



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

Aprob:

Directorul Colegiului Național de Comerț al ASEM

Burdurin- Furculiță C.

2023

Curriculum modular

S.04.O.018 Preparate lichide și sosuri

Programul de formare profesională tehnică:

72120 Tehnologia alimentației publice

Calificarea: **311944 Tehnolog alimentație publică**

Numărul de credite – 3

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

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

Autor:

Temciuc Oxana, gradul didactic întâi

Recenzenți:

S.R.L. „IL Gatto Rosso”, director

Grajidian Adrian

S.R.L. „Cialcris”, administrator

Chirila Ion

Cuprins

I.	Preliminarii.....	4
II.	Motivația, utilitatea modulului pentru dezvoltarea profesională.....	4
III.	Competențele profesionale specifice modulului.....	5
IV.	Administrarea modulului.....	5
V.	Unitățile de învățare.....	6
VI.	Repartizarea orientativă a orelor pe unități de învățare.....	9
VII.	Studiul individual ghidat de profesor.....	9
VIII.	Lucrările practice recomandate.....	11
IX.	Sugestiile metodologice.....	13
X.	Sugestiile de evaluare a competențelor profesionale.....	14
XI.	Resursele necesare pentru desfășurarea procesului de studii.....	16
XII.	Resursele didactice recomandate elevilor.....	16

I. Preliminarii

Curriculumul modular **S.04.O.018 *Preparate lichide și sosuri*** este un document reglator normativ care descrie condițiile și finalitățile de învățare pentru formarea profesională la Programul de formare profesională tehnică 72120 Tehnologia alimentației publice, calificarea 311944 Tehnolog alimentație publică, durata de 4 ani. Curriculumul modular este instrumentul didactic pentru pregătirea tehnologilor din alimentația publică, în învățământul profesional tehnic postsecundar, care poate fi realizat posedând noțiunile de bază a procesului tehnologic, însușind și realizând circuitul tehnologic de producere a preparatelor culinare, aplicând metodele de tratare culinară a produselor alimentare, prognozând procesele de formare a calității producției alimentației publice și utilizându-le corect.

Scopul studierii acestui modul constă în formarea și dezvoltarea competenței profesionale specifice planificării, coordonării și monitorizării procedeeleor, tehnicilor și metodelor caracteristice de preparare din domeniul alimentației publice.

Unitățile de curs ce la care elevii trebuie să-și certifice cunoștințele până la demararea procesului de instruire la unitatea dată este:

F.01.O.010 Tehnologii în industria alimentară

F.02.O.011 Bazele gastronomiei

F.03.O.012 Microbiologia, sanitația și igiena în unitățile de alimentație publică

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

II. Motivația, utilitatea unității de curs pentru dezvoltarea profesională

Dezvoltarea și perfecționarea domeniului de alimentație publică într-o mare măsură este influențat de creșterea cererii consumatorilor de produse alimentare de calitate superioară și diversificată. În acest context, utilitatea acestei unități de curs **S.04.O.018 *Preparate lichide și sosuri*** constă în însușirea procedeeleor tehnologice de preparare a bucatelor culinare, ce le vor permite să selecteze posibilitățile de modificare controlată a compoziției, formei, culorii, gustului și aromei produselor alimentare, să formeze un algoritm de verificare, remediere a procesului tehnologic și a calității produsului finit.

Studierea acestei unități de curs va contribui la formarea și dezvoltarea competențelor profesionale, ce corespund nivelului patru de calificare, prezentat în Cadrul Național al Calificărilor din RM, bazate pe cunoștințe și principii generale din domeniul alimentației publice, pentru a poseda noțiunile de bază a procesului și a ciclului tehnologic necesar activității unei unități, abilități cognitive și practice de aplicare a procedeeleor de tratare culinară a materiei

prime, aplicarea normelor de igienă și de siguranță a alimentelor și necesare pentru studierea unităților de curs, după cum urmează:

S.05.O.019 Preparate și garnituri

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

III. Competențele profesionale specifice modulului

În cadrul modulului vor fi formate și dezvoltate următoarele competențe profesionale specifice:

Nr. d/o	Competențe specifice unității de curs	Unități de competență
1.	CS.1 Gestionarea procesului de preparare, montare, ornare și servire a preparatelor lichide	UC.1 Desfășurarea activității sectorului de producere pentru prelucrarea primară a materiei prime și pregătirea semipreparatelor pentru supe UC.2 Efectuarea operațiilor tehnologice de preparare a supelor drese cu respectarea normelor de igienă , de siguranță și de securitatea muncii UC.3 Realizarea procesului tehnologic de preparare a supelor limpezi și creme cu respectarea normelor de igienă , de siguranță și de securitatea muncii UC.4 Urmarea etapelor procesului de preparare a supelor de lapte și reci conform tehnologiei
2.	CS.2 Asigurarea calității procesului tehnologic de preparare a semipreparatelor sosurile	UC.5 Asigurarea procesului tehnologic de obținere a sosurilor calde și manifestarea responsabilă a simțului estetic, creativ în pregătirea pentru servirea preparatelor culinare UC.6 Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a sosurilor reci cu respectarea normelor de igienă, de siguranță și de securitatea muncii

IV. Administrarea modulului

Codul modulului	Denumirea modulului	Semestrul	Numărul de ore					Modalita tea de evaluare	Numărul de credite
			Total	Contact direct			Studiul individ ual		
				Teorie	Practică	Laborator			
S.04.O.018	Preparate lichide și sosuri	IV	90	16	8	36	30	Examen	3

V. Unitățile de învățare

Unități de competență	Unități de conținut	Abilități
1. Importanța preparatelor lichide în alimentație și clasificarea lor		
UC1. Desfășurarea activității sectorului de producere pentru prelucrarea primară a materiei prime și pregătirea semipreparatelor pentru supe	1.1 Rolul în organism și importanța preparatelor culinare lichide 1.2 Clasificarea preparatelor culinare lichide și caracteristica lor 1.3 Fondurile de bază (bulioanele): clasificare, tehnologia preparării, transformările survenite la preparare, indici de calitate	A.1 Argumentarea importanței preparatelor culinare lichide A.2 Stabilirea clasificării preparatelor culinare lichide A.3 Selectarea materiilor prime de bază și auxiliare necesare pregătirii fondurilor de bază A.4 Realizarea proceselor tehnologice de preparare a fondurilor de bază A.5 Asigurarea condițiilor igienico-sanitare în timpul preparării fondurilor de bază A.6 Explicarea modificărilor ce au loc la prepararea fondurilor de bază A.7 Aprecierea calității fondurilor de baza după indicii organoleptice
2. Supele drese		
UC2. Efectuarea operațiilor tehnologice de preparare a supelor drese cu respectarea normelor de igienă, de siguranță și de securitatea muncii	2.1 Procesul tehnologic de preparare a șciurilor, sortimentul și caracteristica lor 2.2 Procesul tehnologic de preparare a borșurilor, sortimentul și caracteristica lor 2.3 Procesul tehnologic de preparare a ciorbelor, sortimentul și caracteristica lor 2.4 Procesul tehnologic de preparare a supelor picante, sortimentul și caracteristica lor 2.5 Procesul tehnologic de preparare a supelor de cartofi, legume, crupe, paste făinoase sortimentul și caracteristica lor 2.6 Modificările fizico-chimice ce au loc la tratamentul termic ale supelor drese 2.7 Defectele, cauzele și posibilitățile de remediere la obținerea supelor drese 2.8 Regulile de servire, caracteristicile organoleptice, durata păstrării a supelor drese	A.8 Descrierea proceselor tehnologice de obținere a supelor ști, borșurilor, ciorbelor, supelor picante și supelor de cartofi, legume, crupe, paste făinoase A.9 Identificarea sortimentului de supe drese A.10 Argumentarea modificărilor fizico-chimice și interpretarea pericolelor potențiale asociate producției primare și procesării care pot influența siguranța alimentelor A.11 Identificarea, rebutarea și remedierea preparatelor lichide neconforme, respectând reglementările legale specific sectorului de alimentație publică A.12 Descrierea regulilor de servire a supelor ști, a borșurilor, ciorbelor, picante de cartofi, legume, crupe, paste făinoase A.13 Aprecierea calității în baza caracteristicilor organoleptice supelor drese

3. Supele limpezi și creme		
UC3. Realizarea procesului tehnologic de preparare a supelor limpezi și creme cu respectarea normelor de igienă, de siguranță și de securitatea muncii	3.1 Procesul tehnologic de preparare a supelor limpezi, consomme-uri, sortimentul și garniturile servite 3.2 Metodele de limpezire a consomme-urilor și procesele ce intervin în timpul preparării elementelor de limpezire (extragent) 3.3 Procesul tehnologic de preparare a supelor creme, sortimentul și garniturile servite 3.4 Modificările fizico-chimice ce au loc la tratamentul termic ale supelor limpezi 3.5 Defectele, cauzele și posibilitățile de remediere la obținerea supelor limpezi și creme 3.6 Regulile de servire, caracteristicile organoleptice, durata păstrării a supelor a supelor limpezi și creme	A.14 Descrierea proceselor tehnologice de obținere a supelor limpezi și creme A.15 Argumentarea proceselor ce intervin în timpul preparării elementelor de limpezire și tratamentului termic ale supelor limpezi A.16 Identificarea sortimentului de supe limpezi și creme A.17 Identificarea, rebutarea și remedierea preparatelor lichide neconforme, respectând reglementările legale specific sectorului de alimentație publică A.18 Descrierea regulilor de servire a supelor limpezi și creme A.19 Aprecierea calității în baza caracteristicilor organoleptice supelor limpezi și creme
4. Supele de lapte și reci		
UC4. Urmărirea etapelor procesului de preparare a supelor de lapte și reci conform tehnologiei	4.1 Procesul tehnologic de preparare a supelor de lapte (cu crupe, paste făinoase și legume), sortimentul și caracteristicile lor 4.2 Procesul tehnologic de preparare a supelor reci pe bază de cvas, zeamă de sfeclă, suc de roșii, zeamă de fructe, chefir/iaurt, sortimentul și caracteristicile lor 4.3 Defectele, cauzele și posibilitățile de remediere la obținerea supelor de lapte și reci 4.4 Regulile de servire, caracteristicile organoleptice, durata păstrării a supelor de lapte și reci	A.20 Descrierea proceselor tehnologice de obținere a supelor de lapte și reci A.21 Identificarea sortimentului supelor de lapte și reci A.22 Identificarea, rebutarea și remedierea preparatelor lichide neconforme, respectând reglementările legale specific sectorului de alimentație publică A.23 Descrierea regulilor de servire a supelor de lapte și reci A.24 Aprecierea calității în baza caracteristicilor organoleptice supelor de lapte și reci
5. Sosurile calde		
UC5. Asigurarea procesului tehnologic de obținere a sosurilor calde și manifestarea responsabilă a simțului estetic, creativ în	5.1 Importanța sosurilor în alimentație și clasificarea lor 5.2 Procesul tehnologic de pregătire a semipreparatelor folosite la prepararea sosurilor calde vâscoase (fonduri, glaceuri, legume sotate, făină dextrinizată) 5.3 Procesul tehnologic de preparare a sosurilor vâscoase albe:	A.25 Argumentarea importanței semipreparatelor sosuri A.26 Stabilirea clasificării sosurilor A.27 Selectarea materiilor prime de bază și auxiliare necesare preparării fondurilor de bază glaceurilor, legumelor sotate, făinii dextrinizate A.28 Descrierea proceselor tehnologice de obținere a sosurilor calde: vâscoase și

pregătirea pentru servirea preparatelor culinare	- sos alb (velouté /chaud-froid) - sos de lapte (bechamel) - sos de smântână 5.4 Procesul tehnologic de preparare a sosurilor vâscoase colorate: - sos tomat - sos brun (Spaniol) 5.5 Procesul tehnologic de preparare a sosurilor calde emulsionate: - sos olandez și derivatele sale - sos bearnes și derivatele sale - sos polonez - sos de pesmeți 5.6 Modificările fizico-chimice survenite în timpul pregătirii sosurilor calde: vâscoase și emulsionate 5.7 Defectele, cauzele și posibilitățile de remediere la obținerea sosurilor calde: vâscoase și emulsionate 5.8 Destinația culinară a sosurilor calde și asocierea corectă acestora cu preparate culinare 5.9 Regulile de servire, caracteristicile organoleptice, durata păstrării lor	emulsionate A.29 Identificarea sortimentului de sosuri calde A.30 Argumentarea proceselor fizice și chimice survenite în timpul pregătirii sosurilor calde A.31 Identificarea, rebutarea și remedierea sosurilor calde neconforme, respectând reglementările legale specific sectorului de alimentație publică A.32 Respectarea regulilor de asociere, montare și ornare a preparatelor culinare cu sosuri calde A.34 Descrierea indicilor de calitate a sosurilor calde
6. Sosurile reci		
UC6. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a sosurilor reci cu respectarea normelor de igienă, de siguranță și de securitatea muncii	6.1 Procesul tehnologic de preparare a sosurilor reci vâscoase: - sos de unt (maître d'hôtel) - sos de iaurt - sos de brânză 6.2 Procesul tehnologic de preparare a sosurilor reci emulsionate instabile: - sos de lămâie(a la grec) - sos de oțet - sos de usturoi - sos de hrean - marinada de vin 6.3 Procesul tehnologic de preparare a sosurilor reci emulsionate stabile: sos de maioneză 6.4 Modificările fizico-chimice survenite în timpul pregătirii sosurilor reci 6.5 Defectele, cauzele și posibilitățile de remediere la	A.35 Descrierea proceselor tehnologice de obținere a sosurilor reci: vâscoase și emulsionate A.36 Identificarea sortimentului de sosuri reci A.37 Argumentarea proceselor fizice și chimice survenite în timpul pregătirii sosurilor reci A.38 Identificarea, rebutarea și remedierea sosurilor reci neconforme, respectând reglementările legale specific sectorului de alimentație publică A.39 Respectarea regulilor de asociere, montare și ornare a preparatelor culinare cu sosuri reci A.40 Descrierea indicilor de calitate a sosurilor reci

	obținerea sosurilor reci emulsionate 6.6 Destinația culinară a sosurilor reci și asocierea corectă acestora cu preparate culinare 6.7 Regulile de servire, caracteristicile organoleptice, durata păstrării lor	
--	---	--

VI. Repartizarea orientativă a orelor pe unitățile de învățare

Nr d/o.	Unități de învățare	Numărul de ore				Studiul individual
		Total	Contact direct			
			Teorie	Practică	Laborator	
1.	Importanța preparatelor lichide în alimentație și clasificarea lor	2	2	-	-	-
2.	Supele drese	24	4	2	12	6
3.	Supele limpezi și creme	16	2	2	6	6
4.	Supele de lapte și reci	16	2	2	6	6
5.	Sosurile calde	18	4	2	6	6
6.	Sosurile reci	14	2	-	6	6
	Total	90	16	8	36	30

VII. Studiul individual ghidat de profesor

Materii pentru studiul individual	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Termenii de realizare
1. Supele drese			
1.1 Selectarea sortimentului supelor drese, caracteristica lor, regulile de servire, cerințe față de calitate.	Referat PPT	Prezentarea referatului, PPT	Săptămâna 3
2. Supele limpezi și creme			
2.1 Selectarea sortimentului supelor limpezi caracteristica lor, regulile de servire, cerințe față de calitate.	Referat PPT	Prezentarea referatului, PPT	Săptămâna 5
2.2 Elaborarea fișelor tehnologice și schemelor de preparare a supelor creme	Studiu de caz Fișe tehnologice	Prezentarea studiului, fișelor tehnologice	Săptămâna 6
3. Supele de lapte și reci			
3.1 Selectarea sortimentului supelor reci caracteristica lor, regulile de servire, cerințe față de calitate.	Referat PPT	Prezentarea referatului, PPT	Săptămâna 7

Materii pentru studiul individual	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Termenii de realizare
3.2 Selectarea sortimentului supelor dulci, caracteristica lor, regulile de servire, cerințe față de calitate.	Proiect PPT	Prezentarea proiectului, PPT	Săptămâna 7
3.3 Elaborarea fișelor tehnologice și schemelor de preparare a supelor de lapte	Referat PPT	Prezentarea studiului, fișelor tehnologice	Săptămâna 8
4. Sosurile calde			
4.1 Descrierea derivatelor sosului alb, de lapte și smântână, caracteristica lor, regulile de servire, cerințele calității	Referat PPT	Prezentarea referatului, PPT	Săptămâna 9
4.2 Descrierea derivatelor sosului de tomat și brun, caracteristica lor, regulile de servire, cerințele calității	Referat PPT	Prezentarea referatului, PPT	Săptămâna 10
5. Sosurile reci			
5.1 Selectarea derivatelor sosului de maioneză, caracteristica lor, regulile de servire, cerințele calității	Referat PPT	Prezentarea referatului, PPT	Săptămâna 11
5.2 Selectarea derivatelor sosurilor dulci, caracteristica lor, regulile de servire, cerințele calității	Proiect PPT	Prezentarea proiectului, PPT	Săptămâna 11
5.3 Elaborarea fișelor tehnologice și schemelor de preparare a sosurilor reci emulsionate instabile	Studiu de caz Fișe tehnologice	Prezentarea studiului, fișelor tehnologice	Săptămâna 12

VIII. Lucrările practice/ de laborator recomandate

Ned/o	Unități de învățare	Lista lucrărilor practice/de laborator	Ore
1.	Supele drese	Lucrare practică nr.1 Tema: Metodologia de calcul a masei de deșeuri, brută și netă, gramajului supelor drese, substituției și compatibilității produselor, folosind rețetarul de bucate. Elaborarea fișelor tehnologice.	2
		Lucrare de laborator nr.1 Tema: Prepararea și servirea supelor drese Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М.:	6

		Экономика, 1983; 2010 1. Borș cu varză și cartofi, rețeta 176 2. Șci din varză proaspătă și cartofi, rețeta 197 3. Supă de cartofi cu perișoare din carne, rețeta 224 4. Supă de cartofi cu colțunași cu carne, rețeta 229 5. Supă picantă asorti, rețeta 250 6. Supă picantă de casă, rețeta 251	
		Lucrare de laborator nr.2 Tema: Prepararea și servirea supelor și ciorbelor Bucătărie, rețetar general - Violeta Borzea, Dan Chiriac, Daniela Chiriac 1. Supă cu cartofi și ciuperci, pag. 200 2. Supă cu tăiței și cartofi, pag. 206 3. Supă Minestrone, pag. 212 4. Ciorbă cu fasole boabe și costiță, pag. 233 5. Ciorbă din legume proaspete, pag. 242 6. Ciorbă de varză cu afumătură, pag. 260	6
2.	Supele limpezi și creme	Lucrare practică nr.2 Tema: Metodologia de calcul a masei de deșeuri, brută și netă, gramajului supelor limpezi și creme, substituției și compatibilității produselor, folosind rețetarul de bucate. Elaborarea fișelor tehnologice.	2
		Lucrare de laborator nr.3 Tema: Prepararea și servirea supelor limpezi și creme Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М.: Экономика, 1983; 2010 Bucătărie, rețetar general - Violeta Borzea, Dan Chiriac, Daniela Chiriac 1. Supă limpede din pasăre cu profiterole, rețeta 280/1102 2. Supă limpede de carne și crutoane cu cașcaval, rețeta 279/1108 3. Supă cremă de cartofi, pag. 199 4. Cremă din spanac, pag. 228 5. Cremă din carne de pui, pag. 229 6. Cremă din ciuperci cu carne de găină, pag. 230	6
3.	Supele de lapte și reci	Lucrare practică nr.3 Tema: Metodologia de calcul a masei de deșeuri, brută și netă, gramajului supelor de lapte și reci, substituției și compatibilității produselor, folosind rețetarul de bucate. Elaborarea fișelor tehnologice.	2
		Lucrare de laborator nr.4	6

		Tema: Prepararea și servirea supelor de lapte și reci Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М.: Экономика, 1983; 2010 Bucătărie, rețetar general - Violeta Borzea, Dan Chiriac, Daniela Chiriac 1. Supă cu vișine, pag. 196 2. Supă de lapte, pag. 197 3. Supă de lapte cu dovleac și crupe, rețeta 260 4. Okroșcă din carne asorti , rețeta 299 5. Okroscă din legume, rețeta 300 6. Borș rece, rețeta 305	
4.	Sosurile calde	Lucrare practică nr.4 Tema: Metodologia de calcul a masei de deșeuri, brută și netă, gramajului sosurilor calde, substituției și compatibilității produselor, folosind rețetarul de bucate. Elaborarea fișelor tehnologice.	2
		Lucrare de laborator nr.5 Tema: Prepararea și servirea sosurilor calde Bucătărie, rețetar general - Violeta Borzea, Dan Chiriac, Daniela Chiriac 1. Sos alb din supă de pasăre (suprem), pag. 49 2. Sos brun (spaniol), pag. 51 3. Sos de smântână, pag. 57 4. Sos din ouă și unt (bernez), pag. 61 5. Sos olandez, pag. 63 6. Sos pentru fripturi înăbușite (vânătoresc), pag. 64	6
5.	Sosurile reci	Lucrare de laborator nr.6 Tema: Prepararea și servirea sosurilor reci Bucătărie, rețetar general - Violeta Borzea, Dan Chiriac, Daniela Chiriac 1. Sos de lămâie (a la grec), pag 41 2. Sos de unt (maître d'hôtel), pag. 43 3. Sos Pesto, pag. 44 4. Sos Ravigot, pag. 45 5. Sos vinegret, pag. 47 6. Sos de mere, pag. 56	6
În total			8/36

IX. Sugestii metodologice

Curriculumul modular *S.04.O.018 Preparate lichide și sosuri* orientează proiectarea activității educaționale, organizarea și desfășurarea procesului de predare a cunoștințelor și formarea abilităților practice și atitudinilor în vederea formării competențelor profesionale generale și specifice, corespunzătoare standardului ocupațional.

În acest sens, strategiile didactice se caracterizează prin flexibilitate, adaptându-se la situațiile și condițiile apărute spontan, iar profesorul care va reuși într-un astfel de context educațional va fi cel care va da dovadă de creativitate și spontaneitate în selectarea metodelor, tehnicilor, mijloacelor de învățare, a formelor de organizare și îmbinării armonioase a acestora oportune situațiilor de învățare.

Procesul de învățământ axat pe formarea de competențe la elevi evidențiază anumite tendințe de perfecționare a metodologiei didactice, precum:

- orientarea priorităților metodologice în vederea realizării obiectivelor de natură formativă, prin utilizarea conținuturilor, a experiențelor de învățare, a capacităților și abilităților elevilor;
- axarea în cadrul activităților de instruire pe elev, pe diferențiere și individualizare/ pe personalizarea elevului;
- combinarea metodelor de învățare, a procedeeleor de aplicare a metodelor, integrarea metodică a mijloacelor de învățământ (inclusiv a mijloacelor tehnice de învățământ-computerul), alternarea metodelor interactive în procesul de predare – învățare;
- transformarea treptată a metodologiei instruirii dirijate într-o metodologie a autoinstruirii.

În acest context, se vor aplica metode care asigură o educație dinamică, formativă, motivantă, reflexivă, continuă., printre care :

- *Metode de comunicare orală* care sunt subdivizate în:
 - a) *metode expositive*: descrierea, explicația, instruirea prin înregistrări video ș.a.;
 - b) *metode interactive*: conversație euristică, dezbaterile, dezbaterile Phillips 6/6, asaltul de idei, jocul de rol, metoda acvariului, metoda mozaicului, sinectica, metoda cubului ș.a.
- *Metode de comunicare scrisă* (învățare prin lectură): lectură, analiza de text, informarea, documentarea ș.a.;
- *Metode de explorare a realității* (metode de învățare prin cercetare): experimentul didactic, studiul de caz, investigația, ș.a.;
- *Metode de învățare prin acțiuni practice*: exercițiul, proiectul, lucrările practice, simularea, ș.a.;
- *Metode de raționalizare a învățării și predării*: activitate individuală cu ajutorul fișelor, instruire programată, instruire bazată pe TIC ș.a.

Astfel, aplicarea acestor metode în situații de învățare contribuie la formarea la elevi a unor valori și atitudini personale, care determină comportamentul într-un context social concret.

X. Sugestii de evaluare a competențelor profesionale

Activitățile de evaluare la unitatea de curs *S.04.O.018 Preparate lichide și sosuri* 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 va viza eficacitatea cunoștințelor prin prisma raportului obiectivelor proiectate și rezultatele obținute de către elevi în activitatea de învățare. Forma de evaluare conform planului de învățământ la unitatea de curs *S.04.O.018 Preparate lichide și sosuri* este examen.

Produsele recomandate pentru măsurarea competențelor cognitive

Nr. d/o	Produse pentru măsurarea competenței	Criterii de evaluare a produselor
1.	Harta conceptuală	• Reprezintă graficul relațiilor dintre concepte/idei și ajută la organizarea și structurarea informației, pregătirea pentru o prezentare, planificarea unui proiect etc
2.	Referatul	• Corespunderea referatului temei • Profunzimea și completitudinea dezvoltării temei • Adecvarea la conținutul surselor primare • Coerența și logica expunerii • Utilizarea dovezilor din sursele consultate • Gradul de originalitate și de noutate • Nivelul de erudiție • Modul de structurare a lucrării • Analiza în detaliu a fiecărei surse de documentare
3.	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 intermodulare 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

4.	Schemă	• Reprezentarea grafică simplificată a elementelor sau caracteristicilor structurii unui aparat, ale unei mașini, ale unei instalații, ale unui proces etc. • Reprezentarea grafică a schemelor este determinată de tipul de schemă, dependent de numărul elementelor de conținut și relațiile pe care le stabilesc acestea • Elaborarea unei scheme determină elevul să fie atent la: ordonarea conținutului în pagină, conexiunea între blocurile de conținut (prin linii sau săgeți), direcția săgeților, culoarea blocurilor de conținut, mărimea caracterelor etc.
5.	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. • Referința la programe • Completitudinea informației și coerența între subiect și documentele studiate • 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) • Corectitudinea interpretării studiului de caz propus • Calitatea soluțiilor, ipotezelor propuse, argumentarea acestora • Corespunderea soluțiilor, ipotezelor propuse pentru rezolvarea adecvată a cazului analizat • Rezolvarea corectă a problemei, asociate studiului analizat de caz
6.	Tabelul	• O foaie cuprinzând nume, cifre și date, introduse în rubrici cu specificații amănunțite, pentru a servi unui anumit scop • Această reprezentare grafică permite a se introduce text, date, formule etc. (conținut variat) și clasarea informației pe rubrici • Gradul de complexitate al tabelului este determinat de numărul de coloane, rubrici
7.	Diapozitivul PPT	• Aspectele de diapozitiv conțin formatare, poziționare și substituenți pentru tot conținutul care apare pe diapozitiv • Substituenții sunt containerele din aspecte care adăpostesc conținut precum text (inclusiv text corp, liste cu marcatori și titluri), tabele, diagrame, ilustrații SmartArt, filme, sunete, imagini și clip grafic • Un aspect conține și tema (culori tematice, fonturi tematice, efecte tematice și fundalul) unui diapozitiv

XI. Resursele necesare pentru desfășurarea procesului de studii

Cerințe față de sălile de curs	
Pentru orele teoretice /practice	Tablă sau proiector multimedia, internet WiFi
Pentru lecțiile de laborator	Laborator dotat cu utilaje, ustensile și inventar tehnologic
Cerințe față de laboratorul tehnologic	
Utilaje	Robot universal, mașine de gătit profesionale, dulap frigorific, blender
Vase și ustensile	cratițe, tigăi, site, boluri, farfurii, tacâmuri, spumiere, răzătoare, cuțite, tocătoare
Materii prime	Legume, carne de pasăre și de măcelărie, condimente
Echipamente sanitare	Bonete, halate, pantaloni, șorțuri, încălțăminte profesională, mănuși
Lista materialelor didactice	Rețetare, fișe tehnologice, reviste de specialitate

XII. Resursele didactice recomandate elevilor

Nr. d/o	Denumirea resurselor	Locul în care poate fi consultată resursa
1.	Anfimova N.A., Arta culinară, Chișinău: ed. „Lumina”, 1990	Biblioteca instituțională
2.	Brumar Constanța, Elena Pascali, Sortimentul de preparate și băuturi, editura CD Press, București, 2019	Biblioteca instituțională
3.	Cristian Dinca, Bucătar, manual pentru calificarea „Bucătar”, editura Didactica și pedagogica, R.A. București, 2007	Biblioteca instituțională
4.	G. Pîrjol, Tehnologie culinară, manual pentru clasele a X-a, XI-a și a XII-a. editura Didactica și pedagogica, R.A. București, 2006	Biblioteca instituțională
5.	Kovaliov N.I., Tehnologia preparării bucatelor, Chișinău: ed. „Lumina”, 1990	Biblioteca instituțională
6.	Mihai Ștefania, Carmen Ionești, „Turism și alimentație”, editura CDPRESS, București, 2010.	Biblioteca instituțională
7.	Violeta Borzea, Dan Chiriac, Daniela Chiriac, Ediția a X-a, Bucătărie, rețetar general, București, editura Național, 2018	Biblioteca instituțională
8.	https://www.legis.md/cautare	Internet
9.	https://www.me.gov.md/	Internet
10.	https://www.madrm.gov.md	Internet