



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.07.O.024 Gastronomia națională și internațională

Programul de formare profesional tehnică:

72120 Tehnologia alimentației publice

Calificarea: 311944 Tehnolog alimentație publică

Numărul de credite – 6

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:

Babcenco Coralia, gradul didactic superior, Colegiul Național de Comerț al ASEM

Țurcanu Ludmila, grad didactic superior, Centru de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor

Bologa Victoria, grad didactic I, Centru de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor

Cojocari Galina, grad didactic I, Colegiul Cooperatist din Moldova

Recenzenți:

S.R.L. „IL Gatto Rosso”, director

Grajidian Adrian

S.R.L. „Cialcris”, administrator

Chirila Ion

Cuprinsul

I.	Preliminarii.....	4
II.	Motivația, utilitatea unității de curs pentru dezvoltarea profesională.....	4
III.	Competențe profesionale specifice modulului.....	5
IV.	Administrarea modulului.....	6
V.	Unități de învățare.....	6
VI.	Repartizarea orientativă a orelor pe unități de învățare.....	14
VII.	Studiul individual ghidat de profesor.....	15
VIII.	Lucrări practice recomandate.....	19
IX.	Sugestii metodologice.....	23
X.	Sugestii de evaluare a competențelor profesionale.....	24
XI.	Resurse necesare pentru desfășurarea procesului de studii.....	26
XII.	Resurse didactice recomandate elevilor.....	26

I. Preliminarii

Curriculumul modular *S.07.O.024 Gastronomia națională și internațională* este un document este un document reglator normativ și obligatoriu pentru realizarea procesului de pregătire a elevilor conform Planului de învățământ nr. SC - 07/22,ord.nr.339 din 18.05.2022 pentru elevii de la PPT Tehnologia alimentației publice, calificarea 311944 Tehnolog alimentație publică. Curriculumul modular este instrumentul didactic pentru pregătirea tehnologilor din alimentația publică, în învățământul profesional tehnic postsecundar, care poate fi realizat posedând noțiunile de bază a procesului tehnologic, însușind și realizând circuitul tehnologic de producere a preparatelor culinare, aplicând metodele de tratare culinară a produselor alimentare, prognozând procesele de formare a calității producției alimentației publice și utilizându-le corect.

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

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

- F.01.O.010 Tehnologii în industria alimentară;
- F.02.O.011 Bazele gastronomiei;
- F.03.O.012 Microbiologia, sanitația și igiena în unitățile de alimentație publică;
- F.03.O.013 Utilaje în unitățile de alimentație publică;
- S.04.O.018 Preparate lichide și sosuri;
- S.04.O.019 Preparate și garnituri;
- S.04.O.021 Preparate de bază de pește și carne.

II. Motivația, utilitatea unității de curs pentru dezvoltarea profesională

Dezvoltarea și perfecționarea domeniului de alimentație publică într-o mare măsură este influențat de creșterea cererii consumatorilor de produse alimentare de calitate superioară și diversificată. În acest context, utilitatea acestei unități de curs *S.07.O.024 Gastronomia națională și internațională* constă în însușirea procedeelor tehnologice de preparare a bucatelor culinare, ce le vor permite să selecteze posibilitățile de modificare controlată a compoziției, formei, culorii, gustului și aromei produselor alimentare, să formeze un algoritm de verificare, remediere a procesului tehnologic și a calității produsului finit.

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

unei unități, abilități cognitive și practice de aplicare a procedeelelor de tratare culinară a materiei prime, aplicarea normelor de igienă și de siguranță a alimentelor și necesare pentru studierea unităților de curs, după cum urmează:

- S.08.O.025 Servirea consumatorilor;
- S.08.O.027 Gustări și dulciuri de bucătărie

III. Competențe profesionale specifice unității de curs

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

Nr. d/o	Competențe specifice unității de curs	Unități de competență
1.	CS.1 Gestionarea procesului de preparare, montare, ornare și servire a preparatelor culinare din bucătăria națională	UC.1 Desfășurarea activității sectorului de producere pentru prelucrarea primară a materiei prime și pregătirea semipreparatelor pentru preparatele lichide din bucătăria națională UC.2 Efectuarea operațiilor tehnologice de preparare a sosurilor din bucătăria națională cu respectarea normelor de igienă, siguranță și de securitatea muncii UC.3 Realizarea procesului tehnologic de preparare a garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase din bucătăria națională, cu respectarea normelor de igienă, de siguranță și de securitatea muncii UC.4 Respectarea etapelor procesului de preparare a preparatelor culinare din ouă și brânză de vaci din bucătăria națională, conform cerințelor tehnologice UC.5 Aplicarea regulilor de preparare a bucatelor din pește din bucătăria națională cu respectarea normelor de igienă, de siguranță și de securitatea muncii UC.6 Respectarea etapelor procesului tehnologic de preparare a preparatelor culinare din carne din bucătăria națională, conform cerințelor tehnologice UC.7 Efectuarea operațiilor tehnologice de preparare a gustărilor reci și calde din bucătăria națională cu respectarea normelor de igienă, siguranță și de securitatea muncii UC.8 Realizarea procesului tehnologic de preparare a bucatelor dulci și a băuturilor din bucătăria națională, cu respectarea normelor de igienă, de siguranță și de securitatea muncii UC.9 Aplicarea regulilor de preparare a articolelor de patiserie din bucătăria națională cu respectarea normelor de igienă, de siguranță și de securitatea muncii
2.	CS.2 Asigurarea calității și respectarea procesului tehnologic de preparare a preparatelor culinare din	UC.1 Asigurarea procesului tehnologic de preparare a bucatelor din bucătăria națională a Europei de Sud cu manifestarea responsabilă a simțului estetic, creativ în pregătirea pentru servirea preparatelor culinare

	bucătăria internațională	UC.2 Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a preparatelor culinare din bucătăria națională a Europei de Vest cu respectarea normelor de igienă, de siguranță și de securitatea muncii UC.3 Realizarea procesului tehnologic de preparare a bucatelor din bucătăria națională a Europei Centrale, cu respectarea normelor de igienă, de siguranță și de securitatea muncii UC.4 Aplicarea regulilor de preparare a bucatelor din bucătăria națională a Europei de Est cu respectarea normelor de igienă, de siguranță și de securitatea muncii UC.5 Respectarea etapelor procesului de preparare a preparatelor culinare din bucătăria națională a țărilor Scandinave, conform cerințelor tehnologice UC.6 Asigurarea procesului tehnologic de preparare a bucatelor din bucătăria națională din America cu manifestarea responsabilă a simțului estetic, creativ în pregătirea pentru servirea preparatelor culinare UC.7 Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a preparatelor culinare din bucătăria națională din Asia cu respectarea normelor de igienă, de siguranță și de securitatea muncii
--	--------------------------	---

IV. Administrarea modului

Codul modulului	Denumirea modulului	Semestrul	Numărul de ore					Modalita tea de evaluare	Număr ul de credite
			Total	Contact direct			Studiul individ ual		
				Teorie	Practică	Laborator			
S.07.O.024	Gastronomia națională și internțională	VII	180	36	12	42	90	Examen	6

V. Unități de învățare

Unitățile de competență	Unitățile de conținut	Abilitățile
1. Preparate lichide din bucătăria națională		
UC.1 Desfășurarea activității sectorului de producere pentru prelucrarea primară a materiei prime și pregătirea semipreparatelor	1.1 Rolul în organism și importanța preparatelor lichide 1.2 Particularitățile de preparare a preparatelor culinare lichide din bucătăria națională și caracteristicile lor 1.3 Veselă specifică pentru prezentarea supelor în bucătăria națională 1.4 Modificările ce au loc la	A.1 Argumentarea importanței preparatelor culinare lichide A.2 Stabilirea clasificării preparatelor culinare lichide din bucătăria națională A.3 Selectarea materiilor prime de bază și auxiliare necesare pregătirii preparatelor culinare lichide din bucătăria națională A.4 Realizarea proceselor tehnologice de preparare a preparatelor culinare lichide

pentru preparatele lichide din bucătăria națională	prepararea supelor din bucătăria națională 1.5 Reguli de servire, cerințe față de calitate, durata păstrării preparatelor lichide	din bucătăria națională A.5 Asigurarea condițiilor igienico-sanitare în timpul preparării preparatelor culinare lichide din bucătăria națională A.6 Explicarea modificărilor ce au loc la prepararea preparatelor culinare lichide din bucătăria națională A.7 Aprecierea calității preparatelor culinare lichide din bucătăria națională după indicii organoleptici
2. Sosurile din bucătăria națională		
UC.2 Efectuarea operațiilor tehnologice de preparare a sosurilor din bucătăria națională cu respectarea normelor de igienă, siguranță și de securitatea muncii	2.1 Particularitățile de preparare a sosurilor în bucătăria națională 2.2 Procesul tehnologic de preparare a varietăților de sosuri în bucătăria națională 2.3 Destinația culinară a sosurilor și asocierea acestora cu preparate culinare, caracteristici de calitate, durata păstrării 2.4 Veselă specifică pentru prezentarea sosurilor în bucătăria națională 2.5 Modificările ce au loc la prepararea sosurilor din bucătăria națională 2.6 Reguli de servire, caracteristicile organoleptice, durata păstrării a sosurilor în bucătăria națională	A.8 Descrierea proceselor tehnologice de obținere a a sosurilor în bucătăria națională A.9 Identificarea sortimentului de sosuri din bucătăria națională A.10 Argumentarea modificărilor fizico-chimice și interpretarea pericolelor potențiale asociate producției primare și procesării care pot influența siguranța alimentelor A.11 Identificarea, rebutarea și remedierea sosurilor în bucătăria națională neconforme, respectând reglementările legale specific sectorului de alimentație publică A.12 Descrierea regulilor de servire a sosurilor în bucătăria națională A.13 Aprecierea calității în baza caracteristicilor organoleptice a a sosurilor în bucătăria națională
3. Bucate și garnituri din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase din bucătăria națională		
UC.3 Realizarea procesului tehnologic de preparare a garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase din bucătăria națională, cu respectarea normelor de igienă, de siguranță și de securitatea muncii	3.1 Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci din bucătăria națională 3.2 Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din crupe din bucătăria națională 3.3 Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din leguminoase din bucătăria națională 3.4 Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din paste făinoase din bucătăria națională 3.5 Veselă specifică pentru prezentarea bucatelor și garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase din bucătăria	A.14 Descrierea proceselor tehnologice de obținere a bucatelor și garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase din bucătăria națională A.15 Argumentarea proceselor ce intervin în timpul preparării bucatelor și garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase din bucătăria națională A.16 Identificarea sortimentului de bucatel și garnituri din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase din bucătăria națională A.17 Identificarea, rebutarea și remedierea bucatelor și garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase,

	națională 3.6 Modificările ce au loc la prepararea bucatelor și garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase din bucătăria națională 3.7 Reguli de servire, cerințe față de calitate, durata păstrării	leguminoase din bucătăria națională neconforme, respectând reglementările legale specific sectorului de alimentație publică A.18 Descrierea regulilor de servire a bucatelor și garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase din bucătăria națională A.19 Aprecierea calității în baza caracteristicilor organoleptice a bucatelor și garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase din bucătăria națională
4. Bucate din ouă și brânză de vaci din bucătăria națională		
UC.4 Respectarea etapelor procesului de preparare a preparatelor culinare din ouă și brânză de vaci din bucătăria națională, conform cerințelor tehnologice	4.1 Procesul tehnologic de preparare preparatelor culinare din ouă și brânză de vaci din bucătăria națională, sortimentul și caracteristicile lor 4.2 Veselă specifică pentru prezentarea bucatelor din ouă și brânză de vaci în bucătăria națională 4.3 Defectele, cauzele și posibilitățile de remediere la obținerea preparatelor culinare din ouă și brânză de vaci din bucătăria națională 4.4 Regulile de servire, caracteristicile organoleptice, durata păstrării a preparatelor culinare din ouă și brânză de vaci din bucătăria națională	A.20 Descrierea proceselor tehnologice de obținere a preparatelor culinare din ouă și brânză de vaci din bucătăria națională A.21 Identificarea sortimentului a preparatelor culinare din ouă și brânză de vaci din bucătăria națională A.22 Identificarea, rebutarea și remedierea preparatelor culinare din ouă și brânză de vaci din bucătăria națională, respectând reglementările legale specific sectorului de alimentație publică A.23 Descrierea regulilor de servire a preparatelor culinare din ouă și brânză de vaci din bucătăria națională A.24 Aprecierea calității în baza caracteristicilor organoleptice a preparatelor culinare din ouă și brânză de vaci din bucătăria națională
5. Bucate din pește din bucătăria națională		
UC.5 Aplicarea regulilor de preparare a bucatelor din pește din bucătăria națională cu respectarea normelor de igienă, de siguranță și de securitatea muncii	5.1 Importanța peștelui în alimentație 5.2 Procesul tehnologic de pregătire a bucatelor din pește din bucătăria națională, sortimentul, garnituri și sosuri recomandate 5.3 Modificările fizico-chimice survenite în timpul pregătirii bucatelor din pește din bucătăria națională 5.4 Defectele, cauzele și posibilitățile de remediere la obținerea bucatelor din pește din bucătăria națională 5.5 Regulile de servire,	A.25 Argumentarea importanța peștelui în alimentație A.26 Clasificarea bucatelor din pește din bucătăria națională A.27 Descrierea proceselor tehnologice de obținere a bucatelor din pește din bucătăria națională A.28 Identificarea sosurilor și garniturilor recomandate A.29 Argumentarea proceselor fizice și chimice survenite în timpul pregătirii bucatelor din pește din bucătăria națională A.30 Identificarea, rebutarea și remedierea bucatelor din pește din

	caracteristicile organoleptice, durata păstrării preparatelor din pește din bucătăria națională	bucătăria națională neconforme, respectând reglementările legale specific sectorului de alimentație publică A.31 Respectarea regulilor de asociere, montare și ornare a bucatelor din pește din bucătăria națională A.32 Descrierea indicilor de calitate a bucatelor din pește din bucătăria națională
6. Bucate din carne din bucătăria națională		
UC.6 Respectarea etapelor procesului tehnologic de preparare a preparatelor culinare din carne din bucătăria națională, conform cerințelor tehnologice	6.1 Procesul tehnologic de preparare a preparatelor culinare din carne din bucătăria națională, sortimentul, garnituri și sosuri recomandate 6.2 Sortimentul, caracteristica, aprecierea calității și prezentarea preparatelor culinare din carne din bucătăria națională 6.3 Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor culinare din carne din bucătăria națională 6.4 Modificările fizico-chimice survenite în timpul pregătirii preparatelor culinare din carne din bucătăria națională 6.5 Defectele, cauzele și posibilitățile de remediere la obținerea preparatelor culinare din carne din bucătăria națională 6.6 Regulile de servire, caracteristicile organoleptice, durata păstrării lor	A.39 Descrierea proceselor tehnologice de obținere preparatelor culinare din carne din bucătăria națională A.40 Identificarea procesului tehnologic de preparare preparatelor culinare din carne din bucătăria națională A.41 Argumentarea proceselor fizice și chimice survenite în timpul pregătirii preparatelor culinare din carne din bucătăria națională A.42 Identificarea, rebutarea și remedierea preparatelor culinare din carne din bucătăria națională neconforme, respectând reglementările legale specific sectorului de alimentație publică A.43 Respectarea regulilor de asociere, montare și servire a preparatelor culinare din carne din bucătăria națională A.44 Descrierea indicilor de calitate a preparatelor culinare din carne din bucătăria națională
7. Gustări reci și calde din bucătăria națională		
UC.7 Efectuarea operațiilor tehnologice de preparare a gustărilor reci și calde din bucătăria națională cu respectarea normelor de igienă, siguranță și de securitatea muncii	7.1 Procesul tehnologic de preparare a gustărilor reci din bucătăria națională 7.2 Procesul tehnologic de preparare a gustărilor calde din bucătăria națională 7.3 Modificările fizico-chimice survenite în timpul pregătirii gustărilor reci și calde din bucătăria națională 7.4 Defectele, cauzele și posibilitățile de remediere la obținerea a gustărilor reci și calde din bucătăria națională 7.5 Regulile de servire, caracteristicile organoleptice, durata	A.45 Descrierea proceselor tehnologice de obținere a gustărilor reci și calde din bucătăria națională A.46 Identificarea procesului tehnologic de preparare a gustărilor reci și calde din bucătăria națională A.47 Argumentarea proceselor fizice și chimice survenite în timpul pregătirii a gustărilor reci și calde din bucătăria națională A.48 Identificarea, rebutarea și remedierea a gustărilor reci și calde din bucătăria națională neconforme, respectând reglementările legale specific sectorului de alimentație publică A.49 Respectarea regulilor de asociere,

	păstrării lor	montare și ornare a gustărilor reci și calde din bucătăria națională A.50 Descrierea indicilor de calitate a gustărilor reci și calde din bucătăria națională
8. Bucate dulci și băuturi din bucătăria națională		
UC.8 Realizarea procesului tehnologic de preparare a bucatelor dulci și a băuturilor din bucătăria națională, cu respectarea normelor de igienă, de siguranță și de securitatea muncii	8.1 Procesul tehnologic de preparare bucatelor dulci din bucătăria națională 8.2 Procesul tehnologic de preparare a băuturilor din bucătăria națională 8.3 Modificările fizico-chimice survenite în timpul pregătirii bucatelor dulci și a băuturilor din bucătăria națională 8.4 Defectele, cauzele și posibilitățile de remediere la obținerea a bucatelor dulci și a băuturilor din bucătăria națională 8.5 Regulile de servire, caracteristicile organoleptice, durata păstrării lor	A.51 Descrierea proceselor tehnologice de obținere bucatelor dulci și a băuturilor din bucătăria națională A.52 Identificarea procesului tehnologic de preparare bucatelor dulci și a băuturilor din bucătăria națională A.53 Argumentarea proceselor fizice și chimice survenite în timpul pregătirii a bucatelor dulci și a băuturilor din bucătăria națională A.54 Identificarea, rebutarea și remedierea bucatelor dulci și a băuturilor din bucătăria națională neconforme, respectând reglementările legale specific sectorului de alimentație publică A.55 Respectarea regulilor de asociere, montare și ornare bucatelor dulci și a băuturilor din bucătăria națională A.56 Descrierea indicilor de calitate a bucatelor dulci și a băuturilor din bucătăria națională
9. Articole de patiserie din bucătăria națională		
UC.9 Aplicarea regulilor de preparare a articolelor de patiserie din bucătăria națională cu respectarea normelor de igienă, de siguranță și de securitatea muncii	9.1 Procesul tehnologic de preparare a articolelor de patiserie din bucătăria națională 9.2 Clasificarea aluaturilor folosite pentru prepararea produselor culinare din aluat din bucătăria națională 9.3 Modificările fizico-chimice survenite în timpul pregătirii a articolelor de patiserie din bucătăria națională 9.4 Defectele, cauzele și posibilitățile de remediere la obținerea articolelor de patiserie din bucătăria națională 9.5 Regulile de servire, caracteristicile organoleptice, durata păstrării lor	A.57 Descrierea proceselor tehnologice de obținere a articolelor de patiserie din bucătăria națională A.58 Identificarea procesului tehnologic de preparare a articolelor de patiserie din bucătăria națională A.59 Argumentarea proceselor fizice și chimice survenite în timpul pregătirii a articolelor de patiserie din bucătăria națională A.60 Identificarea, rebutarea și remedierea a articolelor de patiserie din bucătăria națională neconforme, respectând reglementările legale specific sectorului de alimentație publică A.61 Respectarea regulilor de asociere, montare și ornare a articolelor de patiserie din bucătăria națională A.62 Descrierea indicilor de calitate a articolelor de patiserie din bucătăria

		națională
10. Particularitățile bucătăriei din Europa de Sud		
UC.1 Asigurarea procesului tehnologic de preparare a bucatelor din bucătăria națională a Europei de Sud cu manifestarea responsabilă a simțului estetic, creativ în pregătirea pentru servirea preparatelor culinare	10.1 Particularitățile preparării preparatelor naționale italiene, spaniole și portugheze 10.2 Caracteristica materiei prime utilizate în bucătăria italiană, spaniolă și portugheză 10.3 Metode de tratament culinar utilizate la prepararea bucatelor din bucătăriile naționale ale Europei de Sud 10.4. Sortimente specifice, tehnici de preparare și servire a preparatelor culinare 10.5 Regimul alimentar a consumatorilor din Italia, Spania, Turcia și Portugalia.	A.63 Descrierea proceselor tehnologice de obținere a preparatelor culinare din bucătăria națională a Europei de Sud A.64 Identificarea procesului tehnologic de preparare a preparatelor culinare din bucătăria națională a Europei de Sud A.65 Argumentarea proceselor fizice și chimice survenite în timpul pregătirii a preparatelor culinare din bucătăria națională a Europei de Sud A.66 Identificarea, rebutarea și remedierea a preparatelor culinare din bucătăria națională a Europei de Sud neconforme, respectând reglementările legale specific sectorului de alimentație publică A.67 Respectarea regulilor de asociere, montare și ornare a preparatelor culinare din bucătăria națională a Europei de Sud A.68 Descrierea indicilor de calitate a preparatelor culinare din bucătăria națională a Europei de Sud
11. Particularitățile bucătăriei din Europa de Vest		
UC.2 Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a preparatelor culinare din bucătăria națională a Europei de Vest cu respectarea normelor de igienă, de siguranță și de securitatea muncii	11.1 Particularitățile preparării preparatelor naționale franceze, olandeze și germane 11.2 Caracteristica materiei prime utilizate în bucătăria franceză, olandeză, și germană 11.3 Metode de tratament culinar utilizate la prepararea bucatelor din bucătăriile naționale ale Europei de Sud. 11.4 Sortimente specifice, tehnici de preparare și servire 11.5 Regimul alimentar a consumatorilor din Franța, Olanda și Germania.	A.67 Descrierea proceselor tehnologice de obținere a a preparatelor culinare din bucătăria națională a Europei de Vest A.68 Identificarea procesului tehnologic de preparare a preparatelor culinare din bucătăria națională a Europei de Vest A.69 Argumentarea proceselor fizice și chimice survenite în timpul pregătirii a a preparatelor culinare din bucătăria națională a Europei de Vest A.70 Identificarea, rebutarea și remedierea a a preparatelor culinare din bucătăria națională a Europei de Vest neconforme, respectând reglementările legale specific sectorului de alimentație publică A.71 Respectarea regulilor de asociere, montare și ornare a preparatelor culinare din bucătăria națională a Europei de Vest A.72 Descrierea indicilor de calitate a preparatelor culinare din bucătăria

		națională a Europei de Vest
12. Particularitățile bucătăriei din Europa Centrală		
UC.3 Realizarea procesului tehnologic de preparare a bucatelor din bucătăria națională a Europei Centrale, cu respectarea normelor de igienă, de siguranță și de securitatea muncii	12.1 Particularitățile preparării preparatelor naționale din Germania, Cehia, Slovacia, Ungaria, Bulgaria, România, Grecia 12.2 Caracteristica materiei prime utilizate în bucătăria germană, cehă, slovacă, ungară, bulgară, română și greacă 12.3 Metode de tratament culinar utilizate la prepararea bucatelor din bucătăriile naționale ale țărilor din Europa Centrală. 12.4 Sortimente specifice, tehnici de preparare și servire a preparatelor din bucătăriile Europei Centrale 12.5 Regimul de alimentare a consumatorilor din Germania, Cehia, Slovacia, Ungaria, Bulgaria, România, Grecia.	A.73 Descrierea proceselor tehnologice de obținere a bucatelor din bucătăria națională a Europei Centrale A.74 Identificarea procesului tehnologic de preparare a bucatelor din bucătăria națională a Europei Centrale A.75 Argumentarea proceselor fizice și chimice survenite în timpul pregătirii a bucatelor din bucătăria națională a Europei Centrale A.76 Identificarea, rebutarea și remediarea a bucatelor din bucătăria națională a Europei Centrale neconforme, respectând reglementările legale specific sectorului de alimentație publică A.77 Respectarea regulilor de asociere, montare și ornare a bucatelor din bucătăria națională a Europei Centrale A.78 Descrierea indicilor de calitate a bucatelor din bucătăria națională a Europei Centrale
13. Particularitățile bucătăriei din Europa de Est		
UC.4 Aplicarea regulilor de preparare a bucatelor din bucătăria națională a Europei de Est cu respectarea normelor de igienă, de siguranță și de securitatea muncii	13.1 Particularitățile preparării preparatelor naționale 13.2 Caracteristica materiei prime utilizate în bucătăria națională din Europa de Est 13.3 Metode de tratament culinar utilizate la prepararea bucatelor din bucătăriile naționale ale țărilor din Europa de Est 13.4 Sortimente specifice, tehnici de preparare și servire a preparatelor din bucătăriile Europei de Est 13.5 Regimul de alimentare a consumatorilor din Polonia.	A.79 Descrierea proceselor tehnologice de obținere a bucatelor din bucătăria națională a Europei de Est A.80 Identificarea procesului tehnologic de preparare a bucatelor din bucătăria națională a Europei de Est A.81 Argumentarea proceselor fizice și chimice survenite în timpul pregătirii a bucatelor din bucătăria națională a Europei de Est A.82 Identificarea, rebutarea și remediarea a bucatelor din bucătăria națională a Europei de Est neconforme, respectând reglementările legale specific sectorului de alimentație publică A.83 Respectarea regulilor de asociere, montare și ornare a bucatelor din bucătăria națională a Europei de Est A.84 Descrierea indicilor de calitate a bucatelor din bucătăria națională a Europei de Est

14. Particularitățile bucătăriei a țărilor Scandinave		
UC.5 Respectarea etapelor procesului de preparare a preparatelor culinare din bucătăria națională a țărilor Scandinave, conform cerințelor tehnologice	14.1 Particularitățile preparării preparatelor naționale norvegiene, suedeze, finlandeze și din Danemarca 14.2 Caracteristica materiei prime utilizate în bucătăria norvegiană, suedeză, finlandeză și danemarcă 14.3 Metode de tratament culinar utilizate la prepararea bucatelor din bucătăriile naționale ale țărilor Scandinave 14.4 Sortimente specifice, tehnici de preparare și servire a preparatelor din bucătăriile norvegiană, suedeză, finlandeză și danemarcă 14.5 Regimul alimentar a consumatorilor din Norvegia, Suedia, Finlanda, Danemarca	A.85 Descrierea proceselor tehnologice de obținere a preparatelor culinare din bucătăria națională a țărilor Scandinave A.86 Identificarea procesului tehnologic de preparare a preparatelor culinare din bucătăria națională a țărilor Scandinave A.87 Argumentarea proceselor fizice și chimice survenite în timpul pregătirii a preparatelor culinare din bucătăria națională a țărilor Scandinave A.88 Identificarea, rebutarea și remediarea a preparatelor culinare din bucătăria națională a țărilor Scandinave neconforme, respectând reglementările legale specific sectorului de alimentație publică A.89 Respectarea regulilor de asociere, montare și ornare a preparatelor culinare din bucătăria națională a țărilor Scandinave A.90 Descrierea indicilor de calitate a preparatelor culinare din bucătăria națională a țărilor Scandinave
15. Particularitățile bucătăriei din America		
UC.6 Asigurarea procesului tehnologic de preparare a bucatelor din bucătăria națională din America cu manifestarea responsabilă a simțului estetic, creativ în pregătirea pentru servirea preparatelor culinare	15.1 Particularitățile preparării preparatelor naționale din America 15.2 Caracteristica materiei prime utilizate în bucătăria americană 15.3 Metode de tratament culinar utilizate la prepararea bucatelor din bucătăriile naționale ale țărilor din America 15.4 Sortimente specifice, tehnici de preparare și servire a preparatelor din bucătăriile Americii 15.5 Regimul de alimentare a consumatorilor din America.	A.91 Descrierea proceselor tehnologice de obținere a bucatelor din bucătăria națională din America A.92 Identificarea procesului tehnologic de preparare a bucatelor din bucătăria națională din America A.93 Argumentarea proceselor fizice și chimice survenite în timpul pregătirii bucatelor din bucătăria națională din America A.94 Identificarea, rebutarea și remediarea a bucatelor din bucătăria națională din America neconforme, respectând reglementările legale specific sectorului de alimentație publică A.95 Respectarea regulilor de asociere, montare și ornare a bucatelor din bucătăria națională din America A.96 Descrierea indicilor de calitate a bucatelor din bucătăria națională din

		America
16.Particularitățile bucătăriei din Asia de Sud și Orientală		
UC.7 Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a preparatelor culinare din bucătăria națională din Asia de Sud și Orientală cu respectarea normelor de igienă, de siguranță și de securitatea muncii	16.1Particularitățile preparării preparatelor naționale coreene și indiene 16.2Caracteristica materiei prime utilizate în bucătăria Asiei de Sud (Coreea, India) 16.3Metode de tratament culinar utilizate la prepararea bucatelor din bucătăriile naționale ale țărilor din Asia de Sud 16.4Sortimente specifice, tehnici de preparare și servire a preparatelor din bucătăriile Asiei de Sud 16.5Particularitățile preparării preparatelor naționale chinezești, japoneze 16.6 Caracteristica materiei prime utilizate în bucătăria Asiei Orientale (China, Japonia) 16.7Metode de tratament culinar utilizate la prepararea bucatelor din bucătăriile naționale ale țărilor din Asia de Sud 16.8 Sortimente specifice, tehnici de preparare și servire a preparatelor din bucătăriile Asiei de Sud 16.9Regimul de alimentare a consumatorilor din Asia Orientală și Asia de Sud	A.97 Descrierea proceselor tehnologice de obținere a preparatelor culinare din bucătăria națională din Asia de Sud și Orientală A.98 Identificarea procesului tehnologic de preparare a preparatelor culinare din bucătăria națională din Asia de Sud și Orientală A.99 Argumentarea proceselor fizice și chimice survenite în timpul pregătirii a a preparatelor culinare din bucătăria națională din Asia de Sud și Orientală A.100Identificarea, rebutarea și remedierea a preparatelor culinare din bucătăria națională din Asia de Sud și Orientală neconforme, respectând reglementările legale specific sectorului de alimentație publică A.101 Respectarea regulilor de asociere, montare și ornare a preparatelor culinare din bucătăria națională din Asia de Sud și Orientală A.102 Descrierea indicilor de calitate a preparatelor culinare din bucătăria națională din Asia de Sud și Orientală

VI. Repartizarea orientativă a orelor pe unitățile de învățare

Nr d/o.	Unități de învățare	Numărul de ore				Studiul individual
		Total	Contact direct			
			Teorie	Practică	Laborator	
1.	Preparate lichide din bucătăria națională	13	2	1	4	6
2.	Sosurile din bucătăria națională	11	2	1	2	6
3.	Bucate și garnituri din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase din bucătăria națională	12	2	2	2	6

4.	Bucate din ouă și brânză de vaci din bucătăria națională	11	2	1	2	6
5.	Bucate din pește din bucătăria națională	18	4	2	6	6
6.	Bucate din carne din bucătăria națională	18	4	2	6	6
7.	Gustări reci și calde din bucătăria națională	11	2	1	2	6
8.	Bucate dulci și băuturi din bucătăria națională	11	2	1	2	6
9.	Articole de patiserie din bucătăria națională	11	2	1	2	6
10.	Particularitățile bucătăriei din Europa de Sud	10	2	0	2	6
11.	Particularitățile bucătăriei din Europa de Vest	10	2	0	2	6
12.	Particularitățile bucătăriei din Europa Centrală	10	2	0	2	6
13.	Particularitățile bucătăriei din Europa de Est	10	2	0	2	6
14.	Particularitățile bucătăriei a țărilor Scandinave	8	2	0	2	4
15.	Particularitățile bucătăriei din America	8	2	0	2	4
16.	Particularitățile bucătăriei din Asia de Sud și Orientală	8	2	0	2	4
	Total	180	36	12	42	90

VII. Studiul individual ghidat de profesor

Materii pentru studiul individual	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Termenii de realizare
1. Preparate lichide din bucătăria națională			
1.1 Selectarea sortimentului preparatelor lichide din bucătăria națională, caracteristica, regulile de servire, cerințe față de calitate.	Referat PPT	Prezentarea referatului, PPT	Săptămâna 1
2. Sosurile din bucătăria națională			
2.1 Selectarea sortimentului de sosuri din bucătăria națională, caracteristica, regulile de servire, cerințe față de calitate.	Referat PPT	Prezentarea referatului, PPT	Săptămâna 2
2.2 Elaborarea fișelor tehnologice și schemelor de preparare a sosurilor din bucătăria națională.	Studiu de caz Fișe tehnologice	Prezentarea studiului, fișelor tehnologice	Săptămâna 2

Materii pentru studiul individual	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Termenii de realizare
3. Bucate și garnituri din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase din bucătăria națională			
3.1. Selectarea sortimentului bucatelor și garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase din bucătăria națională, regulile de servire, cerințe față de calitate	Referat PPT	Prezentarea referatului, PPT	Săptămâna 3
3.2 Selectarea sortimentului bucatelor și garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase din bucătăria națională, caracteristica, regulile de servire, cerințe față de calitate	Proiect PPT	Prezentarea proiectului, PPT	Săptămâna 3
3.3 Elaborarea fișelor tehnologice și schemelor de preparare bucatelor și garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase din bucătăria națională,	Referat PPT	Prezentarea studiului, fișelor tehnologice	Săptămâna 3
4. Bucate din ouă și brânză de vaci din bucătăria națională			
4.1 Selectarea sortimentului bucatelor din ouă și brânză de vaci din bucătăria națională, regulile de servire, cerințe față de calitate	Referat PPT	Prezentarea referatului, PPT	Săptămâna 4
4.2 Elaborarea fișelor tehnologice și schemelor de preparare bucatelor din ouă și brânză de vaci din bucătăria națională	Referat PPT	Prezentarea referatului, PPT	Săptămâna 4
5. Bucate din pește din bucătăria națională			
5.1 Selectarea preparatelor culinare din pește, regulile de servire, cerințele calității	Referat PPT	Prezentarea referatului, PPT	Săptămâna 5
5.2 Elaborarea fișelor tehnologice și schemelor de preparare preparatelor culinare din pește din bucătăria națională	Studiu de caz Fișe tehnologice	Prezentarea studiului, fișelor tehnologice	Săptămâna 6
6. Bucate din carne din bucătăria națională			
6.1 Selectarea sortimentului preparatelor din carne din bucătăria națională, caracteristica, regulile de servire, cerințe față de calitate.	Referat PPT	Prezentarea referatului, PPT	Săptămâna 6
6.2 Elaborarea fișelor tehnologice și schemelor de preparare a preparatelor din carne din bucătăria națională	Studiu de caz Fișe tehnologice	Prezentarea studiului, fișelor tehnologice	Săptămâna 7

Materii pentru studiul individual	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Termenii de realizare
7. Gustări reci și calde din bucătăria națională			
7.1 Selectarea sortimentului gustărilor reci și calde din bucătăria națională caracteristica, regulile de servire, cerințe față de calitate.	Referat PPT	Prezentarea referatului, PPT	Săptămâna 7
7.2 Elaborarea fișelor tehnologice și schemelor de preparare a gustărilor reci și calde din bucătăria națională	Studiu de caz Fișe tehnologice	Prezentarea studiului, fișelor tehnologice	Săptămâna 7
8. Bucate dulci și băuturi din bucătăria națională			
8.1 Selectarea sortimentului bucatelor dulci și băuturilor din bucătăria națională regulile de servire, cerințe față de calitate.	Referat PPT	Prezentarea referatului, PPT	Săptămâna 8
8.2 Elaborarea fișelor tehnologice și schemelor de preparare a bucatelor dulci și băuturilor din bucătăria națională	Studiu de caz Fișe tehnologice	Prezentarea studiului, fișelor tehnologice	Săptămâna 8
9. Articole de patiserie din bucătăria națională			
9.1 Selectarea sortimentului articolelor de patiserie din bucătăria națională, regulile de servire, cerințe față de calitate.	Referat PPT	Prezentarea referatului, PPT	Săptămâna 9
9.2 Elaborarea fișelor tehnologice și schemelor de preparare articolelor de patiserie din bucătăria națională	Studiu de caz Fișe tehnologice	Prezentarea studiului, fișelor tehnologice	Săptămâna 9
10. Particularitățile bucătăriei din Europa de Sud			
10.1 Identificarea sortimentului preparatelor culinare specifice bucătăriei Europei de Sud, regulile de servire, cerințe față de calitate	Referat PPT	Prezentarea referatului, PPT	Săptămâna 9
10.2 Elaborarea fișelor tehnologice și schemelor de preparare	Studiu de caz Fișe tehnologice	Prezentarea studiului, fișelor tehnologice	Săptămâna 9
11. Particularitățile bucătăriei din Europei de Vest			
11.1 Identificarea sortimentului preparatelor culinare specifice bucătăriei Europei de Vest, regulile de servire, cerințe față de calitate.	Referat PPT	Prezentarea referatului, PPT	Săptămâna 10

Materii pentru studiul individual	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Termenii de realizare
11.2 Elaborarea fișelor tehnologice și schemelor de preparare	Studiu de caz Fișe tehnologice	Prezentarea studiului, fișelor tehnologice	Săptămâna 10
12.Particularitățile bucătăriei din Europa Centrală			
11.1 Identificarea sortimentului preparatelor culinare specifice bucătăriei Europei Centrale,regulile de servire, cerințe fată de calitate.	Referat PPT	Prezentarea referatului, PPT	Săptămâna 11
11.2 Elaborarea fișelor tehnologice și schemelor de preparare	Studiu de caz Fișe tehnologice	Prezentarea studiului, fișelor tehnologice	Săptămâna 11
13.Particularitățile bucătăriei din Europa de Est			
11.1 Identificarea sortimentului preparatelor culinare specifice bucătăriei Europei de Est,regulile de servire, cerințe fată de calitate.	Referat PPT	Prezentarea referatului, PPT	Săptămâna 12
11.2 Elaborarea fișelor tehnologice și schemelor de preparare	Studiu de caz Fișe tehnologice	Prezentarea studiului, fișelor tehnologice	Săptămâna 12
14. Particularitățile bucătăriei a țărilor Scandinave			
11.1 Identificarea sortimentului preparatelor culinare specifice bucătăriei țărilor Scandinave,regulile de servire, cerințe fată de calitate.	Referat PPT	Prezentarea referatului, PPT	Săptămâna 13
11.2 Elaborarea fișelor tehnologice și schemelor de preparare	Studiu de caz Fișe tehnologice	Prezentarea studiului, fișelor tehnologice	Săptămâna 13
15. Particularitățile bucătăriei din America			
11.1 Identificarea sortimentului preparatelor culinare specifice bucătăriei din America ,regulile de servire, cerințe fată de calitate.	Referat PPT	Prezentarea referatului, PPT	Săptămâna 14
11.2 Elaborarea fișelor tehnologice și schemelor de preparare	Studiu de caz Fișe tehnologice	Prezentarea studiului, fișelor tehnologice	Săptămâna 14
16. Particularitățile bucătăriei din Asia de Sud și Orientală			
11.1 Identificarea sortimentului preparatelor culinare specifice bucătăriei din Asia de Sud și Orientală,regulile de servire, cerințe fată de calitate.	Referat PPT	Prezentarea referatului, PPT	Săptămâna 15

Materii pentru studiul individual	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Termenii de realizare
11.2 Elaborarea fișelor tehnologice și schemelor de preparare	Studiu de caz Fișe tehnologice	Prezentarea studiului, fișelor tehnologice	Săptămâna 15

VIII. Lucrări practice/ de laborator recomandate

Ned/o	Unități de învățare	Lista lucrărilor practice/de laborator	Ore
1.	Preparate lichide din bucătăria națională	Lucrare practică nr.1 Tema: Metodologia de calcul a masei de deșeuri, brută și netă, gramajului preparatelor lichide, substituției și compatibilității produselor, folosind rețetarul de bucate. Elaborarea fișelor tehnologice.	2
		Lucrare de laborator nr.1 Tema: Prepararea și servirea preparatelor lichide din bucătăria națională ПИТИРИМОВА, Н., АБАЕВА, Е., ЕРОНИНА, Е., Молдавская кулинария, Издательство Картеа Молдовеняскэ, 1971 MORARU, L., COȘCIUG, L., DESEATNICOV, O., Rețetar pentru preparate culinare, Chișinău U. T. M. 1. Zeamă de găină cu tăieței de casă (nr.64 Pitirimova) 2. Ciobă apetisantă (nr.69 Pitirimova) 3. Ciorbă delicioasă (nr.65 Pitirimova) 4. Borș moldovenesc (nr. 154 Deseatnicov)	6
2.	Preparate culinare din bucătăria națională 2.1 Sosurile din bucătăria națională 2.2 Bucate și garnituri din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase	Lucrare practică nr.2 Tema: Metodologia de calcul a masei de deșeuri, brută și netă, gramajului sosurilor, bucatelor și garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase, bucate din ouă și brânză de vaci din bucătăria națională substituției și compatibilității produselor, folosind rețetarul de bucate. Elaborarea fișelor tehnologice.	2
		Lucrare de laborator nr.2 Tema Prepararea și servirea sosurilor, bucatelor și garniturilo din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase, bucatelor din ouă și brânză de vaci din bucătăria națională ПИТИРИМОВА, Н., АБАЕВА, Е., ЕРОНИНА, Е., Молдавская кулинария, Издательство Картеа Молдовеняскэ, 1971 MORARU, L., COȘCIUG, L., DESEATNICOV, O., Rețetar pentru preparate culinare, Chișinău U. T. M. 1. Sos mujdei (nr.79 Pitirimova)	6

	din bucătăria națională 2.3 Bucate din ouă și brânză de vaci din bucătăria națională	2. Marinadă de vin (nr.84 Pitirimova) 3. Sos de legume (nr.85 Pitirimova) 4. Sos dulce de fructe uscate (nr.88 Pitirimova) 5. Cartofi fierți cu mujdei (nr.89 Pitirimova) 6. Tocană de ciuperci cu mămăligă (nr.94 Pitirimova) 7. Sarmale de legume cu crupe de porumb (nr.96 Pitirimova) 9. Tocană de legume (nr.93 Pitirimova) 10. Crochete din făină de porumb cu brânză (nr.116 Pitirimova) 11. Alivancă(nr.39 Desetnicov) 12. Ochiuri cu brânză de oi (nr.128 Pitirimova) 13. Scrob moldovenesc (nr.129 Pitirimova) 14. Papanashi cu stafide și nuci (nr.122 Pitirimova) 15. Omletă cu ciuperci (116 Deseatnicov)	
3.	Bucate din pește din bucătăria națională	Lucrare practică nr.3 Tema: Metodologia de calcul a masei de deșeuri, brută și netă, gramajului bucatelor din pește, substituției și compatibilității produselor, folosind rețetarul de bucate. Elaborarea fișelor tehnologice.	2
		Lucrare de laborator nr.3 Tema: Prepararea și servirea bucate din pește din bucătăria națională ПИТИРИМОВА, Н., АВАЕВА, Е., ЕРОНИНА, Е., Молдавская кулинария, Издательство Картеа Молдовеняскэ, 1971 MORARU, L., COȘCIUG, L., DESEATNICOV, O., Rețetar pentru preparate culinare, Chișinău U. T. M. 1. Pește fiert cu sos mujdei (nr.132 Pitirimova) 2. Pește ca la Chișinău (nr.184 Pitirimova) 3. Pește prăjit cu sos mujdei (nr.135 Pitirimova) 4. Chiftele moldovenești din pește (nr.137 Pitirimova) 5. Pește ca acasă (nr.138 Pitirimova) 6. Pește cu legume (nr.139 Pitirimova) 7. Friptură ca acasă (nr.140 Pitirimova) 8. Șalău copt în ulcele (nr.141 Pitirimova) 9. Nisetru în sos de vin (nr.133 Pitirimova) 10. Nisetru la grătar (nr.176 Pitirimova)	6
4.	Bucate din carne din bucătăria națională	Lucrare practică nr.4 Tema: Metodologia de calcul a masei de deșeuri, brută și netă, gramajului bucatelor din carne, substituției și compatibilității produselor, folosind rețetarul de bucate. Elaborarea fișelor tehnologice.	2

		Lucrare de laborator nr.4 Tema: Prepararea și servirea bucatelor din carne din bucătăria națională ПИТИРИМОВА, Н., АБАЕВА, Е., ЕРОНИНА, Е., Молдавская кулинария, Издательство Картеа Молдовеняскэ, 1971 MORARU, L., COȘCIUG, L., DESEATNICOV, O., Rețetar pentru preparate culinare, Chișinău U. T. M. 1. Tocană din carne de porcină (nr.142 Pitirimova) 2. Brizol „Moldova” (nr.161 Pitirimova) 3. Papanăși ca la Tiraspol (nr.162 Pitirimova) 4. Costiță la grătar (nr.187 Pitirimova) 5. Sarmale moldovenești (nr.156 Pitirimova) 6. Cârnăciori la grătar (nr.192 Pitirimova) 7. Mititei la grătar (nr.193 Pitirimova) 8. Bitocuri ca la Chișinău (nr.171 Pitirimova) 9. Chiftele moldovenești (nr.180 Pitirimova) 10. Zraze moldovenești (nr.176 Pitirimova) 11. Pârjoale „Noroc” (nr.178 Pitirimova) 12. Ruladă de găină (nr.179 Pitirimova) 13. Pui fript cu mujdei (nr.185 Pitirimova) 14. Ostropel cu mămăligă (nr.184 Pitirimova) 15. Pui la grătar (nr.196 Pitirimova)	6
5.	Preparate culinare din bucătăria națională 5.1 Gustări reci și calde din bucătăria națională 5.2 Bucate dulci și băuturi din bucătăria națională 5.3 Articole de patiserie din bucătăria națională	Lucrare practică nr.5 Tema: Metodologia de calcul a masei de deșeuri, brută și netă, gramajului gustărilor reci și calde, bucatelor dulci și băuturilor, articolelor de patiserie substituției și compatibilității produselor, folosind rețetarul de bucate. Elaborarea fișelor tehnologice.	2
		Lucrare de laborator nr.5 Tema: Prepararea și servirea gustărilor reci și calde, bucatelor dulci și băuturilor, articolelor de patiserie din bucătăria națională ПИТИРИМОВА, Н., АБАЕВА, Е., ЕРОНИНА, Е., Молдавская кулинария, Издательство Картеа Молдовеняскэ, 1971 MORARU, L., COȘCIUG, L., DESEATNICOV, O., Rețetar pentru preparate culinare, Chișinău U. T. M. 1. Gustare „Doina” (nr.3 Pitirimova) 2. Fasole făcăluite (nr.21 Pitirimova) 3. Vinete tocate (nr.22 Pitirimova) 4. Gogoșari umpluți cu legume (nr.29 Pitirimova) 5. Ficat prăjit cu mujdei(nr.54 Pitirimova) 6. Gogoșari/ardei sau vinete umplute cu legume (nr.30, 31 Pitirimova) 6. Răcitură de pasăre (nr.59 Pitirimova)	6

		7. Ciuperci umplute (nr.60 Pitirimova) 8. Prepararea prunelor cu nuci în sirop (nr.201 Pitirimova) 9. Prepararea Chiselului de vin roșu cu frișcă (nr.203 Pitirimova) 10. Prepararea Jeleului de vin (nr.204 Pitirimova) 11. Prepararea Vinului fiert cu zahăr (nr.205 Pitirimova) 12. Prepararea Merelor umplute cu orez și stafide (nr.222 Pitirimova) 13. Prepararea Merelor coapte cu frișcă spumată și nuci (nr.223 Pitirimova) 14. Prepararea Zefirului de caise cu dulceață de vișine (nr.224 Pitirimova) 15. Prepararea Orezului cu prune (nr.226 Pitirimova) 16. Plăcinte cu brânză de vaci, cartofi, bostan (nr.230, 231, 232 Pitirimova) 17. Învârtită cu brânză de oi (nr.238 Pitirimova) 18. Învârtită cu nuci (nr.239 Pitirimova) 19. Malai (nr.241 Pitirimova)	
6.	Particularitățile bucătăriei din : 6.1 Europa Sud 6.2 Europa de Vest 6.3 Europa Centrală 6.4 Europa de Est	Lucrare practică nr.6 Tema: Metodologia de calcul a masei de deșeuri, brută și netă, gramajului bucatelor din Europa de Sud, de Vest, Centrală și de Est, substituției și compatibilității produselor, folosind rețetarul de bucate. Elaborarea fișelor tehnologice.	2
		Lucrare de laborator nr.6 Tema: Prepararea și servirea preparatelor culinare specifice bucătărilor italiene, spaniole, portugheze, franceze, olandeze, germane, cehă, slovacă, ungară, bulgară, română, greciască, poloneză, combinând bucătăria europeană și moldovenească	6
7.	Particularitățile bucătăriei țărilor: 7.1 Scandinave 7.2 Americane 7.3 Asiei de Sud și Orientală	Lucrare de laborator nr.7 Tema: Prepararea și servirea preparatelor culinare specifice bucătărilor norvegiene, suedeze, finlandeze și din Danemarca, americană, chineză și japoneză, combinând bucătăria scandinavă, Asiei de Sud, Orientală și moldovenească	6
În total			12/42

IX. Sugestii metodologice

Curriculumul modular **S.07.O.024 Gastronomia națională și internațională** orientează proiectarea activității educaționale, organizarea și desfășurarea procesului de predare a cunoștințelor și formarea abilităților practice și atitudinilor în vederea formării competențelor profesionale generale și specifice, corespunzătoare standardului ocupațional.

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

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

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

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

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

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

X. Sugestii de evaluare a competențelor profesionale

Activitățile de evaluare la unitatea de curs *S.07.O.024 Gastronomia națională și internațională* vor fi orientate spre motivarea elevilor și obținerea unui feedback continuu, fapt ce va permite corectarea operativă a procesului de învățare, stimularea autoevaluării și a evaluării reciproce, evidențierea succeselor, implementarea evaluării selective sau individuale. Evaluarea va viza eficacitatea cunoștințelor prin prisma raportului obiectivelor proiectate și rezultatele obținute de către elevi în activitatea de învățare. Forma de evaluare conform planului de învățământ la unitatea de curs *S.07.O.024 Gastronomia națională și internațională* este examen.

Produse recomandate pentru măsurarea competențelor cognitive

Nr. d/o	Produse pentru măsurarea competenței	Criterii de evaluare a produselor
1.	Harta conceptuală	• Reprezintă graficul relațiilor dintre concepte/idei și ajută la organizarea și structurarea informației, pregătirea pentru o prezentare, planificarea unui proiect etc
2.	Referatul	• Corespunderea referatului temei • Profunzimea și completitudinea dezvoltării temei • Adecvarea la conținutul surselor primare • Coerența și logica expunerii • Utilizarea dovezilor din sursele consultate • Gradul de originalitate și de noutate • Nivelul de erudiție • Modul de structurare a lucrării • Analiza în detaliu a fiecărei surse de documentare
3.	Proiectul	• Validitatea proiectului - gradul în care acesta acoperă unitar și coerent, logic și argumentat tema propusă • Completitudinea proiectului - felul în care au fost evidențiate conexiunile și perspectivele intermodulare ale temei, competențele și abilitățile de ordin teoretic și practic și maniera în care acestea servesc conținutului științific • Elaborarea și structura proiectului - acuratețea, rigoarea și coerența demersului științific, logica și argumentarea ideilor, corectitudinea concluziilor • Calitatea materialului folosit în realizarea proiectului, bogăția și varietatea surselor de informare, relevanța și actualitatea acestora, semnificația datelor colectate s.a. • Creativitatea - gradul de noutate pe care-l aduce proiectul în abordarea temei sau în soluționarea problemei
4.	Schemă	• Reprezentarea grafică simplificată a elementelor sau caracteristicilor structurii unui aparat, ale unei mașini, ale unei instalații, ale unui proces etc. • Reprezentarea grafică a schemelor este determinată de tipul de

		schemă, dependent de numărul elementelor de conținut și relațiile pe care le stabilesc acestea Elaborarea unei scheme determină elevul să fie atent la: ordonarea conținutului în pagină, conexiunea între blocurile de conținut (prin linii sau săgeți), direcția săgeților, culoarea blocurilor de conținut, mărimea caracterelor etc.
5.	Studiul de caz	- Corectitudinea interpretării studiului de caz propus - Calitatea soluțiilor, ipotezelor propuse, argumentarea acestora - Corespunderea soluțiilor, ipotezelor propuse pentru rezolvarea adecvată a cazului analizat - Corectitudinea lingvistică a formulărilor - Utilizarea adecvată a terminologiei în cauză - Rezolvarea corectă a problemei, asociate studiului analizat de caz - Punerea în evidență a subiectului, problematicii și formularea. - Referința la programe - Completitudinea informației și coerența între subiect și documentele studiate - Exactitudinea rezultatelor și rigoarea probelor - Capacitatea de analiză și de sinteză a documentelor, adaptarea conținutului - Originalitatea studiului, a formulării și a realizării - Personalizarea (să nu fie lucruri copiate) - Corectitudinea interpretării studiului de caz propus - Calitatea soluțiilor, ipotezelor propuse, argumentarea acestora - Corespunderea soluțiilor, ipotezelor propuse pentru rezolvarea adecvată a cazului analizat - Rezolvarea corectă a problemei, asociate studiului analizat de caz
6.	Tabelul	- O foaie cuprinzând nume, cifre și date, introduse în rubrici cu specificații amănunțite, pentru a servi unui anumit scop - Această reprezentare grafică permite a se introduce text, date, formule etc. (conținut variat) și clasarea informației pe rubrici - Gradul de complexitate al tabelului este determinat de numărul de coloane, rubrici
7.	Diapozitivul PPT	- Aspectele de diapozitiv conțin formatare, poziționare și substituenți pentru tot conținutul care apare pe diapozitiv - Substituenții sunt containerele din aspecte care adăpostesc conținut precum text (inclusiv text corp, liste cu marcatori și titluri), tabele, diagrame, ilustrații SmartArt, filme, sunete, imagini și clip grafic - Un aspect conține și tema (culori tematice, fonturi tematice, efecte tematice și fundalul) unui diapozitiv

XI. Resurse necesare pentru desfășurarea procesului de studii

Cerințe față de sălile de curs	
Pentru orele teoretice /practice	Tablă sau proiector multimedia, internet WiFi
Pentru lecțiile de laborator	Laborator dotat cu utilaje, ustensile și inventar tehnologic

Cerințe față de laboratorul tehnologic	
Utilaje	Robot universal, mașine de gătit profesionale, dulap frigorific, blender
Vase și ustensile	cratițe, tigăi, site, boluri, farfurii, tacâmuri, spumiere, răzătoare, cuțite, tocătoare
Materii prime	Legume, carne de pasăre și de măcelărie, condimente
Echipamente sanitare	Bonete, halate, pantaloni, șorțuri, încălțăminte profesională, mănuși
Lista materialelor didactice	Rețetare, fișe tehnologice, reviste de specialitate

XII. Resurse didactice recomandate elevilor

Nr. d/o	Denumirea resurselor	Locul în care poate fi consultată resursa
1.	Anfimova N.A., Arta culinară, Chișinău: ed., „Lumina”, 1990	Biblioteca instituțională
2.	Brumar Constanța, Elena Pascali, Sortimentul de preparate și băuturi, editura CD Press, București, 2019	Biblioteca instituțională
3.	Cristian Dinca, Bucătar, manual pentru calificarea „Bucătar”, editura Didactica și pedagogica, R.A. București, 2007	Biblioteca instituțională
4.	G. Pîrjol, Tehnologie culinară, manual pentru clasele a X-a, XI-a și a XII-a. editura Didactica și pedagogica, R.A. București, 2006	Biblioteca instituțională
5.	Kovaliov N.I., Tehnologia preparării bucatelor, Chișinău: ed. „Lumina”, 1990	Biblioteca instituțională
6.	Mihai Ștefania, Carmen Ionești, „Turism și alimentație”, editura CDPRESS, București, 2010.	Biblioteca instituțională
7.	Violeta Borzea, Dan Chiriac, Daniela Chiriac, Ediția a X-a, Bucătărie, rețetar general, București, editura Național, 2018	Biblioteca instituțională
8.	ПИТИРИМОВА, Н., АВАЕВА, Е., ЕРОНИНА, Е., Молдавская кулинария, Издательство Картеа Молдовеняскэ, 1971	Biblioteca instituțională
9.	MORARU, L., COȘCIUG, L., DESEATNICOV, O., Rețetar pentru preparate culinare, Chișinău U. T. M.	Biblioteca instituțională