



**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**



**Curriculum modular**

**S.05.O.019 Preparate și garnituri**

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 Rotaru Irina

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

proces verbal nr. 03 din 18 octombrie 2023

Șef catedră Nicolai Nicolai Svetlana

**Autori:**

**Doroftei Tatiana**, grad didactic doi

**Recenzenți:**

**S.R.L. „Gatto Rosso”**, director

**S.R.L. „Cialcris”**, administrator

**Grajidian Adrian**

**Chirila Ion**

## Cuprins

|       |                                                                       |    |
|-------|-----------------------------------------------------------------------|----|
| I.    | Preliminarii.....                                                     | 4  |
| II.   | Motivația, utilitatea modulului pentru dezvoltarea profesională ..... | 5  |
| III.  | Competențele profesionale specifice modulului.....                    | 6  |
| IV.   | Administrarea modulului.....                                          | 6  |
| V.    | Unitățile de învățare.....                                            | 7  |
| VI.   | Repartizarea orientativă a orelor pe unități de învățare.....         | 9  |
| VII.  | Studiul individual ghidat de profesor.....                            | 9  |
| VIII. | Lucrările practice recomandate.....                                   | 11 |
| IX.   | Sugestii metodologice.....                                            | 14 |
| X.    | Sugestii de evaluare a competențelor profesionale.....                | 15 |
| XI.   | Resursele necesare pentru desfășurarea procesului de studii.....      | 17 |
| XII.  | Resursele didactice recomandate elevilor.....                         | 18 |

## I. Preliminarii

Curriculumul modular **S.05.O.019 *Preparate și garnituri*** reprezintă un document normativ-reglator și constituie reperul conceptual de formare profesională, care specifică finalitățile de învățare și descrie condițiile de formare a competențelor profesionale pentru formarea profesională la programul de formare profesional tehnică: 72120 Tehnologia alimentației publice, calificarea 311944 Tehnolog alimentație publică, durata de 4 ani.

*Funcțiile curriculumului S.05.O.019 **Preparate și garnituri** sunt:*

- act normativ al procesului de predare/ învățare/ evaluare și certificare în contextul unei pedagogii axate pe competențe;
- reper pentru proiectarea didactică și desfășurarea procesului educațional din perspectiva unei pedagogii axate pe competențe;
- componentă de bază pentru elaborarea strategiei de evaluare și certificare;
- orientare a procesului educațional spre formare de competențe la elevi;
- componentă fundamentală pentru elaborarea manualelor tipărite, manualelor electronice, ghidurilor metodologice, testelor de evaluare.

*Beneficiarii curriculumului sunt:*

- profesorii din instituțiile de învățământ profesional tehnic postsecundar;
- autorii de manuale și ghiduri metodologice;
- elevii care își fac studiile la programul de formare profesional tehnică: 72120 Tehnologia alimentației publice în cauză;
- membrii comisiilor pentru examenele de calificare;
- membrii comisiilor de identificare, evaluare și recunoaștere a rezultatelor învățării, dobândite în contexte non-formale și informale.

*Scopul studierii acestui modul* constă în formarea și dezvoltarea competențelor profesionale specifice orientate spre pregătirea profesională a elevilor, prin acumularea abilităților practice de utilizare a metodelor privind prepararea bucatelor și garniturilor, întocmirea documentației tehnologice necesare, respectarea cerințelor sanitaro-igienice și siguranța producției în procesul de fabricație, păstrare și realizare.

Elevii, însușind acest curs, acumulând cunoștințe teoretice și căpătând deprinderi practice, vor forma competențe profesionale, ce reprezintă capacitatea de a aplica, transfera și combina cunoștințe și deprinderi în situații diverse de muncă, la nivelul înalt, specificate în standard.

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

F.O3.O.012 Utilaje în unitățile de alimentație publică

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

F.04.O.013 Securitatea și sănătatea în muncă

F.06.O.014 Organizarea producerii

## **II. Motivația, utilitatea modulului pentru dezvoltarea profesională**

*Studierea acestui modul S.05.O.019 **Preparate și garnituri** va contribui la formarea și dezvoltarea de competențe profesionale ce corespund nivelului patru de calificare:*

- formarea unor competențe cognitive, care vizează utilizarea teoriilor și a noțiunilor dobândite în cadrul educației formale, precum și a cunoștințelor dobândite prin experiența de viață și aplicate în domeniul preparării bucatelor din legume, crupe, paste făinoase și garniturilor;
- formarea competențelor funcționale, care reprezintă aplicarea cunoștințelor, priceperilor și deprinderilor în domeniul său de activitate: educațional, social;
- formarea unei conduite care vizează prezența valorilor personale referitoare la luarea unor decizii creative în procesul de preparare bucatelor și garniturilor;
- asumarea responsabilității privind organizarea locului de muncă, respectarea cerințelor sanitaro-igienice și a normelor cu privire la tehnica securității.

Competențele formate și dezvoltate în cadrul acestui modul vor fi necesare pentru studierea unităților de curs orientate spre prepararea și comercializarea preparatelor culinare. De asemenea, ele vor fi de un real folos în activitatea profesională.

Obiectivele proiectate la unitatea de curs **S.05.O.019 Preparate și garnituri** pun accentul pe acumularea de către elevi a cunoștințelor teoretice și abilităților practice, privind studierea proceselor tehnologice de preparare bucatelor din legume, crupe, paste făinoase și garnituri. Formarea deprinderilor și aptitudinilor corecte constituie obiectivul dominant al fiecărei ore, realizarea căreia se va asigura printr-un proces continuu.

Competențele profesionale specifice reprezintă un sistem de cunoștințe, abilități și atitudini, care prin valorificarea unor resurse, contribuie la realizarea unor sarcini individuale sau în grup stabilite de contextul activității profesionale. Competențele formate și dezvoltate în cadrul acestei unități de curs vor fi necesare pentru atingerea unităților de curs orientate spre analiza calității preparatelor și garniturilor, după cum urmează:

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



### III. Competențele profesionale specifice modului

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

| Nr. | Competențele specifice unității de curs                                                                                  | Unitățile de competență                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.  | CS.1 Realizarea procesului tehnologic de pregătire și servire a preparatelor din legume.                                 | UC.1.1 Realizarea procesului tehnologic de pregătire și servire a preparatelor din legume fierte prin metoda de bază și în apă scăzută;<br>UC.1.2 Asigurarea procesului de prăjire a legumelor prin diverse metode și servire a preparatelor;<br>UC.1.3 Determinarea procesului tehnologic de pregătire și servire a preparatelor din legume înăbușite și coapte. |
| 2.  | CS.2 Asigurarea procesului tehnologic de preparare și servire a preparatelor din păstăioase.                             | UC.2.1 Identificarea regulilor de fierbere a păstăioaselor;<br>UC.2.2 Realizarea algoritmului de preparare a preparatelor din păstăioase.                                                                                                                                                                                                                         |
| 3.  | CS.3 Realizarea procesului tehnologic de pregătire a terciurilor de diferită consistență și a preparatelor din terciuri. | UC.3.1 Clasificarea preparatelor din crupe;<br>UC.3.2 Determinarea sortimentului de preparate din crupe.                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 4.  | CS.4 Determinarea procesului tehnologic de pregătire și servire a preparatelor din paste făinoase.                       | UC.4.1 Distingerea metodelor de fierbere a pastelor făinoase;<br>UC.4.2 Realizarea corectă a algoritmului de preparare a bucatelor din paste făinoase.                                                                                                                                                                                                            |

### IV. Administrarea modului

| Codul<br>modul<br>ului | Denumirea<br>modulului    | Seme<br>strul |       | Numărul de ore |          |               |                           | Modalitatea<br>de evaluare | Numărul<br>de<br>credite |
|------------------------|---------------------------|---------------|-------|----------------|----------|---------------|---------------------------|----------------------------|--------------------------|
|                        |                           |               | Total | Contact direct |          |               | Studiul<br>individ<br>ual |                            |                          |
|                        |                           |               |       | Teorie         | Practică | Laborat<br>or |                           |                            |                          |
| S.05.O.<br>019         | Preparate și<br>garnituri | V             | 90    | 16             | 8        | 36            | 30                        | Examen                     | 3                        |

## V. Unități de învățare

| Unități de competență                                                                                                                   | Unități de conținut/Cunoștințele                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Abilități (A)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1. Preparate și garnituri din legume și ciuperci</b>                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| UC.1.1 Realizarea procesului tehnologic de pregătire și servire a preparatelor din legume fierte prin metoda de bază și în apă scăzută. | <p>1.1 Însemnătatea preparatelor și garniturilor din legume și ciuperci în alimentație. Clasificarea lor.</p> <p>1.2 Principiile de folosire a garniturilor din legume și ciuperci la bucatele din carne și pește.</p> <p>1.3 Regulile de fierbere a legumelor: prin metoda de bază și în apă scăzută.</p> <p>1.4 Modificările ce au loc în urma fierberii.</p> <p>1.5 Procesul tehnologic de preparare și servire a preparatelor și garniturilor din legume fierte și fierte în apă scăzută, indicii de calitate, termenii de realizare.</p> | <p>A.1.1 Argumentarea rolului preparatelor din legume în alimentație.</p> <p>A.1.2 Clasificarea preparatelor din legume.</p> <p>A.1.3 Explicarea principiilor de folosire a garniturilor din legume.</p> <p>A.1.4 Identificarea metodelor de fierbere a legumelor.</p> <p>A.1.5 Explicarea modificărilor ce au loc la fierberea legumelor.</p> <p>A.1.6 Identificarea sortimentului de preparate și garnituri din legume fierte.</p> |
| UC.1.2 Asigurarea procesului de prăjire a legumelor prin diverse metode și servire a preparatelor;                                      | <p>1.2.1 Regulile de prăjire a legumelor prin metoda de bază, free, la foc deschis.</p> <p>1.2.2 Modificările ce au loc la prăjirea legumelor, caracteristica modificărilor fizico-chimice.</p> <p>1.2.3 Procesul tehnologic de preparare și servire a preparatelor și garniturilor din legume prăjite, indicii de calitate, termenii de realizare.</p>                                                                                                                                                                                       | <p>A.1.1 Identificarea metodelor de prăjire a legumelor.</p> <p>A.1.2 Explicarea modificărilor ce au loc la prăjirea legumelor.</p> <p>A.1.3 Identificarea algoritmului etapelor de preparare a preparatelor din legume prăjite.</p>                                                                                                                                                                                                 |
| UC.1.3 Determinarea procesului tehnologic de pregătire și servire a preparatelor din legume înăbușite și coapte.                        | <p>1.3.1 Regulile de înăbușire a legumelor. Prepararea și servirea preparatelor și garniturilor din legume înăbușite, indicii de calitate, termenii de realizare.</p> <p>1.3.2 Regulile de coacere a legumelor. Prepararea și servirea preparatelor și garniturilor din legume coapte, indicii de calitate, termenii de realizare.</p> <p>1.3.3 Modificările ce au loc în urma tratamentului termic de înăbușire și coacere.</p>                                                                                                              | <p>A.1.1 Enumerarea regulilor de înăbușire și coacere a legumelor.</p> <p>A.1.2 Identificarea algoritmului etapelor de preparare a preparatelor din legume înăbușite și coapte.</p> <p>A.1.3 Explicarea modificărilor ce au loc la coacerea legumelor.</p> <p>A.1.4 Identificarea sortimentului de preparate și garnituri din legume înăbușite și coapte.</p> <p>A.1.5 Identificarea sortimentului de preparate din ciuperci.</p>    |

| Unități de competență                                                                                                                                  | Unități de conținut/Cunoștințele                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Abilități (A)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                        | 1.3.4 Preparate din ciuperci, sortimentul, regulile de servire, indicii de calitate, termenii de realizare.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>2. Preparate și garnituri din păstăioase</b>                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| UC.2.1 Identificarea regulilor de fierbere a păstăioaselor;<br>UC.2.2 Realizarea algoritmului de preparare a preparatelor din păstăioase.              | 2.1 Însemnătatea păstăioaselor în alimentație. Clasificarea preparatelor din păstăioase.<br>2.2 Pregătirea preliminară a păstăioaselor pentru tratamentul termic.<br>2.3 Regulile de fierbere a păstăioaselor. Modificările ce au loc la tratamentul termic a păstăioaselor.<br>2.4 Procesul tehnologic de preparare și servire a preparatelor și garniturilor din păstăioase, indicii de calitate, termenii de realizare.                                                                                                                 | A.1.1 Argumentarea rolului păstăioaselor în alimentație.<br>A.1.2 Clasificarea preparatelor din păstăioase.<br>A.1.3 Identificarea prelucrării preliminare a păstăioaselor.<br>A.1.4 Explicarea procesului de prelucrare termică a păstăioaselor.<br>A.1.5 Explicarea modificărilor la tratamentul termic.<br>A.1.6 Identificarea algoritmului de preparare a preparatelor din păstăioase.                          |
| <b>3. Preparate și garnituri din crupe</b>                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| UC.3.1 Clasificarea preparatelor din crupe;<br>UC.3.2 Determinarea sortimentului de preparate din crupe.                                               | 3.1 Însemnătatea preparatelor din crupe în alimentație.<br>3.2 Clasificarea preparatelor din crupe în dependență de tratamentul termic.<br>3.3 Principiile de folosire a garniturilor din crupe.<br>3.4 Pregătirea crupelor pentru tratarea termică.<br>3.5 Modificările ce au loc în procesul de prelucrare culinară a crupelor.<br>3.6 Regulile de fierbere a terciurilor de diferită consistență.<br>3.7 Procesul tehnologic de preparare a preparatelor din terciuri, regulile de servire. Indicii de calitate, termenii de realizare. | A.1.1 Argumentarea rolului preparatelor din crupe în alimentație.<br>A.1.2 Clasificarea preparatelor din crupe.<br>A.1.3 Explicarea metodelor de fierbere a terciurilor.<br>A.1.4 Argumentarea modificărilor ce intervin la prelucrarea culinară a crupelor.<br>A.1.5 Identificarea sortimentului de terciuri și de preparate din crupe.<br>A.1.6 Identificarea algoritmului de preparare a preparatelor din crupe. |
| <b>4. Preparate și garnituri din paste făinoase</b>                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| UC.4.1 Distingerea metodelor de fierbere a pastelor făinoase;<br>UC.4.2 Realizarea corectă a algoritmului de preparare a bucatelor din paste făinoase. | 4.1 Însemnătatea pastelor făinoase în alimentație.<br>4.2 Clasificarea preparatelor din paste făinoase.<br>4.3 Procesul tehnologic de fierbere a pastelor făinoase, caracteristica metodelor de fierbere, regulile de servire.<br>4.4 Procesul tehnologic de preparare                                                                                                                                                                                                                                                                     | A.1.1 Argumentarea rolului preparatelor din paste făinoase în alimentație.<br>A.1.2 Clasificarea preparatelor din paste făinoase.<br>A.1.3 Identificarea metodelor de fierbere a pastelor făinoase.<br>A.1.4 Explicarea modificărilor ce intervin la prelucrarea culinară a                                                                                                                                         |



| Unități de competență | Unități de conținut/Cunoștințele                                                                                                  | Abilități (A)                                                                                                                                                                     |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                       | și servirea preparatelor din paste făinoase.<br>4.5 Indicii de calitate, termenii de realizare a preparatelor din paste făinoase. | pastelor făinoase.<br>A.1.5 Identificarea sortimentului de preparate din paste făinoase<br>A.1.6 Descrierea algoritmului etapelor de preparare a preparatelor din paste făinoase. |

## VI. Repartizarea orientativă a orelor pe unități de învățare

| Nr. crt. | Unitățile de învățare                          | Numărul de ore |                |          |           |                    |
|----------|------------------------------------------------|----------------|----------------|----------|-----------|--------------------|
|          |                                                | Total          | Contact direct |          |           | Studiul individual |
|          |                                                |                | Teorie         | Practică | Laborator |                    |
| 1.       | Preparate și garnituri din legume și ciuperci. | 44             | 8              | 4        | 24        | 8                  |
| 2.       | Preparate și garnituri din păstăioase.         | 10             | 2              | -        | -         | 8                  |
| 3.       | Preparate și garnituri din crupe.              | 20             | 4              | 2        | 6         | 8                  |
| 4.       | Preparate și garnituri din paste făinoase.     | 16             | 2              | 2        | 6         | 6                  |
|          | <b>Total</b>                                   | <b>90</b>      | <b>16</b>      | <b>8</b> | <b>36</b> | <b>30</b>          |

## VII. Studiul individual ghidat de profesor

| Materiile pentru studiul individual                                                                                                                            | Produsele de elaborat | Modalitățile de evaluare    | Termenii de realizare |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------|-----------------------|
| <b>1. Preparate și garnituri din legume și ciuperci</b>                                                                                                        |                       |                             |                       |
| 1.1 Selectarea sortimentului de preparate și garnituri din legume fierte și fierte în apă scăzută, caracteristici, cerințe de calitate, termenii de realizare. | Referat.PPT           | Prezentarea referatului,PPT | Săptămâna 3           |

| <b>Materiile pentru studiul individual</b>                                                                                                                                             | <b>Produsele de elaborat</b>      | <b>Modalitățile de evaluare</b>            | <b>Termenii de realizare</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------|
| 1.2 Selectarea sortimentului de preparate și garnituri din legume prăjite prin metoda de bază, în fri și la foc deschis, caracteristici, cerințe de calitate, termenii de realizare.   | Referat.PPT                       | Prezentarea referatului,PPT                | Săptămâna 5                  |
| 1.3 Selectarea sortimentului de preparate și garnituri din legume înăbușite, caracteristici, cerințe de calitate, termenii de realizare.                                               | Referat.PPT                       | Prezentarea referatului,PPT                | Săptămâna 6                  |
| 1.4 Determinarea sortimentului de preparate și garnituri din legume coapte, caracteristici, cerințe de calitate, termenii de realizare.                                                | Studiu de caz<br>Fișe tehnologice | Prezentarea studiului, fișelor tehnologice | Săptămâna 8                  |
| 1.5 Examinarea sortimentului de preparate și garnituri din ciuperci, caracteristici, cerințe de calitate, termenii de realizare.                                                       | Studiu de caz                     | Prezentarea studiului                      | Săptămâna 8                  |
| <b>2. Preparate și garnituri din boboase</b>                                                                                                                                           |                                   |                                            |                              |
| 2.1 Selectarea sortimentului de preparate și garnituri din păstăioase fierte, prăjite și coapte, caracteristici, cerințe de calitate, termenii de realizare.                           | Referat.PPT                       | Prezentarea referatului,PPT                | Săptămâna 9                  |
| <b>3. Preparate și garnituri din crupe</b>                                                                                                                                             |                                   |                                            |                              |
| 3.1 Examinarea sortimentului de terciuri: fărâmicioase, dense și subțiri, caracteristici, cerințe de calitate, termenii de realizare.                                                  | Referatul                         | Prezentarea referatului                    | Săptămâna 10                 |
| 3.2 Examinarea procesului tehnologic de preparare și servire a bucatelor din terciuri, caracteristici, cerințe de calitate, termenii de realizare.                                     | Referat.PPT                       | Prezentarea referatului,PPT                | Săptămâna 11                 |
| <b>4. Preparate și garnituri din paste făinoase</b>                                                                                                                                    |                                   |                                            |                              |
| 4.1 Selectarea sortimentului de preparate și garnituri din paste făinoase fierte prin metoda de scurgere și fără scurgere, caracteristici, cerințe de calitate, termenii de realizare. | Studiu de caz<br>Fișe tehnologice | Prezentarea studiului, fișelor tehnologice | Săptămâna 12                 |

| Materiile pentru studiul individual                                                                                                   | Produsele de elaborat             | Modalitățile de evaluare                   | Termenii de realizare |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------|
| 4.2 Selectarea preparatelor din paste făinoase coapte, caracteristici, reguli de servire, cerințe de calitate, termenii de realizare. | Studiu de caz<br>Fișe tehnologice | Prezentarea studiului, fișelor tehnologice | Săptămâna 12          |

### VIII. Lucrări practice/laborator recomandate

| Nr. d/o | Unități de învățare                           | Lista lucrărilor practice/ laborator                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Ore |
|---------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 1.      | Preparate și garnituri din legume și ciuperci | <p><b>Lucrare practică nr.1</b></p> <p><b><i>Tema: Calcularea cantității de materie primă la prepararea bucatelor și garniturilor din legume fierte și prăjite.</i></b></p> <p>1.Rezolvarea problemelor la imitarea diferitor situații de producere.</p> <p>2.Calcularea cantității de materie primă, cantității de porții de preparate și garnituri din legume fierte și prăjite în dependență de tipul legumelor, condiția acestora, sezon, compatibilitatea și substituirea produselor, folosind rețetarul de bucate.</p>                                                | 2   |
|         |                                               | <p><b>Lucrare de laborator nr. 1</b></p> <p><b><i>Prepararea și servirea preparatelor din legume fierte și fierte în lichid redus:</i></b></p> <p>Rețetar pentru preparate culinare ( U.T.M. Chișinău);<br/>Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М.: Экономика, 1983; 2017</p> <p>1. Cartofi fierți cu ceapă și ciuperci R.297</p> <p>2. Sparanghel fiert R.305</p> <p>3. Piure de morcov R.307</p> <p>4. Terci din bostan R.19 (UTM)</p> <p>5. Cartofi fierți cu mujdei R.5 (UTM)</p> <p>6. Dovlecei cu cimbru R.4 (UTM)</p> | 6   |
|         |                                               | <p><b>Lucrare de laborator nr.2</b></p> <p><b><i>Prepararea și servirea preparatelor din legume prăjite:</i></b></p> <p>Rețetar pentru preparate culinare ( U.T.M. Chișinău);<br/>Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М.: Экономика, 1983; 2017</p> <p>1.Cartofi prăjiți cu brânză R.7(UTM)</p> <p>2. Blinii din bostan R.2 (UTM)</p> <p>3. Pârjoale din morcov R.334</p> <p>4. Zraze de cartofi cu brânză R.24 (UTM)</p>                                                                                                    | 6   |



|    |                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |          |
|----|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
|    |                                   | <p>5. Crochete de cartofi cu sos de tomate 360/783</p> <p>6. Șnițel din varză R.337</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |          |
|    |                                   | <p align="center"><b>Lucrare practică nr.2</b></p> <p><b><i>Tema: Calcularea cantității de materie primă la prepararea bucatelor și garniturilor din legume înăbușite și coapte.</i></b></p> <p>1.Rezolvarea problemelor la imitarea situațiilor de producere.</p> <p>2.Calcularea materiei prime, determinarea cantității de porții de preparate și garnituri din legume înăbușite și coapte în dependență de sezon, tipul și condiția legumelor, substituirea și compatibilitatea, folosind rețetarul de bucate.</p>                                                                                      | <b>2</b> |
|    |                                   | <p align="center"><b>Lucrare de laborator nr.3</b></p> <p><b><i>Prepararea și servirea preparatelor din legume înăbușite:</i></b></p> <p>Rețetar pentru preparate culinare ( U.T.M. Chișinău);<br/>Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М.: Экономика, 1983; 2017</p> <p>1.Vinete cu sos de smântână R.21 (UTM)</p> <p>2.Sfeclă roșie cu smântână ( ori sos) R.17 (UTM)</p> <p>3.Morcov înăbușit cu orez și prune uscate 319</p> <p>4.Tocană din legume R. 20 (UTM)</p> <p>5.Iahnie de cartofi R.11(UTM)</p> <p>6.Vinete umplute cu sos mujdei R.23 (UTM)</p> | <b>6</b> |
|    |                                   | <p align="center"><b>Lucrare de laborator nr.4</b></p> <p><b><i>Prepararea și servirea preparatelor din legume coapte:</i></b></p> <p>Rețetar pentru preparate culinare ( U.T.M. Chișinău);<br/>Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М.: Экономика, 1983; 2017</p> <p>1. Musaca din legume cu sos tomat R.12(UTM)</p> <p>2. Budincă din bostan și mere R.362</p> <p>3. Ardei umpluți cu legume și orez R.1 (UTM)</p> <p>4. Dovlecei umpluți cu legume R.102 (UTM)</p> <p>5. Sufleu din morcovi R.357</p> <p>6. Roșii umplute cu ciuperci și orez R.370</p>    | <b>6</b> |
| 2. | Preparate și garnituri din crupe. | <p align="center"><b>Lucrare practică nr. 3</b></p> <p><b><i>Tema: Calcularea cantității de materie primă la prepararea bucatelor și garniturilor din crupe.</i></b></p> <p>1.Rezolvarea problemelor la imitarea situațiilor de producere.</p> <p>2.Calcularea cantității de materie primă, cantității de porții, cantității de apa și crupă și sare la prepararea preparatelor și</p>                                                                                                                                                                                                                      | <b>2</b> |



|    |                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |             |
|----|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
|    |                                            | garniturilor din crupe în dependență de condiția asocierea produselor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |             |
|    |                                            | <p align="center"><b>Lucrare de laborator nr. 5</b><br/> <b><i>Prepararea și servirea bucatelor din crupe:</i></b></p> <p>Rețetar pentru preparate culinare ( U.T.M. Chișinău);<br/> Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М.: Экономика, 1983; 2017</p> <p>1.Terci sfărâmicios cu ceapă și ciuperci R.380<br/> 2. Crochete din griș R.109(UTM)<br/> 3.Mămăligă cu brânză și ouă la cuptor R.110 (UTM)<br/> 4.Budincă din orez cu brânză de vaci R.393<br/> 5.Pârjoale din orez cu morcov R.401<br/> 6.Budincă cu fructe proaspete R.395</p>                                                       | <b>6</b>    |
| 3. | Preparate și garnituri din paste făinoase. | <p align="center"><b>Lucrare practică nr. 4</b><br/> <b><i>Tema: Calcularea cantității de materie primă la prepararea bucatelor și garniturilor din paste făinoase.</i></b></p> <p>1.Rezolvarea problemelor la imitarea situațiilor de producere.<br/> 2.Calcularea cantității de materie primă, cantității de apă și sare, cantității de porții la prepararea preparatelor și garniturilor din paste făinoase în dependență de condiția și asocierea produselor.</p>                                                                                                                                                                           | <b>2</b>    |
|    |                                            | <p align="center"><b>Lucrare de laborator nr. 6</b><br/> <b><i>Prepararea și servirea preparatelor din paste făinoase:</i></b></p> <p>Rețetar pentru preparate culinare ( U.T.M. Chișinău);<br/> Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М.: Экономика, 1983; 2017;<br/> Bucatarie, retetar general - Violeta Borzea, Dan Chiriac, Daniela Chiriac</p> <p>1. Budincă din tăiței cu nuci R32(UTM)<br/> 2. Babă R.422<br/> 3. Budincă din tăiței cu brânză de vaci R.423<br/> 4. Macaroane Milaneze pag.363<br/> 5. Ravioli cu ciuperci pag.362<br/> 6. Macaroane cu ciuperci și sos tomat pag.365</p> | <b>6</b>    |
|    | <b>În total</b>                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>8/36</b> |

## IX. Sugestiile metodologice

Curriculumul modular **S.05.O.019 *Preparate și garnituri*** orientează proiectarea activității instructiv-educative, 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 context, strategiile didactice se caracterizează prin centrare pe elev și flexibilitate, adaptându-se la situațiile și condițiile de învățare. Eficiența procesului de învățămînt poate fi asigurată de selectarea reușită a strategiilor și metodelor didactice, mijloacelor de învățare și formelor de organizare, precum și de îmbinarea armonioasă a acestora cu situațiile de învățare.

Un criteriu important de selectare și ordonare a strategiilor didactice este *gradul de dirijare sau de autonomie* conferit elevilor în procesul învățării. Prin urmare, se recomandă aplicarea strategiilor didactice care deplasează accentul de la învățarea cu strictețe prescrisă și controlată de profesor spre învățarea prin descoperire și cooperare.

Pentru realizarea cu succes al procesului de instruire, se recomandă aplicarea atît a strategiilor didactice deductive (al căror demers este de la general spre particular, de la legi spre concretizarea lor în exemple, de la teorie spre practică), cît și strategiilor inductive (de la concret spre abstract, de la practică spre teorie).

### **Metode recomandate pentru dezvoltare a competențelor cognitive**

**Metodele interactive** asigură o instruire dinamică, formativă, motivantă, reflexivă, continuă. Metodele cele mai recomandate în formarea profesională, care presupun îmbinarea cunoștințelor teoretice și abilităților practice sunt: *demonstrația, observația, exercițiul, algoritmizarea, problematizarea, experimentul etc.*

Pe lângă strategiile și metodele didactice, un rol important le revine mijloacelor didactice moderne care motivează elevii pentru învățare și formează competențele profesionale. Pentru realizarea obiectivelor și dezvoltarea competențelor profesionale, se recomandă utilizarea **mijloacelor audiovizuale** și anume: *computerul, notebook-ul, videoproiectorul, filmele didactice pe CD-uri, softurile educaționale etc.* Un alt tip de mijloace didactice eficiente sunt **mijloacele**

*didactice ilustrative: fișe instructiv-tehnologice, cartele tehnologice, planșe referitoare la igiena personală a bucătarului, locul de muncă și activități realizate la locul de muncă, scheme tehnologice de preparare a bucatelor etc.*

## **X. Sugestii de evaluare a competențelor profesionale**

Evaluarea reprezintă partea finală a demersului de proiectare didactică prin care profesorul va măsura eficiența întregului proces instructiv-educativ. Evaluarea urmărește măsura în care elevii au atins rezultatele învățării stabilite în standardele de pregătire profesională.

### **Produsele recomandate pentru evaluarea nivelului de dezvoltare a competențelor cognitive**

| Nr. d/o | Produse pentru măsurarea competențelor | Criteriile de evaluare a produselor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.      | Harta noțională                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Punerea în evidență a subiectului general.</li> <li>• Elaborarea corectă a tabelii (schemei), de la noțiunile de bază spre cele specifice domeniului.</li> <li>• Organizarea corectă a informației despre subiectul solicitat.</li> <li>• Corectitudinea logică a formulărilor.</li> <li>• Corectitudinea lingvistică a formulărilor.</li> <li>• Originalitatea expunerii noțiunilor subiectului propus.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 2.      | Proiectul                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Validitatea proiectului - gradul în care acesta acoperă unitar și coerent, logic și argumentat tema propusă.</li> <li>• Complexitatea proiectului - felul în care au fost evidențiate conexiunile și perspectivele interdisciplinare ale temei, competențele și abilitățile de ordin teoretic și practic și maniera în care acestea servesc conținutului științific.</li> <li>• Elaborarea și structura proiectului - acuratețea, rigoarea și coerența demersului științific, logica și argumentarea ideilor, corectitudinea concluziilor.</li> <li>• Calitatea materialului folosit în realizarea proiectului, bogăția și varietatea surselor de informare, relevanța și actualitatea acestora, semnificația datelor colectate ș.a.</li> <li>• Creativitatea - gradul de noutate pe care-l aduce proiectul în abordarea temei sau în soluționarea problemei.</li> </ul> |
| 3.      | Referatul                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Corespunderea referatului cu tema, subiectul dat.</li> <li>• Profunzimea și complexitatea dezvoltării temei.</li> <li>• Adoptarea la conținutul surselor primare.</li> <li>• Coerența și logica expunerii.</li> <li>• Utilizarea dovezilor din sursele consultate.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |



|    |                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gradul de originalitate și de noutate.</li> <li>• Nivelul de erudiție.</li> <li>• Modul de structurare a lucrării.</li> <li>• Justificarea ipotezei legate de tema referatului.</li> <li>• Analiza în detaliu a fiecărei surse de documentare</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 4. | Studiul de caz | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Corectitudinea interpretării studiului de caz propus.</li> <li>• Calitatea soluțiilor, ipotezelor propuse, argumentarea acestora;</li> <li>• Corespunderea soluțiilor, ipotezelor propuse pentru rezolvarea adecvată a cazului analizat.</li> <li>• Corectitudinea lingvistică a formulărilor.</li> <li>• Utilizarea adecvată a terminologiei în cauză.</li> <li>• Rezolvarea corectă a problemei asociate studiului analizat de caz.</li> <li>• Punerea în evidență a subiectului, problematicii și formularea.</li> <li>• Logica sumarului.</li> <li>• Referința la programe.</li> <li>• Completitudinea informației și coerența între subiect și documentele studiate;</li> <li>• Noutatea și valoarea științifică a informației.</li> <li>• Exactitudinea rezultatelor și rigoarea probelor.</li> <li>• Capacitatea de analiză și de sinteză a documentelor, adaptarea conținutului.</li> <li>• Originalitatea studiului, a formulării și a realizării.</li> <li>• Personalizarea (să nu fie lucruri copiate).</li> <li>• Aprecieră critică, judecată personală a elevului.</li> <li>• Corectitudinea interpretării studiului de caz propus.</li> <li>• Calitatea soluțiilor, ipotezelor propuse, argumentarea acestora.</li> <li>• Corespunderea soluțiilor, ipotezelor propuse pentru rezolvarea adecvată a cazului analizat.</li> <li>• Corectitudinea lingvistică a formulărilor.</li> <li>• Rezolvarea corectă a problemei, asociate studiului analizat de caz.</li> </ul> |

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

Activitățile de evaluare a modului *S.05.O.019 Preparate și garnituri* vor fi orientate spre motivarea elevilor și obținerea unui feedback continuu, fapt ce va permite corectarea operativă a procesului de învățare, stimularea autoevaluării și a evaluării reciproce, evidențierea succeselor, implementarea evaluării selective sau individuale.



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

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

**Evaluarea sumativă sau finală** va fi realizată la sfârșitul perioadei de instruire (semestru, an academic). Principalul scop al oricărei evaluări sumative este evidențierea efectelor, eficienței, rezultatelor globale ale învățării. Acest tip de evaluare evidențiază nivelul și calitatea pregătirii elevilor prin raportare la finalitățile stabilite pentru formarea profesională. Forma de evaluare conform planului de învățământ la modulul **S.05.O.019 Preparete și garnituri** este examenul.

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

## **XI. Resursele necesare pentru desfășurarea procesului de studii**

Pentru a realiza cu succes formare competențelor ce trebuie formate și dezvoltate în modulul **S.05.O.019 Preparete și garnituri** trebuie asigurat un mediu de învățare autentic, relevant și centrat pe elev.

Lista materialelor didactice: acte normative ale RM referitor la afaceri, legi, hotărâri de guvern, standarde, ghiduri de performanță.

## **XII. Resursele didactice recomandate elevilor**

| <b>Nr. crt.</b> | <b>Denumirea resursei</b>                                      | <b>Locul în care poate fi consultată/ accesată/ procurată resursa</b> |
|-----------------|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| 1.              | Anfimova N.A. Arta culinară. - Chișinău: Lumina, 1990. - 6 S8p | Biblioteca                                                            |

| Nr.<br>crt. | Denumirea resursei                                                                                                                                                         | Locul în care poate fi consultată/<br>accesată/ procurată resursa |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| 2.          | Brumar C., Pascali E., Turism și alimentație-<br>București, Editura Didactică și Pedagogică,<br>2011                                                                       | Biblioteca                                                        |
| 3.          | Dincă C, Brătășan S., Moraru V. Bucătar.-<br>București:Editura Didactică și Pedagogică,<br>2010.-320 p                                                                     | Biblioteca                                                        |
| 4.          | Lilia Moraru, Lidia Coșciug, Olga Deseatnicov,<br>Tehnologia produselor alimentației publice –<br>Rețetar pentru preparate culinare, partea I, II,<br>Chișinău: U.T.M,2000 | Biblioteca                                                        |
| 5.          | Сборник рецептур блюд и кулинарных<br>изделий для<br>предприятий общественного питания<br>– М.: Экономика, 1983; 2017                                                      | Biblioteca                                                        |
| 6.          | Moraru L., Coșciug L., Deseatnicov O.<br>Tehnologia produselor alimentației publice –<br>Rețetar pentru preparate culinare, partea I, II.<br>Chișinău: U.T.M, 2000.        | Biblioteca                                                        |
| 7.          | Bucatarie, retetar general - Violeta Borzea, Dan<br>Chiriac, Daniela Chiriac                                                                                               | Biblioteca                                                        |