



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.08.O.027 Gustări și dulciuri de bucătărie

Programul de formare profesional tehnică:

72120 Tehnologia alimentației publice

Calificarea: 311944 Tehnolog alimentație publică

Numărul de credite - 4

Aprobat:

La ședința **Consiliului metodico – științific** al Colegiului Național de Comerț al ASEM,
proces – verbal nr. 04 din 12 decembrie 2023

Director adjunct pentru instruire și educație Adams Rotaru Irina

La ședința catedrei "**Comerț, Merceologie, Tehnologie**",
proces verbal nr. 03 din 18 octombrie 2023

Șef catedră Nicolai Nicolai Svetlana

Autori:

Doroftei Tatiana, grad didactic doi

Recenzenți:

S.R.L. „IL Gatto Rosso” , director

S.R.L. „Cialcris” , administrator

Grajidian Adrian

Chirila Ion

Cuprins

I.	Preliminarii.....	4
II.	Motivația, utilitatea modulului pentru dezvoltarea profesională	5
III.	Competențele profesionale specifice modulului.....	6
IV.	Administrarea modulului.....	7
V.	Unitățile de învățare.....	7
VI.	Repartizarea orientativă a orelor pe unități de învățare.....	15
VII.	Studiul individual ghidat de profesor.....	16
VIII.	Lucrările practice recomandate.....	17
IX.	Sugestii metodologice.....	20
X.	Sugestii de evaluare a competențelor profesionale.....	22
XI.	Resursele necesare pentru desfășurarea procesului de studii.....	24
XII.	Resursele didactice recomandate elevilor.....	25

I. Preliminarii

Curriculumul modular **S.08.O.027 Gustări și dulciuri de bucătărie** reprezintă un document normativ-reglator și constituie reperul conceptual de formare profesională, care specifică finalitățile de învățare și descrie condițiile de formare a competențelor profesionale pentru formarea profesională la programul de formare profesional tehnică: 72120 Tehnologia alimentației publice, calificarea 311944 Tehnolog alimentație publică, durata de 4 ani.

Funcțiile curriculumului S.08.O.027 Gustări și dulciuri de bucătărie sunt:

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

Beneficiarii curriculumului sunt:

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

Scopul studierii acestui modul constă în formarea și dezvoltarea competențelor profesionale specifice orientate spre pregătirea profesională a elevilor, prin acumularea abilităților practice de utilizare a metodelor privind prepararea bucatelor din pasăre, ouă, brânză de vaci, gustărilor, bucatelor dulci, băuturilor nealcoolice calde și răcoritoare, întocmirea documentației tehnologice necesare, respectarea cerințelor sanitaro-igienice și siguranța producției în procesul de fabricație, păstrare și realizare.

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

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

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

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

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

F.06.O.014 Organizarea producerii

II. Motivația, utilitatea modulului pentru dezvoltarea profesională

Studierea acestui modul S.08.O.027 Gustări și dulciuri de bucătărie va contribui la formarea și dezvoltarea de competențe profesionale ce corespund nivelului patru de calificare:

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

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

Obiectivele proiectate la unitatea de curs *S.08.O.027 Gustări și dulciuri de bucătărie* pun accentul pe acumularea de către elevi a cunoștințelor teoretice și abilităților practice, privind studierea proceselor tehnologice de preparare bucatelor din pasăre, ouă, brânză de vaci, gustărilor, bucatelor dulci, băuturilor nealcoolice calde și răcoritoare.

Formarea deprinderilor și aptitudinilor corecte constituie obiectivul dominant al fiecărei ore, realizarea căreia se va asigura printr-un proces continuu.

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

P.08.0.031 Practica ce precede probele de absolvire

III. Competențele profesionale specifice modului

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

Nr.	Competențele specifice unității de curs	Unitățile de competență
1.	CS.1 Realizarea procesului tehnologic de pregătire și servire a preparatelor din carne de pasăre, vânat și iepure.	UC.1.1 Identificarea regulilor de fierbere, fierbere în apă scăzută, prăjire a cărnii de pasăre, iepure, vânat; UC.1.2 Asigurarea procesului de înăbușire a cărnii de pasăre.
2.	CS.2 Asigurarea procesului tehnologic de preparare și servire a preparatelor din ouă și brânză de vaci.	UC.2.1 Identificarea regulilor de fierbere a ouălor, procesului tehnologic de preparare a bucatelor coapte și prăjite din ouă. UC.2.2 Realizarea algoritmului de preparare a preparatelor din brânză de vaci.
3.	CS.3 Realizarea procesului tehnologic de preparare a aperitivelor și gustărilor reci.	UC.3.1 Clasificarea aperitivelor și gustărilor reci; UC.3.2 Determinarea sortimentului de aperitive și gustări reci. UC.3.3 Realizarea corectă a algoritmului de preparare a aperitivelor și gustărilor din pește și produse din pește; UC.3.4 Realizarea corectă a algoritmului de preparare a aperitivelor din carne și produse din carne; UC.3.5 Realizarea corectă a algoritmului de preparare a aperitivelor din ouă și brânză de vaci.
4.	CS.4 Determinarea procesului tehnologic de pregătire și servire a gustărilor și antreurilor calde.	UC.4.1 Realizarea corectă a algoritmului de preparare a gustărilor și antreurilor calde.
5.	CS.5 Asigurarea procesului tehnologic de preparare și servire a bucatelor dulci.	UC.5.1 Identificarea sortimentului de bucate dulci; UC.5.2 Asigurarea procesului tehnologic de preparare a bucatelor dulci gelatinoase.

6.	CS.6 Realizarea procesului tehnologic de preparare a băuturilor nealcoolice calde și reci.	UC.6.1 Determinarea sortimentului de băuturi nealcoolice calde; UC.6.2 Asigurarea procesului tehnologic de preparare a băuturilor nealcoolice răcoritoare.
----	--	---

IV. Administrarea modului

Codul	Denumirea unității de curs	Semestrul	Total	Numărul de ore				Modalitatea de evaluare	Numărul de credite
				Contact direct			Studiul individual		
				Teorie	Practică	Laborator			
S.08.O.0 27	Gustări și dulciuri de bucătărie	VII	120	16	8	36	60	Examen	4

V. Unități de învățare

Unități de competență	Unități de conținut/Cunoștințele	Abilități (A)
1. Preparate din carne de pasăre, vânat și iepure		
UC.1.1 Identificarea regulilor de fierbere, fierbere în apă scăzută, prăjire a cărnii de pasăre, iepure, vânat;	1.1 Însemnătatea preparatelor din pasăre, vânat, iepure în alimentație. Clasificarea bucatelor. 1.2 Regulile generale de fierbere și fierbere în apă scăzută, regulile de porționare. Procesul tehnologic de preparare și servire a preparatelor din pasăre fiartă și fiartă în apă scăzută. 1.3 Modificările ce intervin la tratamentul termic. 1.4 Sortimentul de bucate din pasăre fiartă, garniturile și sosurile servite, cerințele față de	A.1.1 Argumentarea rolului preparatelor din pasăre, vânat și iepure în alimentație A.1.2 Clasificarea bucatelor din pasăre. A.1.3 Enumerarea materiei prime pentru prepararea bucatelor fierte, prăjite din pasăre, vânat și iepure A.1.4 Explicarea modificărilor, ce intervin la tratarea termică A.1.5 Explicarea regulilor de fierbere, prăjire a preparatelor din pasăre, iepure și vânat. A.1.6 Identificarea sortimentului de bucate din pasărefierte, prăjite

Unități de competență	Unități de conținut/Cunoștințele	Abilități (A)
	calitate, termenii de realizare. 1.5 Regulile de prăjire a păsărilor, vânatului și iepurilor, regulile de porționare. 1.6 Procesul tehnologic de preparare și servire a bucatelor din pasăre, vânat și iepure prăjite. 1.7 Sortimentul de bucate, garniturile și sosurile servite, particularitățile de servire a bucatelor, cerințe față de calitate Cerințele față de calitatea bucatelor, condițiile și termenii de realizare.	A.1.7 Explicarea particularităților de preparare și servire a preparatelor din pasăre, iepure, vânat fierte și prăjite. A.1.8 Identificarea particularităților de preparare a bucatelor din fileu de pasăre și vânat . A.1.9 Descrierea cerințelor de calitate și termenilor de realizare.
UC.1.2 Asigurarea procesului de înăbușire a cărnii de pasăre.	1.2.1 Procesul tehnologic de preparare și servire a bucatelor din pasăre înăbușită, sortimentul, caracteristica 1.2.2 Procesul tehnologic de preparare și servire a bucatelor din carne de pasăre vânat, iepure tocată pentru pârhoale și sufleu. 1.2.3 Sortimentul de bucate, garniturile și sosurile servite, ornarea bucatelor, cerințe față de calitate, termenii de realizare.	A.1.2.1 Identificarea regulilor de înăbușire a cărnii de pasăre, iepure și vânat. A.1.2.2 Enumerarea materiei prime pentru prepararea bucatelor din pasăre înăbușită. A.1.2.3 Explicarea particularităților de preparare a bucatelor din tocătură pentru pârhoale și sufleu din pasăre. A.1.2.4 Argumentarea regulilor de tratare termică a bucatelor din compoziție tocată. A.1.2.5 Identificarea sortimentului de bucate din pasăre înăbușită și din compoziție tocată. A.1.2.6 Descrierea cerințelor de calitate și termenilor de realizare.

Unități de competență	Unități de conținut/Cunoștințele	Abilități (A)
2. Preparate din ouă și brânză de vaci		
UC.2.1 Identificarea regulilor de fierbere a ouălor, procesului tehnologic de preparare a bucatelor coapte și prăjite din ouă.	2.1 Însemnătatea bucatelor din ouă în alimentație. Clasificarea preparatelor din ouă. Prelucrarea primară a ouălor și produselor din ouă. 2.1.1 Regulile de fierbere a ouălor. Procesul tehnologic de preparare și servire a bucatelor din ouă fierte. 2.1.2 Modificările ce intervin la prelucrarea termică a ouălor. 2.1.3 Procesul tehnologic de preparare și servire a preparatelor din ouă prăjite, sortimentul, caracteristica, cerințe de calitate. 2.1.4 Procesul tehnologic de preparare și servire a bucatelor din ouă coapte, sortimentul, caracteristica, cerințe de calitate.	A.2.1 Argumentarea rolului bucatelor din ouă și brânză de vaci în alimentație și a valorii nutritive. A.2.1.1 Clasificarea bucatelor din ouă și brânză de vaci. A.2.1.2 Identificarea operațiunilor de prelucrare primară a ouălor. A.2.1.3 Explicarea regulilor de fierbere, prăjire și coacere a ouălor. A.2.1.4 Identificarea sortimentului de bucate din ouă. A.2.1.5 Explicarea modificărilor, ce intervin la tratamentul termic al ouălor. A.2.1.6 Descrierea particularităților de preparare și servire a bucatelor din ouă.
UC.2.2 Realizarea algoritmului de preparare a preparatelor din brânză de vaci.	2.2 Însemnătatea bucatelor din brânză în alimentație. Clasificarea preparatelor din brânză. 2.2.1 Procesul tehnologic de preparare și servire a preparatelor din brânză naturală, sortimentul, caracteristica, cerințe de calitate. 2.2.2 Procesul tehnologic de preparare și servire a bucatelor fierbinți din brânză de vaci: fierte, prăjite, coapte. Sortimentul de bucate, caracteristica, cerințe de calitate, termenii de realizare	A.2.2 Explicarea particularităților de preparare și servire a preparatelor din brânză naturală. A.2.2.1 Explicarea modificărilor, ce intervin la tratamentul termic a brânzei de vaci. A.2.2.2 Identificarea sortimentului de bucate din brânză de vaci. A.2.2.3 Explicarea particularităților de preparare și servire a bucatelor fierbinți din brânză de vaci.
3. Aperitive și gustări reci		

Unități de competență	Unități de conținut/Cunoștințele	Abilități (A)
UC.3.1 Clasificarea aperitivelor și gustărilor reci.	3.1 Însemnătatea aperitivelor și bucatelor reci în consumul alimentar. Clasificarea aperitivelor și bucatelor reci. 3.1.1 Principiile moderne de ornare a aperitivelor și bucatelor reci. 3.1.2 Principalele produse întrebuințate la prepararea bucatelor reci și pregătirea materiei prime. 3.1.3 Regulile sanitaro-igienice, ce trebuie respectate la prepararea bucatelor reci. 3.1.4 Procesul tehnologic de preparare și servire a tartinelor: simple, asorti, sandvișuri, canape. Pregătirea produselor și a pâinii, ornarea tartinelor. Particularitățile de preparare a tartinelor fierbinți, sortimentul, caracteristica.	A.3.1 Argumentarea rolului aperitivelor și bucatelor reci în alimentație. A.3.1.1 Clasificarea aperitivelor și bucatelor reci. A.3.1.2 Identificarea metodelor de prelucrare a materiei prime pentru prepararea aperitivelor și bucatelor reci. A.3.1.3 Enumerarea cerințelor sanitaro-igienice a secției reci. A.3.1.4 Enumerarea materiei prime pentru prepararea tartinelor. A.3.1.5 Identificarea sortimentului de tartine. A.3.1.6 Explicarea particularităților de preparare a tartinelor. A.3.1.7 Descrierea cerințelor de calitate a tartinelor și termenilor de realizare.
UC.3.2 Determinarea sortimentului de aperitive și gustări reci.	3.2 Metode generale de preparare a salatelor și vinegretelor. 3.2.1 Procesul tehnologic de preparare a salatelor din legume crude și fierte, sortimentul, caracteristica, ornarea lor, servirea, cerințe față de calitate, condițiile și termenii de realizare. 3.2.2 Procesul tehnologic de preparare a salatelor de carne, pasăre, vânat și pește, sortimentul lor, caracteristica, ornarea și servirea lor, cerințe față de calitate, termenii de realizare. 3.2.3 Procesul tehnologic de preparare a vinegretelor, sortimentul, caracteristica, regulile de servire, cerințe față de	A.3.2 Clasificarea salatelor. A.3.2.1 Argumentarea metodelor de preparare a salatelor și vinegretelor. A.3.2.2 Identificarea materiei prime pentru prepararea salatelor și vinegretelor. A.3.2.3 Explicarea particularităților de preparare a salatelor și vinegretelor. A.3.2.4 Identificarea sortimentului de salate și vinegrete. A.3.2.5 Explicarea particularităților de preparare a gustărilor din legume și ciuperci. A.3.2.6 Identificarea sortimentului de aperitive din legume și ciuperci.

Unități de competență	Unități de conținut/Cunoștințele	Abilități (A)
	calitate, termenii de realizare. 3.2.4 Particularitățile de preparare a gustărilor și antreurilor din legume și ciuperci, sortimentul, caracteristica, particularitățile de servire, cerințe față de calitate, termenii de realizare.	
UC.3.3 Realizarea corectă a algoritmului de preparare a aperitivelor și gustărilor din pește și produse din pește.	3.3 Aperitive și bucate reci din pește. Pregătirea și servirea produselor gastronomice din pește: sărat, afumat, conserve de pește, caviar 3.3.1 Garniturile și sosurile folosite la servirea aperitivelor din pește, sortimentul gustărilor, ornarea și servirea lor. 3.3.2 Sortimentul aperitivelor și preparatelor din pește și produse marine, prepararea lor, ornarea și servirea, cerințe față de calitate.	A.3.3 Enumerarea materiei prime pentru prepararea aperitivelor și bucatelor reci din pește. A.3.3.1 Identificarea metodelor de tratare termică a peștelui. A.3.3.2 Identificarea sortimentului de aperitive și bucate reci din pește și produse marine. A.3.3.3 Explicarea particularităților de servire. A.3.3.4 Descrierea cerințelor de calitate și durata păstrării
UC.3.4 Realizarea corectă a algoritmului de preparare a aperitivelor din carne și produse din carne.	3.4 Pregătirea, ornarea și servirea mezelurilor, produselor gastronomice. 3.4.1 Procesul tehnologic de preparare și servire a bucatelor reci din carne fiartă și prăjită. 3.4.2 Prepararea preparatelor din: carne fiartă ; carne de purcel; găină; limbă; roast beef cu garnituri; asortii din carne; bucatelor în aspic; răciturilor; găinilor umplute și purcelușilor umpluți, pateuri din vânat, ficat; cașcavalului din carne de vânat ori pasăre. 3.4.3 Procesul tehnologic de	A.3.4 Enumerarea materiei prime pentru prepararea aperitivelor și bucatelor reci din carne și pasăre. A.3.4.1 Identificarea metodelor de tratare termică a cărnii, păsărilor. A.3.4.2 Identificarea sortimentului de aperitive și bucate reci din carne, pasăre, vânat. A.3.4.3 Explicarea particularităților de preparare și servire a aperitivelor și bucatelor reci din carne și pasăre. A.3.4.4 Identificarea algoritmului de umplere a păsărilor și purcelușilor.

Unități de competență	Unități de conținut/Cunoștințele	Abilități (A)
	preparare a aspicului: deschis și întunecat. Ornarea bucatelor, garniturile și sosurile servite, normele de servire.	A.3.4.5 Descrierea cerințelor de calitate și termenilor de realizare.
UC.3.5 Realizarea corectă a algoritmului de preparare a aperitivelor din ouă și brânză de vaci.	3.5 Gustări din ouă, sortimentul, caracteristica, cerințe de calitate, termenii de realizare. 3.5.1 Antreuri și gustări din brânză, sortimentul, caracteristica, cerințe de calitate, termenii de realizare.	A.3.5 Argumentarea particularităților de preparare a antreurilor din ouă și brânză. A.3.5.1 Identificarea sortimentului de antreuri și gustări reci din ouă și brânză, A.3.5.2 Descrierea cerințelor de calitate și termenilor de realizare.
4. Gustări și antreuri calde		
UC.4.1 Realizarea corectă a algoritmului de preparare a gustărilor și antreurilor calde.	4.1 Procesul tehnologic de preparare și servire a antreurilor calde din: carne, pește, ciuperci. 4.2 Sortimentul antreurilor calde, particularităților de preparare, randamentul lor, cerințe față de calitate. 4.3 Gustările calde pe bază de aluaturi, sortimentul, caracteristica, cerințe de calitate.	A.4.1 Argumentarea particularităților de preparare a gustărilor calde. A.4.2 Identificarea materiei prime pentru prepararea antreurilor calde. A.4.3 Descrierea preparării gustărilor calde. A.4.4 Descrierea cerințelor de calitate.
5. Preparate dulci		

Unități de competență	Unități de conținut/Cunoștințele	Abilități (A)
UC.5.1 Identificarea sortimentului de bucate dulci.	5.1 Însemnătatea preparatelor dulci în alimentație. Clasificarea lor. 5.1.1 Fructe și pomușoare proaspete, metode de prezentare și servire. 5.1.2 Procesul tehnologic de preparare și servire a compoturilor. 5.1.3 Particularitățile de preparare a compoturilor din fructe și pomușoare: proaspete, uscate, congelate și conservate. Sortimentul lor, caracteristica, particularitățile de servire. Incicii de calitate, termenii de realizare .	A.5.1 Argumentarea rolului preparatelor dulci în alimentație. A.5.1.1 Identificarea materiei prime folosite pentru preparatele dulci. A.5.1.2 Enumerarea metodelor de prezentare a fructelor și pomușoarelor. A.5.1.3 Explicarea particularităților de preparare și servire a compoturilor. A.5.1.4 identificarea sortimentului de compoturi.
UC.5.2 Asigurarea procesului tehnologic de preparare a bucatelor dulci gelatinoase.	5.2 Preparate dulci gelatinoase. Clasificarea lor. Caracteristica substanțelor gelatinoase: amidon modificat, gelatină, agar-agar, agaroid, alginat de natriu, substanțe pectice, pregătirea lor și utilizarea. 5.2.1 Procesul tehnologic de preparare și servire a preparatelor dulci gelatinoase: kiseluri, jeleuri, șerbeturi, sambucuri, creme. 5.2.2 Sortimentul preparatelor, caracteristica, particularitățile de servire. Cerințe de calitate, termenii de realizare.	A.5.2 Clasificarea preparatelor dulci gelatinoase. A.5.2.1 Identificarea substanțelor gelatinoase. A.5.2.2 Argumentarea particularităților de preparare a bucatelor dulci gelatinoase. A.5.2.3 Identificarea sortimentului preparatelor dulci gelatinoase. A.5.2.4 Descrierea procesului tehnologic de preparare și servire a preparatelor dulci gelatinoase. A.5.2.5 Descrierea cerințelor de calitate și termenilor de realizare.

Unități de competență	Unități de conținut/Cunoștințele	Abilități (A)
	5.3 Procesul tehnologic la prepararea și servirea bucatelor dulci calde. 5.3.1 Clasificarea preparatelor dulci calde. 5.3.2 Particularitățile de preparare, sortimentul lor, ornarea și servirea. Cerințe față de calitate, termenii de realizare.	A.5.3 Enumerarea materiei prime folosite la preparare bucatelor dulci calde. A.5.3.1 Clasificarea preparatelor dulci calde. A.5.3.2 Argumentarea particularităților de preparare a bucatelor dulci calde. A.5.3.3 Identificarea sortimentului de preparate dulci calde. A.5.3.4 Descrierea procesului tehnologic de preparare a bucatelor dulci calde.
6. Băuturi nealcoolice calde și răcoritoare.		
UC.6.1 Determinarea sortimentului de băuturi nealcoolice calde;	6.1 Însemnătatea băuturilor în alimentație. Clasificarea băuturilor. Băuturi calde. 6.1.1 Procesul tehnologic de preparare a ceaiului, particularitățile, de servire. Cerințe de calitate, durata păstrării. 6.1.2 Procesul tehnologic de preparare a cafelei prin diferite metode. Sortimentul de cafea, caracteristica, regulile de servire. Cerințe de calitate. 6.1.3 Procesul tehnologic de preparare a cacao și ciocolatei, regulile de servire, sortimentul, caracteristica, cerințe de calitate.	A.6.1 Argumentarea rolului băuturii în alimentație. A.6.1.1 Clasificarea băuturilor. A.6.1.2 Enumerarea materiei prime pentru prepararea băuturilor. A.6.1.3 Explicarea particularităților de preparare și servire a băuturilor calde. A.6.1.4 Identificarea sortimentului de băuturi fierbinți A.6.1.5 Descrierea procesului tehnologic de preparare a băuturilor calde. A.6.1.6 Descrierea cerințelor de calitate, termenilor de realizare.

Unități de competență	Unități de conținut/Cunoștințele	Abilități (A)
UC.6.2 Asigurarea procesului tehnologic de preparare a băuturilor nealcoolice răcoritoare.	6.2 Procesul tehnologic de preparare și servire a băuturilor răcoritoare, sortimentul lor, caracteristica. 6.2.1 Procesul tehnologic de preparare a cocktailurilor fără alcool, clasificarea lor în dependență de materia primă folosită, particularitățile de preparare, ornarea și servirea lor. Indicii de calitate a băuturilor răcoritoare.	A.6.2 Enumerarea materiei prime utilizate pentru prepararea băuturilor răcoritoare. A.6.2.1 Clasificarea băuturilor răcoritoare. A.6.2.2 Explicarea particularităților de preparare și servire a băuturilor răcoritoare. A.6.2.3 Identificarea sortimentului de băuturi răcoritoare.

VI. Repartizarea orientativă a orelor pe unități de învățare

Nr. crt.	Unitățile de învățare	Numărul de ore				
		Total	Contact direct			Studiul individual
			Teorie	Practică	Laborator	
1.	Preparate din carne de pasăre , vânat și iepure	20	2	2	6	10
2.	Preparate din ouă și brânză de vaci	18	2	2	6	8
3.	Aperitive și gustări reci	24	4	2	6	12
4.	Gustări și antreuri calde	18	2	-	6	10
5.	Preparate dulci	28	4	2	10	12
6.	Băuturi nealcoolice calde și răcoritoare	12	2	-	2	
	Total	120	16	8	36	60

VII. Studiul individual ghidat de profesor

Materiile pentru studiul individual	Produsele de elaborat	Modalitățile de evaluare	Termenii de realizare
1. Preparate din carne de pasăre, vânat și iepure			
1.1 Elaborarea prezentărilor de prepararea preparatelor din carne de pasăre și vânat, iepure fiert și prăjit,	Referat.PPT	Prezentarea referatului,PPT	Săptămâna 3
1.2 Elaborarea prezentărilor de prepararea preparatelor din carne de pasăre, de vânat și iepure înăbușit și din compoziție tocată.	Referat.PPT	Prezentarea referatului,PPT	Săptămâna 5
2. Preparate din ouă și brânză de vaci			
2.1 Elaborarea prezentărilor de prepararea preparatelor din ouă.	Referat.PPT	Prezentarea referatului,PPT	Săptămâna 6
2.2 Elaborarea prezentărilor de prepararea preparatelor din brânza de vaci.	Referat.PPT	Prezentarea referatului,PPT	Săptămâna 8
2.3 Selectarea sortimentului de tartine: simple, assorti, sandvișuri , canape.	Referatul	Prezentarea referatului	Săptămâna 9
2.4 Selectarea sortimentului de salate vinegrete, antreuri din legume și ciuperci.	Referatul	Prezentarea referatului	Săptămâna 9
3. Aperitivele și bucatele reci			
3.1 Elaborarea prezentărilor de prepararea antreurilor și gustărilor reci din pește.	Referatul	Prezentarea referatului	Săptămâna 10
3.2 Elaborarea prezentărilor de prepararea aperitivelor și bucatelor reci din carne și pasăre.	Referat.PPT	Prezentarea referatului,PPT	Săptămâna 11
3.3 Selectarea sortimentului de antreuri și gustări reci din ouă și brânză.	Referat.PPT	Prezentarea referatului,PPT	Săptămâna 11

Materiile pentru studiul individual	Produsele de elaborat	Modalitățile de evaluare	Termenii de realizare
4. Gustări și antreuri calde			
4.1 Elaborarea prezentărilor de prepararea gustărilor și antreurilor calde	Studiu de caz Fișe tehnologice	Prezentarea studiului, fișelor tehnologice	Săptămâna 12
5. Preparate dulci			
5.1 Elaborarea prezentărilor de preparare a bucatelor dulci.	Studiu de caz Fișe tehnologice	Prezentarea studiului, fișelor tehnologice	Săptămâna 12
6. Băuturi nealcoolice calde și răcoritoare.			
6.1 Elaborarea prezentărilor de prepararea băuturilor nealcoolice calde și reci.	Referat.PPT	Prezentarea referatului,PPT	Săptămâna 12

VIII. Lucrări practice/laborator recomandate

Nr. d/o	Unități de învățare	Lista lucrărilor practice/ laborator	Ore
1.	Preparate din pasăre, vânat, iepure.	Lucrare practică nr.1 <i>Tema: Calcularea cantității de materie primă la prepararea bucatelor din pasăre, vânat, iepure .</i> 1. Rezolvarea problemelor la imitarea diferitor situații de producere 2. Calcularea materiei prime, garniturilor, sosurilor, determinarea cantității bucatelor din carne de pasăre, vânat, iepure în dependență de sezon, condiția de livrare, compatibilitatea produselor, substituirea produselor, folosind rețetarul de bucate 3. Întocmirea fișelor tehnologice	2
		Lucrare de laborator nr. 1 <i>Prepararea și servirea preparatelor din pasăre, vânat, iepure:</i> Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М.: Экономика, 1983; 2017	6

		Bucatarie, retetar general – Violeta Borzea, Dan Chiriac, Daniela Chiriac 1. Șnițel ca la capitală cu garnitură complexă 661/732 2. Pârjoală ca la Kiev cu cartofi prăjiți fri 659/697 3. Pilaf cu carne de pui.R.645 4. Ragu din carne de pui. R.642 5. Sufleu din pasăre sau pui cu pireu de morcov R.675/704 6. Ostropel din carne de pui cu mămăligă. pag. 430/433	
2.	Preparate din ouă și brânză de vaci.	Lucrare practică nr.2 <i>Tema: Calcularea cantității de materie primă la prepararea bucatelor din ouă și brânză de vaci.</i> 1 Rezolvarea problemelor la imitarea diferitor situații de producere. 2. Calcularea materiei prime, determinarea cantității de bucate de ouă, brânză în dependență de tipul, condiția de livrare, asocierea și substituirea produselor, folosind rețetarul de bucate. 3. Întocmirea fișelor tehnologice.	2
		Lucrare de laborator nr. 2 <i>Prepararea și servirea preparatelor din ouă și brânză de vaci.</i> Rețetar pentru preparate culinare (U.T.M. Chișinău); Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М.: Экономика, 1983; 2017 1. Păpănași prăjiți din brânză de vaci. R.463 2. Budincă din brânză de vaci. R.469 3. Sufleu din brânză de vaci. R.467 4. Colțunași cu brânză de vaci. R.35(UTM) 5. Clătite cu brânză de vaci. R.33(UTM) 6. Omletă umplută cu legume și ciuperci. R.444	6
3.	Antreuri și gustări reci.	Lucrare practică nr.3 <i>Tema: Calcularea cantității de materie primă la prepararea antreurilor și gustărilor.</i> 1. Rezolvarea problemelor la imitarea situațiilor de producere. 2. Calcularea materiei prime, garniturilor, sosurilor, determinarea cantității de antreuri și gustări reci și, gustări fierbinți în dependență de tipul, condiția, asocierea și substituirea produselor, folosind rețetarul de bucate. 3. Întocmirea fișelor tehnologice.	2

		Lucrare de laborator nr.3 <i>Prepararea și servirea antreurilor și gustărilor reci.</i> Rețetar pentru preparate culinare (U.T.M. Chișinău); Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М.: Экономика, 1983; 2017; Bucatarie, retetar general – Violeta Borzea, Dan Chiriac, Daniela Chiriac 1. Salată de pasăre. R.80 (UTM) 2. Salată a la Praga. R.82 (UTM) 3. Salată din crudități cu mere. pag.76 4. Salată Bocuf. pag. 71 5. Pateu din ficat R.159 6. Vol-au-vent cu legume și ciuperci. pag.309	6
4.	Gustări și antreuri calde.	Lucrare de laborator nr. 4 <i>Prepararea și servirea gustărilor și antreurilor calde.</i> Rețetar pentru preparate culinare (U.T.M. Chișinău); Bucatarie, retetar general – Violeta Borzea, Dan Chiriac, Daniela Chiriac 1. Dovlecei umpluți cu carne de porc și vită. pag.651 2. Marinată cu stavrid. pag.342 3. Rulou din carne tocată de porc în suc propriu pag.369 4. Clătite umplute cu carne de pui. pag.377 5. Chifteluțe semivegetariene R.121(UTM) 6. Rulou cu carne de porc și ciuperci. R.123(UTM)	6
5.	Preparate dulci.	Lucrare practică nr. 4 <i>Tema: Calcularea cantității de materie primă la prepararea bucatelor dulci.</i> 1. Rezolvarea problemelor la imitarea situațiilor de producție. 2. Calcularea materiei prime, cantității de bucate dulci în dependență de tipul, condiția, asocierea și substituirea produselor, folosind rețetarul de bucate. 3. Întocmirea fișelor tehnologice.	2
		Lucrare de laborator nr.5 <i>Prepararea și servirea bucatelor dulci.</i> Rețetar pentru preparate culinare (U.T.M. Chișinău); Bucatarie, retetar general – Violeta Borzea, Dan Chiriac, Daniela Chiriac	6

		1. Sufleu de vanilie pag.726 2. Cremă de zahăr caramel cu lămâie pag.709 3. Găluște cu prune. pag.648 4. Budincă cu mere și nuci. R.148(UTM) 5. Budincă din clătite cu sos de vin. pag.692 6. Plăcintă cu mere. pag. 728	
		Lucrare de laborator nr. 6 <i>Prepararea și servirea bucatelor dulci gelatinoase.</i> Rețetar pentru preparate culinare (U.T.M. Chișinău) 1. Jeleu de citruși R.141(UTM) 2. Jeleu din fructe și pomușoare R.140(UTM) 3. Șerbet de mere cu crupe de griș R.143(UTM) 4. Sambuc de caise R.144 (UTM) 5. Cremă de nuci. R.146 (UTM) 6. Cremă de vanilie (de ciocolată, de cafea). R.145 (UTM)	4
6.	Băuturi nealcoolice calde și răcoritoare	Lucrare de laborator nr. 7 <i>Prepararea și servirea băuturilor nealcoolice calde și răcoritoare.</i> Rețetar pentru preparate culinare (U.T.M. Chișinău); Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М.: Экономика, 1983; 2017; 1. Ceai cu lămâie. R.152 (UTM) 2. Cafea ca la orient. R.157 (UTM) 3. Cafea ca la Viena. R.956 4. Cocktail din lapte. R167(UTM) 5. Cafea ca la Varșovia R.953 6. Băutură de potocală sau de lămâie. R.166 (UTM) 7. Cacao cu lapte. R.159 (UTM)	2
	În total		8/36

IX. Sugestiile metodologice

Curriculumul modular **S.08.O.027 Gustări și dulciuri de bucătărie** orientează proiectarea activității instructiv-educative, organizarea și desfășurarea procesului de predare a cunoștințelor și formarea abilităților practice și atitudinilor în vederea formării competențelor profesionale generale și specifice, corespunzătoare standardului ocupațional. În acest context, strategiile didactice se caracterizează prin centrare pe elev și flexibilitate, adaptându-se la situațiile și

condițiile de învățare. Eficiența procesului de învățământ poate fi asigurată de selectarea reușită a strategiilor și metodelor didactice, mijloacelor de învățare și formelor de organizare, precum și de îmbinarea armonioasă a acestora cu situațiile de învățare.

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

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

Metode recomandate pentru dezvoltare a competențelor cognitive

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

Pe lângă strategiile și metodele didactice, un rol important le revine mijloacelor didactice moderne care motivează elevii pentru învățare și formează competențele profesionale. Pentru realizarea obiectivelor și dezvoltarea competențelor profesionale, se recomandă utilizarea **mijloacelor audiovizuale** și anume: *computerul, notebook-ul, videoproiectorul, filmele didactice pe CD-uri, softurile educaționale etc.* Un alt tip de mijloace didactice eficiente sunt **mijloacele didactice ilustrative**: *fîșe instructiv-tehnologice, cartele tehnologice, planșe referitoare la igiena personală a bucătarului, locul de muncă și activități realizate la locul de muncă, scheme tehnologice de preparare a bucatelor etc.*

X. Sugestii de evaluare a competențelor profesionale

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

Produsele recomandate pentru evaluarea nivelului de dezvoltare a competențelor cognitive

Nr. d/o	Produse pentru măsurarea competențelor	Criteriile de evaluare a produselor
1.	Harta noțională	• 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. • Complexitatea proiectului - felul în care au fost evidențiate conexiunile și perspectivele interdisciplinare ale temei, competentele 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.	Referatul	• Corespunderea referatului cu tema, subiectul dat. • Profunzimea și complexitatea dezvoltării temei. • Adoptarea 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. • Justificarea ipotezei legate de tema referatului.

		• Analiza în detaliu a fiecărei surse de documentare
4.	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, adaptarea conținutului. • Originalitatea studiului, a formulării și a realizării. • Personalizarea (să nu fie lucruri copiate). • Aprecierea critică, judecată personală a elevului. • 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. • Rezolvarea corectă a problemei, asociate studiului analizat de caz.

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

Activitățile de evaluare a modului **S.08.O.027 Gustări și dulciuri de bucătărie** vor fi orientate spre motivarea elevilor și obținerea unui feedback continuu, fapt ce va permite corectarea operativă a procesului de învățare, stimularea autoevaluării și a evaluării reciproce, evidențierea succeselor, implementarea evaluării selective sau individuale.

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

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

Evaluarea sumativă sau finală va fi realizată la sfârșitul perioadei de instruire (semestru, an academic). Principalul scop al oricărei evaluări sumative este evidențierea efectelor, eficienței, rezultatelor globale ale învățării. Acest tip de evaluare evidențiază nivelul și calitatea pregătirii elevilor prin raportare la finalitățile stabilite pentru formarea profesională. Forma de evaluare conform planului de învățământ la modulul **S.08.O.027 Gustări și dulciuri de bucătărie** este examenul.

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

XI. Resursele necesare pentru desfășurarea procesului de studii

Pentru a realiza cu succes formare competențelor ce trebuie formate și dezvoltate în modulul **S.08.O.027 Gustări și dulciuri de bucătărie** trebuie asigurat un mediu de învățare autentic, relevant și centrat pe elev.

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

XII. Resursele didactice recomandate elevilor

Nr. crt.	Denumirea resursei	Locul în care poate fi consultată/ accesată/ procurată resursa
1.	Anfimova N.A. Arta culinară. - Chișinău: Lumina, 1990. - 6 S8p	Biblioteca
2.	Brumar C., Pascali E., Turism și alimentație- București, Editura Didactică și Pedagogică, 2011	Biblioteca
3.	Dincă C, Brătășan S., Moraru V. Bucătar.- București:Editura Didactică și Pedagogică, 2010.-320 p	Biblioteca
4.	Lilia Moraru, Lidia Coșciug, Olga Deseatnicov, Tehnologia produselor alimentației publice – Rețetar pentru preparate culinare, partea I, II, Chișinău: U.T.M,2000	Biblioteca
5.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М.: Экономика, 1983; 2017	Biblioteca
6.	Moraru L., Coșciug L., Deseatnicov O. Tehnologia produselor alimentației publice – Rețetar pentru preparate culinare, partea I, II. Chișinău: U.T.M, 2000.	Biblioteca
7.	Bucatarie, retetar general - Violeta Borzea, Dan Chiriac, Daniela Chiriac	Biblioteca