.I. Tehnologia preparării bucatelor. Chișinău:editura Lumina, 1990.	Biblioteca
4	MORARU L., COȘCIUG L, DESEATNICOV O. Tehnologia produselor alimentației publice – Rețetar pentru preparate culinare, partea I, II, Chișinău: editura U.T.M. 2013.	Biblioteca
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