



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.03.O.018 Serviciile de alimentație în industria ospitalității

Programul de formare profesională tehnică:

101310 Organizarea serviciilor în hoteluri și complexe turistice

Calificarea: **422402 Receptor unitate de cazare (calificare medie)**

Numărul de credite – 3

Aprobat:

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

Director adjunct pentru instruire și educație Rotaru Rotaru Irina

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

proces verbal nr. 03 din 18 octombrie 2023

Șef catedră Nicolai Nicolai Svetlana

Autor:

Doroftei Tatiana, gradul doi

Recenzenți:

S.R.L. „IL Gatto Rosso”, director

Grajidian Adrian

S.R.L. „Cialcris”, administrator

Chirila Ion

Cuprins

I.	Preliminarii.....	4
II.	Motivația, utilitatea modulului pentru dezvoltarea profesională.....	4
III.	Competențele profesionale specifice modulului.....	5
IV.	Administrarea modulului	6
V.	Unitățile de învățare.....	6
VI.	Repartizarea orientativă a orelor pe unități de învățare.....	7
VII.	Studiul individual ghidat de profesor.....	8
VIII.	Lucrările practice recomandate.....	8
IX.	Sugestii metodologice.....	9
X.	Sugestii de evaluare a competențelor profesionale.....	11
XI.	Resursele necesare pentru desfășurarea procesului de studii.....	13
XII.	Resursele didactice recomandate elevilor.....	14

I. Preliminarii

Curriculumul modular **S.03.O.018 Serviciile de alimentație în industria ospitalității** 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: **101310 Organizarea serviciilor în hoteluri și complexe turistice**, calificarea **422402 Receptor unitatea de cazare (calificare medie)**, durata de 4 ani.

Beneficiarii curriculumului sunt:

- profesorii din instituțiile de învățământ profesional tehnic post-secundar;
- autorii de manuale și ghiduri metodologice;
- elevii care își fac studiile la programul de formare profesional tehnică 101310 Organizarea serviciilor în hoteluri și complexe turistice 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 de a aprecia, estima și analiza, dirija și menține o activitate, de a aprecia și analiza, capacității elevului de a avea și argumenta atitudinea privind tratarea conceptelor de servicii.

La studierea disciplinei, elevii vor fi capabili să conștientizeze importanța cunoașterii și implementării cerințelor naționale și internaționale cu privire la serviciile de alimentație. Formarea deprinderilor și a aptitudinilor corecte constituie obiectivul dominant al fiecărei ore, realizarea căruia se va asigura printr-un proces educativ continuu care începe în colegiu și va continua pe parcursul vieții fiecărui elev.

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

F.04.O.011 Securitatea și sănătatea muncii

F.01.O.009 Fundamentele serviciilor unităților de cazare

II. Motivația, utilitatea modulului pentru dezvoltarea profesională

Studierea acestui modul **S.03.O.018 Serviciile de alimentație în industria ospitalității** 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 hotelier;

- 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 în procesul de activitate în domeniul hotelier;
- asumarea responsabilității pentru asigurarea calității produselor sau serviciilor.

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 unității de curs după cum urmează:

S.07.O.024 Tehnologia serviciilor de cazare.

III. Competențele profesionale specifice modulului

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

Nr.	Competențe specifice modulului	Unități de competență
1.	CS.1 Perceperea esenței de clasificare a unităților de alimentație publică.	UC.1.1 Distingerea criteriilor de clasificare a unităților de alimentație publică. UC.1.2 Determinarea spațiilor unităților de alimentație.
2.	CS.2 Analiza sortimentului de materii prime.	UC.2.1 Distingerea materiilor prime de bază și auxiliare folosite în alimentația publică. UC.2.2 Clasificarea materiilor prime, cunoașterea metodelor de conservare. UC.2.3 Specificarea utilizării culinare a materiilor prime.
3.	CS.3 Clasificarea echipamentului folosit la prelucrarea materiilor prime.	UC.3.1 Determinarea echipamentului folosit la prelucrare primară și termică a materiilor prime. UC.3.2 Identificarea utilajului frigorific la păstrarea materiilor prime.
4.	CS.4 Distingerea sortimentului de preparate culinare, băuturi alcoolice și nealcoolice.	UC.4.1 Selectarea sortimentului de preparate culinare. UC.4.1 Determinarea sortimentului de băuturi alcoolice și nealcoolice.
5.	CS.5 Familiarizarea cu preferințele culinare ale turiștilor străini.	UC.5.1 Elaborarea meniurilor pentru diferite grupe de turiști.

IV. Administrarea modului

Codul modulului	Denumirea modulului	Semestrul	Numărul de ore				Modalitat ea de evaluare	Număr ul de credite
			Total	Contact direct		Studiul individual		
				Teorie	Practică			
S.03.O.018	Serviciile de alimentație în industria ospitalității	III	90	40	20	30	Examen	3

V. Unități de învățare

Unități de competență	Unități de conținut	Abilități
1. Tipizarea unităților de alimentație publică		
UC.1.1 Distingerea de criterii de clasificare a unităților de alimentație publică. UC.1.2 Determinarea spațiilor unităților de alimentație.	1.1 Rolul disciplinei „Serviciile de alimentație în industria ospitalității”. 1.2 Tipologia unităților de alimentație publică. 1.3 Criterii de clasificare a unităților de alimentație publică (Hotărâre nr.1209 din 08.11.2007 Publicat: 23.11.2007 în Monitorul Oficial nr.180-183 art. Nr: 1281). 1.4 Caracteristici funcționale și organizatorice a unităților de alimentație publică. 1.5 Organizarea interioară a restaurantelor (spațiile pentru primire, servire, producție și anexe).	A.1.1 Definirea noțiunii de alimentație publică în turism. A.1.2 Perceperea esenței clasificării unităților de alimentație publică.
2. Materii prime și auxiliare folosite în alimentația publică		
UC.2.1 Distingerea materiilor prime de bază și auxiliare folosite în alimentația publică. UC.2.2 Clasificarea materiilor prime, cunoașterea metodelor de conservare. UC.2.3 Specificarea utilizării culinare a materiilor prime.	2.1 Importanța alimentelor în alimentație. 2.2 Materii prime de origine vegetală. Caracteristica, sortimentul, condițiile de păstrare, metode de conservare, utilizarea culinară. 2.3 Materii prime de origine animală. Caracteristica, sortimentul, condițiile de păstrare, metode de conservare, utilizarea culinară. 2.4 Grăsimi alimentare. Caracteristica, sortimentul, utilizarea culinară. 2.5 Condimente, stimulente și alte adaosuri. Caracteristica, sortimentul, utilizarea	A.2.1 Cunoașterea sortimentului de materii prime. A.2.2 Explicarea utilizării culinare materiilor prime.

	culinară.	
3. Prelucrarea primară și termică a materiilor prime		
UC.3.1 Determinarea echipamentului folosit la prelucrare primară și termică a materiilor prime. UC.3.2 Identificarea utilajului frigorific la păstrarea materiilor prime.	3.1 Operații de prelucrare primară a legumelor și fructelor. 3.2 Operații de prelucrare primară a cărnii, peștelui. 3.3 Ustensile și echipamente folosite la prelucrarea primară și termică a materiilor prime.	A.3.1 . Cunoașterea echipamentului folosit la prelucrare primară. A.3.2 .Algoritmizarea operațiilor de prelucrare primară a materiilor prime.
4. Caracteristica preparatelor culinare și a băuturilor		
UC.4.1 Selectarea sortimentului de preparate culinare. UC.4.1 Determinarea sortimentului de băuturi alcoolice și nealcoolice.	4.1 Caracteristica preparatelor culinare. 4.2 Caracteristica băuturilor alcoolice și nealcoolice. 4.3 Sortimentul de preparate culinare și băuturi.	A.4.1 Cunoașterea sortimentului de preparate culinare. A.4.2 Descrierea sortimentului de băuturi alcoolice și nealcoolice.
5. Specificul bucătăriei diferitor grupe de turiști		
UC.5.1 Elaborarea meniurilor pentru diferite grupe de turiști.	5.1 Caracteristica preparatelor culinare și a băuturilor alcoolice și nealcoolice specifice diferitor grupe de turiști(italieni, germani, spanioli, englezi, francezi, suedezi, chinezi).	A.5.1. Însușirea sortimentului de preparate și băuturi pentru diferite grupe de turiști. A.5.2. Studiarea factorilor (climei, modului de viață, tradițiilor, obiceiurilor, religiei) ce influențează întocmirea meniurilor.

VI. Repartizarea orientativă a orelor pe unitățile de învățare

Nr.	Unități de învățare	Numărul de ore			
		Total	Contact direct		Studiul individual
			Teorie	Practică	
1.	Tipizarea unităților de alimentație publică .	10	8	-	2
2.	Materii prime și auxiliare folosite în alimentația publică.	24	14	-	10
3.	Prelucrarea primară și termică a materiilor prime.	8	4	-	4
4.	Caracteristica preparatelor culinare și a băuturilor.	34	8	16	10

5.	Preferințele culinare ale turiștilor străini	16	6	4	4
	Total	90	40	20	30

VII. Studiul individual ghidat de profesor

Materiile pentru studiul individual	Produsele de elaborat	Modalitățile de evaluare	Termenii de realizare
1. Tipizarea unităților de alimentație publică			
1.1 Tipul, categoria unității, spațiile pentru primire, servire, producție.	Organigrama Scheme Poster	Prezentarea schemei organigramei.	1 săptămână
2. Materii prime și auxiliare folosite în alimentația publică			
2.1 Descrierea materiilor prime de origine vegetală. 2.2 Descrierea materiilor prime de origine animală. 2.3 Descrierea materiilor prime auxiliare.	Referat PPT Proiect	Prezentarea PPT Postere Referate	2 săptămână
3. Prelucrarea primară și termică a materiilor prime			
3.1 Elaborarea tabelului cu tipurile de tratamente termice și descrierea lor. 3.2 Elaborarea schemelor de prelucrare primară a materiilor prime.	Tabel Scheme	Prezentarea tabelelor Prezentarea schemei	5 săptămână
4. Caracteristica preparatelor culinare și a băuturilor			
Caracteristica băuturilor nealcoolice. Caracteristica băuturilor alcoolice	PPT Proiect	Demonstrare PPT Postere	11 săptămână
5. Specificul bucătăriei diferitor grupe de turiști			
Exemple de variante de meniu pentru turiști englezi. Exemple de variante de meniu pentru turiști francezi. Exemple de variante de meniu pentru turiști italieni. Exemple de variante de meniu pentru turiști germani.	Referat PPT Proiect	Demonstrare PPT Postere	13 săptămână

VIII. Lucrările practice recomandate

Nr.	Unități de învățare	Lista lucrărilor practice	Ore
1.	Caracteristica preparatelor culinare și a băuturilor.	Lucrare practică nr. 1 Caracterizarea sortimentului de gustări reci , calde, antreuri.	2
		Lucrare practică nr. 2 Caracteristica sortimentului de preparate lichide.	2
		Lucrare practică nr. 3 Caracteristica sortimentului de preparate de bază :pește și Carne.	2

		Lucrare practică nr. 4 Caracteristica sortimentului de dulciuri de bucătărie, articole de patiserie.	2
		Lucrare practică nr. 5 Clasificarea și caracteristica băuturilor alcoolice servite în unitățile de alimentație publică. Noțiuni de oenologie și sommelier.	2
		Lucrare practică nr. 6 Caracteristica și metodele de obținere a amestecurilor de băuturi.	2
		Lucrare practică nr. 7 Clasificarea și caracteristica băuturilor nealcoolice servite în unitățile de alimentație publică. metode de obținere a amestecurilor de băuturi.	2
2.	Preferințele culinare ale turiștilor străini.	Lucrare practică nr. 8 Elaborarea meniurilor pentru diferite grupe de turiști englezi, americani.	2
Lucrare practică nr. 9 Elaborarea meniurilor pentru diferite grupe de turiști francezi, italieni, spanioli.		2	
Lucrare practică nr. 10 Elaborarea meniurilor pentru diferite grupe de turiști germani, chinezi, coreeni.		2	
Total			20

IX. Sugestii metodologice

Curriculumul modular *S.03.O.018 Serviciile de alimentație în industria ospitalității* 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 cele mai recomandate în formarea profesională, care presupun îmbinarea cunoștințelor teoretice și abilităților practice sunt: *demonstrația, observația, exercițiul, algoritmizarea, lucrarea practică, problematizarea, experimentul, etc.*

- *Demonstrația*: metodă de explorare indirectă a realității, utilizată pentru a prezenta obiecte și fenomene reale, pe baza unui material suport (natural, figurativ sau simbolic). Demonstrarea poate fi realizată cu ajutorul obiectelor naturale sau cu substitute (bi-tri-dimensionale, simbolice) sau cu mijloace tehnice audio-video.
- *Observația*: metodă de explorare directă a realității, care reprezintă urmărirea și înregistrarea sistematică a datelor despre obiecte și fenomene, în scopul cunoașterii lor. Observația poate fi dirijată, independentă, spontană, de scurtă/lungă durată.
- *Exercițiul*: metodă de acțiune reală asupra realității, care presupune executarea repetată, conștientă și sistematică a unor acțiuni, operații sau procedee în scopul formării abilităților practice și intelectuale sau a formării unei competențe. Exercițiile pot fi introductive, curente, de consolidare, de verificare, individuale sau în grup, dirijate/semi-dirijate sau creative.
- *Algoritmizarea*: metodă didactică care presupune găsirea/identificarea de către profesor a înălțurii (algoritmului) necesare a operațiilor activității de învățare. Prin calea algoritmizării, elevul însușește cunoștințele sau tehnicile de lucru, prin simpla parcurgere a unei căi deja stabilite.
- *Problematizarea*: metodă didactică care pune accent pe cercetarea-descoperirea unor cauze ori soluții la o problemă. Cadrul didactic propune o situație-problemă cu mai multe alternative de rezolvare, care generează elevilor îndoială, incertitudine, curiozitate și dorința de a descoperi soluția, iar elevii vor putea să o rezolve dacă vor însuși noile cunoștințe care urmează să fie prezentate de către profesor.
- *Experimentul* cu caracter aplicativ: metodă didactică prin care profesorul provoacă intenționat un fenomen în scopul studierii acestuia. Experimentul poate fi demonstrativ, aplicativ, de laborator, natural, individual/în echipă.

Pe lângă strategiile și metodele didactice, un rol important le revine mijloacelor didactice moderne care motivează elevii pentru învățare și formează competențele profesionale. Pentru realizarea

obiectivelor și dezvoltarea competențelor profesionale, se recomandă utilizarea **mijloacelor audiovizuale** și anume: *computerul, notebook-ul, videoproiectorul, filmele didactice pe CD-uri, softurile educaționale* etc. Un alt tip de mijloace didactice eficiente sunt **mijloacele didactice ilustrative**: *fișe instructiv-tehnologice, cartele tehnologice, planșe referitoare la igiena personală a bucătarului, locul de muncă și activități realizate la locul de muncă, scheme tehnologice de preparare a bucatelor* etc.

X. Sugestii de evaluare a competențelor profesionale

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

Evaluarea rezultatelor învățării poate fi:

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, 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.
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 la modulul ***S.03.O.018 Serviciile de alimentație în industria ospitalității*** 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.03.O.018 Serviciile de alimentație în industria ospitalității*** 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.

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. Resurse necesare pentru desfășurarea procesului de studii

Pentru a realiza cu succes formare competențelor ce trebuie formate și dezvoltate în modulul ***S.03.O.018 Serviciile de alimentație în industria ospitalității*** 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.	Denumirea resurselor	Locul în care poate fi consultată resursa
1.	Cristian Dincă, Simona Brătășan...Manual pentru calificare bucătar în UAP: anul de completare, domeniul turism și alimentație, nivelul II-București: Editura Didactică și Pedagogică, 2007.	Biblioteca
2.	Lilia Moraru, Lidia Coșciug, Olga Deseatnicov, Tehnologia produselor alimentație publice rețetar pentru preparate culinare, partea I, II Chișinău: U.T.M	Biblioteca
3.	N.I.Kovaliov, Tehnologia preparării bucatelor, Chișinău „Lumina”, 1990	Biblioteca
4.	Pîrjol Gabriela, Elizaveta Paraschiv...Tehnologia culinară:Manual pentru clasele a X-a , a XI-a și a XII-a, - București:Editura Didactică și Pedagogică, 2006	Biblioteca
5.	Stefania Mihai,Aurelia Turcescu,, Turism și alimentație",,, editura cd press” , 2009;E.Dobrescu,C.Bălănescu, Tehnica servirii consumatorilor,ed.București,1989.	Biblioteca