



Ministerul Educației și Cercetării al Republicii Moldova

Colegiul Național de Comerț al ASEM

Aprob:

Directorul Colegiului Național de Comerț al ASEM,

Budurin- Furculiță C.

2023



Curriculum modular

S.07.O.023 Organizarea activității restaurantelor

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 Rotaru Irina

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

proces verbal nr. 03 din 18 octombrie 2023

Șef catedră Nicolai Svetlana Nicolai Svetlana

Autor:

Spivac Aliona, gradul didactic doi

Recenzenți:

S.R.L. „Moldretail Group”, director resurse umane

S.R.L. „IL Gatto Rosso”, director

Senatov Mirela

Grajidian Adrian

Cuprins

I.	Preliminarii.....	4
II.	Motivația, utilitatea modulului pentru dezvoltarea profesională.....	4
III.	Competențele profesionale specifice unității de curs.....	5
IV.	Administrarea unității de curs.....	6
V.	Unitățile de învățare.....	7
VI.	Repartizarea orientativă a orelor pe unități de învățare.....	10
VII.	Studiul individual ghidat de profesor.....	10
VIII.	Lucrările practice recomandate.....	11
IX.	Sugestii metodologice.....	12
X.	Sugestii de evaluare a competențelor profesionale.....	13
XI.	Resursele necesare pentru desfășurarea procesului de studii.....	17
XII.	Resursele didactice recomandate elevilor.....	17

I. Preliminarii

Curriculumul **S.07.O.023 Organizarea activității restaurantelor** este parte integrantă obligatorie a procesului educațional, în conformitate cu Planul de învățământ aprobat de MEC al RM, nr. de înregistrare SC-07/22, Ordinul nr. 339 din 18.05.2022 la *programul de formare profesională tehnică 72120 Tehnologia alimentației publice, calificarea 311944 Tehnolog alimentație publică*.

Scopul studierii acestui modul constă în formarea și dezvoltarea competențelor profesionale specifice în raport cu particularitățile individuale ale acestuia în calitate de subiect al procesului educațional, în cunoașterea și aprofundarea cunoștințelor teoretice în domeniul socio-educativ, dezvoltând experiențe individuale în procesul de studiere și pregătirea viitorilor specialiști pe piața muncii.

La nivel de calificare instituțiile de învățământ profesional tehnic dezvoltă cunoștințe și aptitudini ce sporesc abilitatea elevilor în domeniul alimentației publice, acumulând experiențe profesionale, aplicând ulterior aceste cunoștințe teoretice acumulate pe parcursul anilor de studii.

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

F.01.O.009 Tehnologii în industria alimentară

F.02.O.010 Bazele gastronomiei

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

F.03.O.012 Utilaje în unitățile de alimentație publică

G.03.O.002 Bazele comunicării

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

S.05.O.019 Tehnologia culinară II

F.06.O.014 Organizarea producerii

II. Motivația, utilitatea unității de curs pentru dezvoltarea profesională

În contextul economic actual, caracterizat de concurență acerbă dintre agenții economici de pe piață, în condițiile globalizării și extinderii marilor rețele comerciale și unități de alimentație publică, realizarea unui proces tehnologic modern și adaptat exigențelor consumatorilor necesită cunoașterea și utilizarea celor mai performante tehnologii, utilaje și ustensile în unitățile de alimentație publică.

Studierea unității de curs **S.07.O.023 Organizarea activității restaurantelor** v-a contribui la formarea și dezvoltarea competențelor profesionale, ce corespund nivelului patru de calificare, prezentat în Cadrul Național al Calificărilor din RM, bazate pe:

- ✓ cunoștințe de bază, principii, procese și concepte generale din domeniul organizării activității restaurantelor și funcționării lor.
- ✓ abilități cognitive și practice necesare la pregătirea salonului, primirea consumatorilor în spațiile de servire, respectarea regulilor privind servirea principalelor grupe de preparate culinare și

băuturi , inventarul pentru servire în restaurant, dirijarea activității echipei, executarea serviciilor complexe în condiții de igienă și securitatea muncii.

- ✓ organizarea rațională a proceselor tehnologice în cadrul unităților de alimentație publică, prin studierea și implementarea tehnologiilor moderne de servire în restaurant.
- ✓ asumarea responsabilității pentru organizarea muncii personalului de servire, alegerea și aranjarea corectă a forțelor de muncă, respectarea cerințelor igiene și a normelor cu privire la tehnica securității. muncii.

Competențele formate și dezvoltate în cadrul modulului **S.07.O.023 Organizarea activității restaurantelor** includ cunoștințe despre numărul, dimensiunile, destinația și felul încăperilor și faptul că dotările diferă de la o unitate la alta, în funcție de profilul, volumul, structura și caracteristicile operațiunilor ce se efectuează.

Spre pregătirea specialistului în domeniul **72120 Tehnologia alimentației publice**, care v-a fi apt să activeze în cadrul unităților din alimentația publică, vizând mediului de muncă – echipamentul, inventarul de servire, microclimatul și substanțe nocive. Organizarea diferitor tipuri de evenimente, alcătuirea meniurilor în funcție de tipul banțetului. De asemenea, ele vor fi de un real folos în activitatea profesională a tehnicianului tehnolog, în special, în activitățile cerute la locul de muncă în cadrul unităților de alimentație publică.

Competențele formate și dezvoltate în cadrul acestui modul vor fi necesare pentru activitatea practică la întreprinderile de alimentație publică, producere și comerț.

Unitățile de curs ce în mod obligatoriu trebuie certificate după procesul de instruire la modulul în cauză:

S.08.O.025 Servirea consumatorului

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

III. Competențele profesionale specifice unității de curs

În cadrul unității de curs vor fi formate și dezvoltate următoarele competențe profesionale specifice:

Nr.	Competențe specifice unității de curs	Unități de competență
1.	CS.1 Aplicarea actelor legislative și normative din domeniul alimentației publice în activitatea profesională	UC1.1. Clasificarea și caracteristica UAP conform Nomenclatorul-Tip în baza Hotărârii de Guvern a RM nr.1208 din 08.11.2007 UC1.2. Perfectarea actelor necesare instruirii în domeniul S.S.M. UC1.3. Întocmirea documentației tehnico-normative din UAP și organizarea procesului de muncă
2.	CS.2 Elaborarea și întocmirea meniului în restaurante, conform specializării lor	UC2.1. Stabilirea importanței listelor de meniu UC2.2. Reflectarea regulilor de redactare a listelor meniu UC2.3. Identificarea diferitor tipuri de meniuri în funcție de criteriile de clasificare a lor UC2.4. Enumerarea etapelor întocmirii listelor de meniu

		UC2.5. Aplicarea criteriilor de întocmire a meniurilor UC2.6. Stabilirea sortimentului de preparate și băuturi ocmirii listelor de meniu UC2.7. Ordonarea preparatelor în meniu UC2.8. Asocierea preparatelor cu băuturi UC2.9. Estimarea prețurilor și a gramajului pentru preparatele culinare din meniu
3.	CS.3 Modalitățile de organizare a sectorului de desfacere, planificarea și amenajarea mobilierului, echipamentelor și a inventarului de servire din restaurant	UC3.1. Identificarea echipamentelor de servire în salonul restaurantului UC3.2. Caracterizarea schemei amplasării sectorului de desfacere în restaurante UC3.3. Caracterizarea interiorului, selectarea elementelor de decor în salonul restaurantelor și prezentarea artistică UC3.4. Identificarea echipamentelor și utilajului tehnologic din dotarea restaurantelor UC3.5 Identificarea echipamentelor și utilajului tehnologic din dotarea restaurantelor UC3.6. Aprecieria rolului mobilierului și importanța inventarului UC3.7. Clasificarea inventarului de servire din salonul restaurantului de servire din restaurant UC3.8. Cunoașterea obiectelor de inventar necesare aranjării produselor pentru servirea meniurilor festive și servirea acestora
4	CS.4 Studierea conceptelor, noțiunilor, funcțiilor de organizare și funcționare a restaurantelor.	UC4.1. Stabilirea necesarului de personal în brigăzile de servire ale restaurantelor UC4.2. Colaborarea cu membrii echipei pentru realizarea sarcinilor UC4.3. Aplicarea metodelor de comunicare adecvate situațiilor și contextelor profesionale UC4.4. Enumerarea calităților profesionale, morale și fizice ale personalului de servire UC4.5. Descrierea cerințelor față de personalul restaurantului UC4.6. Enumerarea atribuțiilor profesionale specifice funcției ocupate

IV. Administrarea unității de curs

Codul modulului	Denumirea modulului	Semestrul	Numărul de ore				Modalitatea de evaluare	Numărul de credite
			Total	Contact direct		Studiul individual		
				Teorie	Practică			
S.07.O.023	Organizarea activității restaurantelor	VII	90	40	20	30	Examen	3

V. Unitățile de învățare

Competențe profesionale de bază	Unități de conținut/Cunoștințe	Abilități (A)
1. Aspecte conceptuale ale unității de curs „Organizarea activităților restaurantelor”		
UC1.1. Clasificarea și caracteristica UAP conform Nomenclatorul-Tip în baza Hotărârii de Guvern a RM nr.1208 din 08.11.2007 UC1.3. Întocmirea documentației tehnico-normative din UAP și organizarea procesului de muncă	1.1. Aspecte conceptuale privind Organizarea activității restaurantelor 1.2. Rolul și conținutul organizării activității restaurantelor 1.3. Caracteristica restaurantelor și tipizarea lor conform Hotărârii Guvernului nr.1208 din 08.11.2007	A1.1. Stabilirea importanței organizării activității restaurantelor, scopului și obiectivele principale A1.2. Identificarea domeniului de studii și conexiunea unități de curs cu alte discipline A1.3. Reglementarea activităților restaurantelor și perspectivele de dezvoltare A1.4. Clasificarea și tipizarea restaurantelor după capacitate, forma de proprietate, categorie
2. Organizarea personalului de servire în restaurante		
UC4.1. Stabilirea necesarului de personal în brigăzile de servire ale restaurantelor UC4.2. Colaborarea cu membrii echipei pentru realizarea sarcinilor UC4.3. Aplicarea metodelor de comunicare adecvate situațiilor și contextelor profesionale UC4.4. Enumerarea calităților profesionale, morale și fizice ale personalului de servire	2.1. Caracteristica funcțiilor personalului în brigăzile de servire 2.2. Personalul de servire. Organigrama unității 2.3. Calitățile profesionale morale, fizice ale personalului în restaurante 2.4. Personalul de serviciu 2.5. Standardele de ținută vestimentară de serviciu 2.6. Graficele de lucru și fișele posturilor 2.7. Întocmirea documentației specifice locului de muncă	A2.1. Stabilirea necesarului de personal în brigăzile de servire ale restaurantelor A2.2. Colaborarea cu membrii echipei pentru realizarea sarcinilor A2.3. Aplicarea metodelor de comunicare adecvate situațiilor și contextelor profesionale A2.4. Enumerarea calităților profesionale, morale și fizice ale personalului de servire A2.5. Descrierea cerințelor față de personalul restaurantului A2.6. Pregătirea individuală a personalului de servire în restaurant A2.7. Analizarea graficelor de lucru și a fișelor posturilor de servire
3. Igiena și întreținerea spațiilor de servire		
UC1.1. Clasificarea și caracteristica UAP conform Nomenclatorul-Tip în baza Hotărârii de Guvern a RM nr.1208 din 08.11.2007 UC1.2. Perfectarea actelor necesare instruirii în domeniul S.S.M. UC3.10. Aplicarea regulilor de exploatare a utilajului de servirea de muncă și a bolilor profesionale	3.1. Activitatea de curățenie și întreținere a spațiilor de servire 3.2. Legislația privind igiena în unitățile de alimentație publică 3.3. Cerințele igienico- sanitare privind caracteristicile constructive și dotarea diferitor spații de servire 3.4. Materiale și echipamente tehnice pentru curățenie și întreținere	A3.1. Respectarea cerințelor igienico- sanitare care trebuie îndeplinite și respectate de către unitățile de alimentație publică. A3.2. Descrierea cerințelor igienico- sanitare privind caracteristicile constructive și dotarea spațiilor restaurantelor. A3.3. Stabilirea cerințelor igienico- sanitare privind procesul tehnologic. A3.4. Menținerea igienei personale în cadrul activității de servire

Competențe profesionale de bază	Unități de conținut/Cunoștințe	Abilități (A)
4. Dotarea unităților de alimentație publică cu mobilier și echipamente de servire		
UC3.1. Identificarea echipamentelor de servire în salonul restaurantului UC3.3. Caracterizarea interiorului, selectarea elementelor de decor în salonul restaurantelor și prezentarea artistică UC3.4. Identificarea echipamentelor și utilajului tehnologic din dotarea restaurantelor UC3.5. Selectarea mobilierului spațiilor de servire. UC3.7. Aprecierea rolului mobilierului și importanța inventarului de servire din restaurant UC3.8. Clasificarea inventarului de servire din salonul restaurantului din restaurant	4.1. Compartimentarea și dotarea sectorului de desfacere în unitățile de alimentație publică 4.2. Ambientul interior a salonului din restaurante 4.3. Echipamentele de servire din dotarea restaurantelor 4.4. Caracteristica mobilierului din dotarea salonului și a sălii de banchet 4.5. Caracteristica utilajului tehnologic din dotarea salonului și a sălii de banchet 4.6. Mașini de casă și control, modalități de achitare	A4.1. Caracterizarea schemei amplasării sectorului de desfacere în restaurante A4.2. Caracterizarea interiorului, selectarea elementelor de decor în salonul restaurantelor și prezentarea artistică A4.3. Identificarea echipamentelor și utilajului tehnologic din dotarea restaurantelor A4.4. Selectarea mobilierului spațiilor de servire A4.5. Identificarea echipamentelor de servire în salonul restaurantului A4.6. Aplicarea regulilor de exploatare a utilajului de servire A4.7. Verificarea integrității mijloacelor de protecție la locul de muncă A4.8. Menținerea igienei locului de muncă în activitatea de servire a restaurantelor
5. Inventarul de servire din restaurant		
UC3.8. Clasificarea inventarului de servire din salonul restaurantului UC3.9. Cunoașterea obiectelor de inventar necesare de aranjare a produselor pentru servirea meniurilor festive și servirea acestora UC3.11. Prezentarea obiectelor de inventar necesare la elaborarea diferitor tipuri de misse en-place	5.1. Dotarea cu inventar de servire și lucru în saloanele restaurantelor 5.2. Clasificarea inventarului de servire: • vesela din porțelan, faianță și ceramică; • vesela din metal: melchior, neizelber, argint, alpaca argintată și inox; • vesela și masă plastică, • vesela din cristal, semicristal și sticlă 5.3. Clasificarea și caracteristica sticlăriei: • cristal • semicristal • sticla 5.4. Clasificarea și caracteristica tacâmurilor de bază și auxiliare 5.6. Clasificarea și caracteristica inventarului textil din saloanele	A5.1. Clasificarea dotărilor spațiilor de servire în saloanele restaurantelor A5.2. Utilizarea corectă a inventarului de servire A5.3. Respectarea cerințelor de întreținere și păstrare a inventarului de servire A5.4. Selectarea inventarului de servire în dependență de preparatele servite A5.5. Verificare echipamentelor și obiectelor inventarului de servire A5.6. Identificarea obiectelor de inventar necesare aranjării produselor pentru servire

Competențe profesionale de bază	Unități de conținut/Cunoștințe	Abilități (A)
	restaurantelor	
6. Etapele mise-en-place-ului		
UC6.1. Amenajarea și pregătirea salonului pentru primirea consumatorilor UC4.2. Colaborarea cu membrii echipei pentru realizarea sarcinilor UC4.3. Aplicarea metodelor de comunicare adecvate situațiilor și contextelor profesionale UC4.5. Descrierea cerințelor față de personalul restaurantului UC4.6. Enumerarea atribuțiilor profesionale specifice funcției ocupate UC3.11. Prezentarea obiectelor de inventar necesare la elaborarea diferitor tipuri de mise-en-place	6.1. Aranjarea salonului după terminarea programului de funcționare 6.2. Pregătirea salonului înaintea sosirii consumatorilor, etapele aranjării salonului. 6.3. Pregătirea personalului de servire. Efectuarea careului. 6.4. Pregătirea inventarului de servire și transportarea lor în salon 6.5. Aranjarea meselor prealabil în salonul restaurantului 6.6. Caracteristica formelor (tipurilor) de mise-en-place în unitățile de alimentație publică 6.7. Prezentarea obiectelor de inventar necesare la elaborarea diferitor tipuri de mise-en-place	A6.1. Efectuarea operațiunilor de curățenie și întreținere a salonului A6.2. Descrierea modalităților de aranjare a mobilierului și completarea cu inventarul de servire necesar procesului de servire A6.3. Efectuarea careului personalului de servire A6.4. Argumentarea operațiunilor de curățenie a inventarului de servire și de lucru A6.5. Pregătirea veselei de servire, lustruirea A6.6. Lustruirea tacâmurilor de bază și auxiliare A6.7. Aplicarea regulilor generale de aranjare a meselor A6.8. Manipularea veselei și a tacâmurilor A6.9. Pregătirea fețelor de masă și a șervețelilor A6.10. Caracterizarea etapelor mise-en-place-ului salonului restaurantului A6.11. Aranjarea meselor și obiectelor textile A6.12 Modelarea șervețelilor în diferite forme (simple și compuse)
7. Oferta de meniu		
UC3.11. Prezentarea obiectelor de inventar necesare la elaborarea diferitor tipuri de m UC1.2. Întocmirea documentației din restaurant și elaborarea graficului de lucru a personalului UC2.7. Caracterizarea indicilor de calitate a sortimentului de preparate și băuturi din meniurile festive UC2.8. Ordonarea preparatelor în meniu UC2.9. Asocierea preparatelor cu băuturi UC2.10. Estimarea prețurilor și a gramajului pentru preparatele culinare din meniu	7.1. Funcțiile listei meniu 7.2. Modele de prezentare și principiile de redactare a listelor meniu 7.3. Caracteristica diferitor variante de liste meniu, etapele întocmirii listelor de meniu 7.4. Criteriile de întocmire a meniurilor, ordonarea preparatelor în meniu 7.5. Caracteristica diferitor tipuri de meniuri 7.6. Regulile de întocmire a meniurilor, consecutivitatea înscrierii bucatelor în meniu 7.7. Criteriile de asociere a preparatelor cu băuturile	A7.1 Stabilirea importanței listelor de meniu A7.2 Identificarea modelelor de prezentare a listelor meniu A7.3 Reflectarea regulilor de redactare a listelor meniu A7.4. Identificarea diferitor tipuri de meniuri în funcție de criteriile de clasificare a lor A7.5. Enumerarea etapelor întocmirii listelor de meniu A7.6. Participarea la întocmirea diferitor tipuri de meniu A7.7. Aplicarea criteriilor de întocmire a meniurilor A7.8. Stabilirea sortimentului de preparate și băuturi A7.9. Enumerarea consecutivității înscrierii preparatelor culinare în meniu A7.10. Asocierea preparatelor culinare cu băuturile A7.11. Prezentarea corectă a listelor meniu

VI. Repartizarea orientativă a orelor pe unități de învățare

Nr. crt.	Unități de învățare	Numărul de ore			
		Total	Contact direct		Studiul Individual
			Prelegeri	Practică	
1.	Aspecte conceptuale ale unității de curs „Organizarea activității restaurantelor”	6	4	-	2
2.	Personalul de servire în restaurante	12	6	2	4
3.	Igiena și întreținerea spațiilor de servire	4	2	-	2
4.	Dotarea unităților de alimentație publică cu mobilier și echipamente de servire	16	6	4	6
5.	Inventarul de servire din restaurant	24	10	6	8
6.	Etapele mise-en-place	16	6	6	4
7.	Oferta de meniu	12	6	2	4
	Total	90	40	20	30

VII. Studiul individual ghidat de profesor

Materii pentru studiul individual	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Termenii de realizare
1. Aspecte conceptuale ale unității de curs „Organizarea activității restaurantelor”			
1.1. Istoricul și evoluția dezvoltării activității restaurantelor de-a lungul anilor.	Portofoliul PPT, schemă, tabel	Prezentarea portofoliului	Săptămâna 2
2. Personalul de servire în restaurante			
2.1. Elaborarea organigramelor brigăzilor de servire în restaurante	Portofoliu PPT, schemă, tabel	Prezentarea portofoliului	Săptămâna 3
2.2. Stabilirea standardelor de ținută și comportament a personalului restaurantului.	Portofoliul PPT, schemă, tabel	Prezentarea portofoliului	Săptămâna 3
3. Igiena și întreținerea spațiilor de servire			
3.1. Principalele categorii de accidente de muncă din sectorul restaurantelor, norme de sănătate, precum și normelor de prevenire și stingere a incendiilor	Portofoliul PPT, schemă, tabel	Prezentarea portofoliului	Săptămâna 4
4. Dotarea unităților de alimentație publică cu echipament și mobilier			
4.1. Selectarea elementelor de decor în spațiile de servire a restaurantelor Decorarea pentru diferite ocazii și evenimente	Referatul PPT, schemă, tabel	Prezentarea referatului	Săptămâna 5
4.2. Determinarea oformării interierul salonului conform categoriei și specializării unitățile de alimentație publică	Portofoliul PPT, schemă, tabel	Prezentarea portofoliului	Săptămâna 5

3.	Inventarul de servire	Lucrare practică nr. 4 Familiarizarea cu echipamentele de servire: veselă, tacâmuri, pahare și inventarul textil. Distingerea, dimensiunea, capacitatea și forma de prezentare a echipamentelor de servire	2
		Lucrare practică nr. 5 Prezentarea cu echipamentele de servire: veselă, tacâmuri, pahare Anexa nr. 7	2
		Lucrare practică nr. 6 Pregătirea fețelor de masă și șervețelelor. Modelarea diferitor forme de șervețele (simple și compuse)	2
S.C. CRIS FLANCO S.R.L.			
4.	Etapele mise-en-place Str. Horia Măcelariu, nr. 30 – 34 București J 20/2002/2003	Lucrare practică nr. 7 Familiarizarea cu pregătirea sanitar igienică a salonului, aranjarea mobilierului, fixarea meselor și moltonului. Transportarea obiectelor de servire în salon, pregătirea condimentelor. Aranjarea și înlocuirea fețelor de masă	2
		Lucrare practică nr. 8 Executarea mise-en-place-ului	2
		Lucrare practică nr. 9 Însusirea tehnicilor de aranjare a diferitor tipuri de mise-en-place: dejun, prinz, cină în varianta minimală și compusă	2
Noi, S.C. CRIS FLANCO S.R.L. cu sediul în București, str. Horia Măcelariu, nr. 30-34, cu Certificatul de înregistrare nr. J 20/2002/2003, asigurăm, garantăm			
5.	Oferă de meniu propriei răspunderi	Lucrare practică nr. 10 Respectarea criteriilor de întocmire a meniurilor și listei de produse și servicii care pot pune în pericol viața, sănătatea, securitatea muncii și protejarea mediului. Elaborarea variantelor de meniuri pentru dejun, prinz, cină. Elaborarea listei de băuturi. Prezentarea listei de preparate și băuturi prin diferite metode	2
In total			20
conformitate cu: O.U.G.75/2000; Legea nr.112/1997; H.G.54/2000, Legea nr.137/1995, SF. NR.1/1997; H.G.1513/2000			
IX. Sugestii metodologice			

IX: Sugestii metodologice

Sugestiile metodologice includ descrierea principalelor metode de predare-învățare-evaluare, inclusiv a metodelor clasice de educație vocațională și nonformală: explorarea, studiul de caz, jocul de rol, proiectul, textul ghidat. Tehnologia de predare-învățare proiectată va oferi un cadru de învățare formativ și interactiv, iar metodologia evaluării va fi orientată spre competențele finale, relevând în mod prioritar succesele elevilor. Se v-a pune accent și pe metodele interactive, de stimulare a gândirii critice și creative. Metoda didactică reprezintă o acțiune, care asigură eficientizarea învățării prin obținerea unor rezultate axate pe instruirea interactivă. După cum spunea M. Knowles, „Dacă știm de ce învățăm și dacă motivul este conform cu nevoile noastre, vom învăța rapid și în profunzime”.

La unitatea de curs **S.07.O.023 Organizarea activității restaurantelor** se vor proiecta diferite categorii de metode: metode de deschidere (de spargere a gheții, jocuri, energizante și de sondare a așteptărilor); metode de informare, de construire a cunoașterii și a dezvoltării intelectuale (lecturi, prezentări, tehnici de vorbire, instruire interactivă, demonstrări); metode de lucru în grup; metode de învățare individuală; metode de învățare socială și experiențială; metode de stimulare a creativității; metode de moderare, dar și de încheiere a activităților.

Astfel, în prezent, elevul este tratat ca subiect, ceea ce presupune participarea lui activă în procesul de formare a propriei personalități. Realizarea și formarea intelectuală urmărește implicarea intensă, profundă și deplină a celui educat, iar o lecție, o anumită activitate didactică este dinamică atunci când are la bază un demers euristic, de stimulare a interesului, curiozității, dorinței de a afișa și a acționa în propria manieră.

Anexa nr. 6

Metodologia de formare a competențelor specifice unitatea de curs **S.07.O.023 Organizarea activității restaurantelor** ~~Certificat de calitate~~ instruirea interactivă. Cercetările pedagogice, psihologice, sociale, antropologice recente schimbăviziunea asupra elevului și rolul lui în propria dezvoltare.

Din avantajul metodelor didactice existente, se optează pentru o metodă sau alta, care se consideră optimă pentru situația concretă dată. Se v-a ține cont de finalitatea acțiunii didactice, concordanța dintre

Data fabricației: 15.09.2011

conținut și metode, dar și respectarea (integrală) principiilor didactice.

Emis de: S.C. CRIS FLANCO S.R.L., București, Str. Horia Măcelariu, nr. 30 - 34, tel.

(021) 40 57 900; fax: (021) 203 97 33.

Organizarea activității restaurantelor pe lângă factorii menționați la alegerea metodei, rolul decisiv îl are existența mijloacelor de învățământ din dotare, ideal

fiind ca marea majoritate a lecțiilor să conțină și o parte de experiment (demonstrativ sau de laborator)

În cazul unor ~~Sugestii de evaluare a competențelor profesionale~~ adresate direct

la ~~Activități de evaluare a unității de curs S.07.O.023 Organizarea activității restaurantelor~~ vor fi ~~zincizate, spre vânzare~~ Într-o piață concurențială a muncii, instituția de învățământ are obligația să-l ajute pe fiecare dintre elevii săi să-și formeze o imagine corectă despre sine și să-și stabilească scopuri în viață (în carieră, îndeosebi) în raport cu posibilitățile lui reale. În aceste condiții, evaluarea se face pe parcursul activităților de predare/învățare pentru a cunoaște care este stadiul formării profesionale și la ce nivel se situează ea, în raport cu obiectivele proiectate și cu așteptările.

Axarea procesului de învățare/predare/evaluare pe competențe presupune efectuarea evaluării pe parcursul întregului proces de instruire structurată în ~~un număr de tipuri de evaluări:~~ **formativă** și **sumativă**. Axarea procesului de învățare – predare - evaluare pe competențe, presupune efectuarea evaluării pe parcursul întregului proces de instruire. Evaluarea continuă v-a fi structurată în evaluări formative și evaluări sumative (finale). Pentru evaluarea formativă/continuă a cunoștințelor, în cadrul prelegerilor se recomandă de a aplica chestionarea orală sau scrisă. Ca instrument de evaluare scrisă, se recomandă aplicarea fișelor de lucru, testelor. Activitățile de evaluare vor fi orientate spre motivarea elevilor și obținerea unui feedback continuu, fapt ce va permite îmbunătățirea procesului de învățare, stimularea autoevaluării și a evaluării reciproce, evidențierea succeselor, implementarea evaluării selective sau individuale. Evaluarea formativă/continuă a abilităților și aptitudinilor se v-a realiza în cadrul realizării lucrărilor practice și completării portofoliului cu lucrări elaborate individual. Pentru evaluarea abilităților și aptitudinilor, în cadrul lucrărilor practice, se v-a aplica observarea directă a corectitudinii realizării acestora. Ca instrument de evaluare se recomandă de a utiliza fișa de evaluare individuală. Cadrul didactic v-a aprecia activitatea elevului în fișă, conform criteriilor de evaluare.

Evaluarea abilităților și aptitudinilor în cadrul studiului individual, se v-a realiza prin prezentarea produselor elaborate. Pentru eficientizarea proceselor de evaluare, cadrul didactic în prealabil v-a aduce la cunoștința elevilor tematica lucrărilor la unitatea de curs ***S.07.O.023 Organizarea activității restaurantelor*** (bareme/grile/criterii de notare) și condițiile de realizare a fiecărei evaluări. Cadrele didactice vor elabora sarcini, prin care vor orienta comportamentul profesional al elevului spre demonstrarea sistemului de cunoștințe și abilități. În acest scop vor fi clar stabiliți indicatorii și descriptorii de performanță ai procesului și produsului realizat de către elev.

Evaluarea sumativă se v-a realiza la finele modulului, prin susținerea examenului oral format din itemii practici. Se recomandă ca examenul de a fi desfășurat în baza situațiilor-problemă de la locurile de muncă:

- stabilirea importanței listelor de meniu
- reflectarea regulilor de redactare a listelor meniu
- identificarea diferitor tipuri de meniuri în funcție de criteriile de clasificare a lor
- enumerarea și efectuarea etapelor mise-en-place
- aplicarea criteriilor de întocmire a meniurilor
- identificarea veselei, tacâmurilor și a sticlăriei
- selectarea inventarului de servire pentru servirea consumatorilor din restaurant;
- specificarea și clasificarea inventarului din dotare restaurantului în dependență de utilizarea lui.
- elaborarea diferitor tipuri de mise-en-place
- manipularea corectă a veselei, sticlăriei și a tacâmurilor

Criteriile de evaluare a produselor pentru măsurarea competențelor vor include:

- caracteristica restaurantelor și tipizarea lor conform hotărârii guvernului nr.1209 din 08.11.2007 dotarea restaurantului cu mobilier și echipamentului de servire;
- respectarea legislației și normelor specifice în domeniu;
- justificarea soluțiilor propuse în corespundere cu situația de problemă anunțată;
- corectitudinea completării actelor specifice domeniului de activitate;
- descrierea inventarului de servire și a echipamentului de lucru din dotarea restaurantului;
- elaborarea diferitor tipuri de mise-en-place-lui;
- alcătuirea unui meniu;
- stabilirea personalului de servire în restaurant și respectarea securității muncii în unitățile de alimentație publică;
- elaborarea graficului de lucru a personalului din restaurant;
- familiarizarea cu etapele primirii consumatorilor în salonul restaurantului;
- elaborarea diferitor tipuri de mise-en-elaborarea meniului pentru place;
- alcătuirea diferitor tipuri de meniu pentru mese festive.

Produsele recomandate pentru evaluarea nivelului de dezvoltare a competențelor cognitive

Nr. d/o	Produse pentru măsurarea competențelor	Criterii de evaluare a produselor
1.	Harta noțională	• Punerea în evidență a subiectului general • Elaborarea corectă a tabelii (schemei), de la noțiunile de bază spre cele specifice domeniului • Organizarea corectă a informației despre subiectul solicitat • Corectitudinea logică a formulărilor • Corectitudinea lingvistică a formulărilor • Originalitatea expunerii noțiunilor subiectului propus
2.	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 interdisciplinare 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 ș.a. • Creativitatea - gradul de noutate pe care-l aduce proiectul în abordarea temei sau în soluționarea problemei
3.	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 • Logica sumarului • Referința la programe • Completitudinea informației și coerența între subiect și documentele studiate • Noutatea și valoarea științifică a informației • Exactitudinea rezultatelor și rigoarea probelor • Capacitatea de analiză și de sinteză a documentelor • Originalitatea studiului, a formulării și a realizării • Personalizarea (să nu fie lucruri copiate) • Aprecierii critice, judecată personală a elevului • Corectitudinea interpretării studiului de caz propus • Corespunderea soluțiilor, ipotezelor propuse pentru rezolvarea

		adecvată a cazului analizat • Corectitudinea lingvistică a formulărilor • Rezolvarea corectă a problemei, asociate studiului analizat de caz
4.	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 • Modul de structurare a lucrării • Justificarea ipotezei legate de tema referatului • Analiza în detaliu a fiecărei surse de documentare
5.	Tabelul	• O foaie cuprinzând, nume, cifre și date, introduse în rubrici cu semnificații amănunțite, pentru a servi unui anumit scop • Această reprezentare grafică permite a se introduce text, date, formule și clasare informației în rubrici • Gradul de complexitate al tabelului este determinat de numărul de coloane, rubrici
6.	Schema	• O schemă se consideră corectă, dacă prezintă în mod fidel • cuvintele-cheie ale problemei (în cazul unei situații-problemă dinamice - în ordinea corespunzătoare desfășurării evenimentelor) • datele și relațiile cunoscute • valorile necunoscute, fiecare fiind marcată printr-un semn de întrebare (atâtea semne de întrebare, câte operații va conține rezolvarea problemei) • valoarea întrebată, fiind evidențiată prin încercuirea semnului de întrebare corespunzător Redarea esenței subiectului în cauză • Relevanța elementelor grafi ce utilizat • Modul de amplasare a elementelor grafice • Creativitatea și originalitatea • Corectitudinea reprezentării legăturilor (relațiilor) dintre elemente • Corectitudinea redării caracteristicilor relevante ale elementelor grafi ce ale schemei • Corectitudinea redării caracteristicilor relevante ale relațiilor între elementele grafi ce ale schemei
7.	Diagrama	• Setarea datelor sursă în baza cărora se construiește diagrama • Selectarea tipului și subtipului diagramei pentru a prezenta vizual datele sursă • Adăugarea elementelor complementare, care facilitează citirea și înțelegerea diagramei (denumirile de axe, titlul diagramei, unitățile de măsură etc.) și contribuie la explicitatea datelor, reprezentate grafi • Formatarea adecvată a elementelor diagramei (chenare, culorile de fundal, modelele de umplere, dimensiunile și fonturile utilizate etc.) • Corectitudinea utilizării datelor grafi ce în aplicații externe
	Fișa post	• Descrierea postului • Specificația postului cuprinde ansamblu informației referitoare

		la cerințele pe care le îndeplinește la locul de muncă • Denumirea oficială a postului, conform CORM • Locul pe care postul îl ocupă în organigramă • Cerințele postului • Responsabilități și sarcini specifice atribuite salariatului • Indicatori de performanță • Data întocmirii și avizării, semnătura salariatului și a angajatorului
	Grafice de lucru	• Timpul de muncă reprezintă perioadă în care salariatul prestează munca și îndeplinește sarcinile și atribuțiile sale, conform prevederilor contractului individual de muncă. • Durata normală a salariaților angajați cu normă întreagă durata normală a timpului de muncă este de 8 ore pe zi (timp de 5 zile) și de 40 de ore pe săptămână • Stabilirea pauzelor. Perioada de repaus reprezintă orice perioadă care nu este timp de muncă • Timpul de muncă și pauzele stabilite în codul muncii
	Fișă de analiză	• Denumirea produsului • Utilizarea produsului • Materialul confectionat • Forme și dimensiuni • Descrierea produsului

XI. Resurse necesare pentru desfășurarea procesului de studii

Pentru a realiza cu succes formarea competențelor ce trebuie formate și dezvoltate în cadrul unității de curs *F.04.O.013 Securitatea și sănătatea în muncă*, trebuie asigurat un mediu de învățare autentic, relevant și centrat pe elev. Sala de curs va fi dotată cu poanouri informative, tablă interactivă sau proiector multimedia și să aibă condiții ergonomice adecvate.

XII. Resursele didactice recomandate elevilor

Nr.	Denumirea resurselor	Locul în care poate fi consultată/accesată/ procurată resursa
1.	Brumar C., Duban A., Jâtcă M., Capota V., Organizator banqueting, Editura CD PRESS, 2012	Biblioteca
2.	Brumar C., Pascali E., Turism și alimentație-București, Editura Didactică și Pedagogică, 2011	Biblioteca
3.	Coman Gh., Gh.Bujoreanu.Organizarea, planificarea și conducerea U.A.P. – București: Editura Didactică și Pedagogică, 1980	Biblioteca
4.	Deseatnicov Olga, Nina Mija, Mircea Bernic .Organizarea și dotarea tehnică a U.A.P.- Chișinău:, UTM 2005	Biblioteca
5.	Stavrositu S. Managementul calității serviciilor și ospitalitatea în restaurante, gastronomie, hoteluri. – Iași: Editura Polirom	Biblioteca
6.	Nicolescu R. Tehnologia activității în restaurant și bar. – București: Editura Turism, 2009	Biblioteca

Nr.	Denumirea resurselor	Locul în care poate fi consultată/accesată/procurată resursa
7.	Stere Stavrositu, - Practica serviciilor în restaurante și baruri, Ed. Tehn. 1994.	Biblioteca
8.	V. Olteanu, - Economia întreprinderii turistice, Ed. Didactică, 1991.	Biblioteca
9.	C.Veșeanu, A.Turcescu, C. Ghinescu. Ș.Mihai, Servirea consumatorilor, editura CDPres 2008	Biblioteca
10.	Legea nr 186 Securitatea și sănătate în muncă, din 10.07.2008	https://www.legis.md/cautare
11.	Codul muncii Republicii Moldova	https://www.me.gov.md/
12.	Acte normative cu privire la securitatea muncii	https://securitateamuncii.md/acte-normative/
13.	Hotărârea de Guvern 1209 din 08.11.2007	https://www.legis.md/cautare