



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.06.O.021 Preparate de bază de pește și carne

Programul de formare profesională tehnică:

72120 Tehnologia alimentației publice

Calificarea: **311944 Tehnolog alimentație publică**

Numărul de credite – **5**

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 18.10 2023

Șef catedră Nicolai Nicolai Svetlana

Autori:

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

Cebanu Corina, gradul didactic II, Centru de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor

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.	Competențele profesionale specifice modulului.....	5
IV.	Administrarea modulului.....	6
V.	Unități de învățare.....	6
VI.	Repartizarea orientativă a orelor pe unități de învățare.....	9
VII.	Studiul individual ghidat de profesor.....	10
VIII.	Lucrări practice recomandate.....	12
IX.	Sugestii metodologice.....	15
X.	Sugestii de evaluare a competențelor profesionale.....	16
XI.	Resurse necesare pentru desfășurarea procesului de studii.....	18
XII.	Resurse didactice recomandate elevilor.....	18

I. Preliminarii

Curriculumul modular *S.06.O.021 Preparate de bază de pește și carne* 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.

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.06.O.021 Preparate de bază de pește și carne* 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 procedeelor 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.06.O.024 Gastronomia națională și internațională;
- 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 de bază din pește	UC.1 Desfășurarea activității sectorului de producere pentru prelucrarea primară a materiei prime și pregătirea semipreparatelor pentru preparatele culinare de pește UC.2 Efectuarea operațiilor tehnologice de preparare a preparatelor din pește fiert și prăjit cu respectarea normelor de igienă, de siguranță și de securitatea muncii UC.3 Realizarea procesului tehnologic de preparare a preparatelor din pește înăbușit și copt, cu respectarea normelor de igienă, de siguranță și de securitatea muncii UC.4 Respectarea etapelor procesului de preparare a preparatelor culinare din masă tocată din pește naturală și cu adaos, conform cerințelor tehnologice UC.5 Aplicarea regulilor de preparare a fructelor de mare 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 de bază din carne	UC.1 Asigurarea procesului tehnologic de obținere a preparatelor culinare din carne fiartă, sotată și înăbușită cu manifestarea responsabilă a simțului estetic, creativ în pregătirea pentru servirea preparatelor culinare UC.2 Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a preparatelor culinare din carne prăjită și coaptă cu respectarea normelor de igienă, de siguranță și de securitatea muncii UC.3 Urmarea etapelor procesului de preparare a preparatelor culinare din masă tocată din carne naturală și cu adaos, conform cerințelor tehnologice

IV. Administrarea modului

Codul unității de curs	Denumirea unității de curs	Semestrul	Numărul de ore					Modalitatea de evaluare	Numărul de credite
			Total	Contact direct			Studiul individual		
				Teorie	Practică	Laborator			
S.06.O.021	Preparate de bază de pește și carne	VI	150	31	8	36	75	Examen	5

V. Unități de învățare

Unități de competență	Unități de conținut	Abilități
1. Importanța preparatelor de bază din pește în alimentație și clasificarea lor		
UC1. Desfășurarea activității sectorului de producere pentru prelucrarea primară a materiei prime și pregătirea semipreparatelor pentru preparatele culinare de pește	1.1 Rolul în organism și importanța preparatelor culinare de pește 1.2 Clasificarea preparatelor culinare de bază de pește și caracteristica lor 1.3 Preparatele de bază de pește: tehnologia preparării, transformările survenite la preparare, indici de calitate	A.1 Argumentarea importanței preparatelor culinare de bază de pește A.2 Stabilirea clasificării preparatelor culinare de pește A.3 Selectarea materiilor prime de bază și auxiliare necesare pregătirii preparatelor de pește A.4 Realizarea proceselor tehnologice de preparare A.5 Asigurarea condițiilor igienico-sanitare în timpul preparării preparatelor de pește A.6 Explicarea modificărilor ce au loc la prepararea preparatelor de bază de pește A.7 Aprecierea calității preparatelor de pește după indicii organoleptici
2. Preparate din pește fiert și prăjit		
UC2. Efectuarea operațiilor tehnologice de preparare a preparatelor din pește fiert și prăjit cu respectarea normelor de igienă, de siguranță și de securitatea muncii	2.1 Procesul tehnologic de fierbere a peștelui prin metoda de bază și în apă scăzută: întreg, în secții și bucăți porționate și asocierea cu garnituri și sosuri 2.2 Procesul tehnologic de prăjire a peștelui: prin metoda de bază, în cantitate mare de grăsime, la foc deschis, garnituri și sosuri recomandate 2.3 Modificările fizico-chimice ce intervin în urma fierberii și prăjirii peștelui 2.4 Defectele, cauzele și posibilitățile de remediere la obținerea preparatelor din pește fiert și prăjit	A.8 Descrierea proceselor tehnologice de obținere a preparatelor din pește fiert și prăjit A.9 Identificarea sortimentului de preparate din pește fiert și prăjit 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 preparatelor preparatelor din pește fiert și prăjit neconforme, respectând reglementările legale specific sectorului de alimentație publică A.12 Descrierea regulilor de servire a preparatelor din pește fiert și prăjit

	2.5 Regulile de servire, caracteristicile organoleptice, durata păstrării a preparatelor din pește fiert și prăjit	A.13 Aprecierea calității în baza caracteristicilor organoleptice a preparatelor din pește fiert și prăjit
3. Preparate din pește înăbușit și copt		
UC.3 Realizarea procesului tehnologic de preparare a preparatelor din pește înăbușit și copt, cu respectarea normelor de igienă, de siguranță și de securitatea muncii	3.1 Procesul tehnologic de preparare a preparatelor din pește înăbușit, garnituri și sosuri recomandate 3.2 Procesul tehnologic de preparare a preparatelor din pește copt, garnituri și sosuri recomandate 3.3 Modificările fizico-chimice ce au loc la tratamentul termic ale preparatelor din pește înăbușit și copt 3.4 Defectele, cauzele și posibilitățile de remediere la obținerea preparatelor din pește înăbușit și copt 3.5 Regulile de servire, caracteristicile organoleptice, durata păstrării preparatelor din pește înăbușit și copt	A.14 Descrierea proceselor tehnologice de obținere a preparatelor din pește înăbușit și copt A.15 Argumentarea proceselor ce intervin în timpul preparării preparatelor din pește înăbușit și copt A.16 Identificarea sortimentului de preparate din pește înăbușit și copt A.17 Identificarea, rebutarea și remedierea preparatelor din pește înăbușit și copt neconforme, respectând reglementările legale specifice sectorului de alimentație publică A.18 Descrierea regulilor de servire a preparatelor din pește înăbușit și copt A.19 Aprecierea calității în baza caracteristicilor organoleptice a preparatelor din pește înăbușit și copt
4. Preparate culinare din masă tocată din pește naturală și cu adaos		
UC.4 Respectarea etapelor procesului de preparare a preparatelor culinare din masă tocată din pește naturală și cu adaos, conform cerințelor tehnologice	4.1 Procesul tehnologic de preparare a preparatelor culinare din masă tocată din pește naturală, sortimentul și caracteristica lor 4.2 Procesul tehnologic de preparare a preparatelor culinare din masă tocată din pește cu adaos, sortimentul și caracteristica lor 4.3 Defectele, cauzele și posibilitățile de remediere la obținerea preparatelor culinare din masă tocată din pește naturală și cu adaos 4.4 Regulile de servire, caracteristicile organoleptice, durata păstrării a preparatelor culinare din masă tocată din pește naturală și cu adaos	A.20 Descrierea proceselor tehnologice de obținere a a preparatelor culinare din masă tocată din pește naturală A.21 Identificarea sortimentului a preparatelor culinare din masă tocată din pește naturală și cu adaos A.22 Identificarea, rebutarea și remedierea preparatelor culinare din masă tocată din pește naturală și cu adaos neconforme, respectând reglementările legale specifice sectorului de alimentație publică A.23 Descrierea regulilor de servire a preparatelor culinare din masă tocată din pește naturală și cu adaos A.24 Aprecierea calității în baza caracteristicilor organoleptice a preparatelor culinare din masă tocată din pește naturală și cu adaos
5. Preparate culinare din fructe de mare		
UC.5 Aplicarea regulilor de preparare a fructelor de mare	5.1 Importanța fructelor de mare în alimentație și clasificarea lor 5.2 Procesul tehnologic de pregătire a fructelor de mare, sortimentul,	A.25 Argumentarea importanței fructelor de mare în alimentație A.26 Clasificarea fructelor de mare A.27 Descrierea proceselor tehnologice

cu respectarea normelor de igienă, de siguranță și de securitatea muncii	garnituri și sosuri recomandate 5.3 Modificările fizico-chimice survenite în timpul pregătirii fructelor de mare 5.4 Defectele, cauzele și posibilitățile de remediere la obținerea preparatelor din fructe de mare 5.5 Regulile de servire, caracteristicile organoleptice, durata păstrării preparatelor culinare din fructe de mare	de obținere a preparatelor culinare din fructe de mare A.28 Identificarea sortimentului preparatelor culinare din fructe de mare A.29 Argumentarea proceselor fizice și chimice survenite în timpul pregătirii preparatelor culinare din fructe de mare A.30 Identificarea, rebutarea și remedierea preparatelor culinare din fructe de mare neconforme, respectând reglementările legale specific sectorului de alimentație publică A.31 Respectarea regulilor de asociere, montare și ornare a preparatelor culinare din fructe de mare A.32 Descrierea indicilor de calitate a preparatelor culinare din fructe de mare
6. Preparate din carne fiartă și înăbușită		
UC.1 Asigurarea procesului tehnologic de obținere a preparatelor culinare din carne fiartă și înăbușită cu manifestarea responsabilă a simțului estetic, creativ în pregătirea pentru servirea preparatelor culinare	6.1 Procesul tehnologic de preparare a preparatelor culinare din carne fiartă, sortimentul, garnituri și sosuri recomandate 6.2 Procesul tehnologic de preparare a preparatelor culinare din carne înăbușită, sortimentul, garnituri și sosuri recomandate 6.3 Modificările fizico-chimice survenite în timpul pregătirii preparatelor culinare din carne fiartă și înăbușită 6.4 Defectele, cauzele și posibilitățile de remediere la obținerea preparatelor culinare din carne fiartă și înăbușită 6.5 Regulile de servire, caracteristicile organoleptice, durata păstrării lor	A.33 Descrierea proceselor tehnologice de obținere a preparatelor culinare din carne fiartă A.34 Identificarea procesului tehnologic de preparare a preparatelor culinare din carne și înăbușită A.35 Argumentarea proceselor fizice și chimice survenite în timpul pregătirii preparatelor culinare din carne fiartă, și înăbușită A.36 Identificarea, rebutarea și remedierea preparatelor culinare din carne fiartă și înăbușită neconforme, respectând reglementările legale specific sectorului de alimentație publică A.37 Respectarea regulilor de asociere, montare și ornare preparatelor culinare din carne fiartă și înăbușită A.38 Descrierea indicilor de calitate a preparatelor culinare din carne fiartă și înăbușită
7. Preparate din carne prăjită, coaptă și subproduse		
UC.2 Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a preparatelor culinare din carne prăjită și coaptă cu respectarea	7.1 Procesul tehnologic de preparare a preparatelor culinare din carne prăjită, sortimentul, garnituri și sosuri recomandate 7.2 Procesul tehnologic de preparare a preparatelor culinare din carne coaptă, sortimentul, garnituri și sosuri recomandate	A.39 Descrierea proceselor tehnologice de obținere a preparatelor culinare din carne prăjită A.40 Identificarea procesului tehnologic de preparare a preparatelor culinare din carne coaptă A.41 Argumentarea proceselor fizice și chimice survenite în timpul pregătirii

normelor de igienă, de siguranță și de securitatea muncii	7.3 Procesul tehnologic de preparare a preparatelor culinare din subproduse, sortimentul, garnituri și sosuri recomandate 7.4 Modificările fizico-chimice survenite în timpul pregătirii preparatelor culinare din carne prăjită, coaptă și subproduse 7.5 Defectele, cauzele și posibilitățile de remediere la obținerea preparatelor culinare din carne prăjită, coaptă și subproduse 7.6 Regulile de servire, caracteristicile organoleptice, durata păstrării lor	preparatelor culinare din carne prăjită și coaptă A.42 Identificarea, rebutarea și remedierea preparatelor culinare din carne prăjită și coaptă neconforme, respectând reglementările legale specifice sectorului de alimentație publică A.43 Respectarea regulilor de asociere, montare și ornare preparatelor culinare din carne prăjită și coaptă, subproduse A.44 Descrierea indicilor de calitate a preparatelor culinare din carne prăjită și coaptă, subproduse
---	---	--

8. Preparate culinare din masă tocată din carne naturală și cu adaos

UC.3 Respectarea tapelor procesului de preparare a preparatelor culinare din masă tocată din carne naturală și cu adaos, conform cerințelor tehnologice	8.1 Procesul tehnologic de preparare preparatelor culinare din masă tocată din carne naturală, sortimentul, garnituri și sosuri recomandate 8.2 Procesul tehnologic de preparare a preparatelor culinare din masă tocată din carne cu adaos, sortimentul, garnituri și sosuri recomandate 8.3 Modificările fizico-chimice survenite în timpul pregătirii a preparatelor culinare din masă tocată din carne naturală și cu adaos 8.4 Defectele, cauzele și posibilitățile de remediere la obținerea preparatelor culinare din masă tocată din carne naturală și cu adaos 8.5 Regulile de servire, caracteristicile organoleptice, durata păstrării lor	A.45 Descrierea proceselor tehnologice de obținere a preparatelor culinare din masă tocată din carne naturală A.46 Identificarea procesului tehnologic de preparare a preparatelor din masă tocată din carne cu adaos A.47 Argumentarea proceselor fizice și chimice survenite în timpul pregătirii preparatelor culinare din masă tocată din carne naturală și cu adaos A.48 Identificarea, rebutarea și remedierea preparatelor culinare din masă tocată din carne naturală și cu adaos neconforme, respectând reglementările legale specifice sectorului de alimentație publică A.49 Respectarea regulilor de asociere, montare și ornare a preparatelor culinare din masă tocată din carne naturală și cu adaos A.50 Descrierea indicilor de calitate a preparatelor culinare din masă tocată din carne naturală și cu adaos
---	--	--

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.	Importanța preparatelor de bază din pește în alimentație și clasificarea lor	2	2	-	-	-
2.	Preparate din pește fiert și prăjit	23	4	1	6	12

3.	Preparate din pește înăbușit și copt	23	4	1	6	12
4.	Preparate culinare din masă tocată din pește naturală și cu adaos și	25	6	1	6	12
5.	Preparate culinare din fructe de mare	15	2	1	-	9
6.	Preparate din carne fiartă și înăbușită	21	4	1	6	10
7.	Preparate din carne prăjită, coaptă și subproduse	23	4	1	6	12
8.	Preparate culinare din masă tocată din carne naturală și cu adaos	21	5	2	6	8
	Total	150	31	8	36	75

VII. Studiul individual ghidat de profesor

Materii pentru studiul individual	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Termenii de realizare
<i>1. Preparate din pește fiert și prăjit</i>			
1.1 Selectarea sortimentului preparatelor din pește fiert și prăjit, caracteristica, regulile de servire, cerințe față de calitate.	Referat PPT	Prezentarea referatului, PPT	Săptămâna 3
<i>2. Preparate din pește înăbușit și copt</i>			
2.1 Selectarea sortimentului preparatelor din pește înăbușit și copt, caracteristica, regulile de servire, cerințe față de calitate.	Referat PPT	Prezentarea referatului, PPT	Săptămâna 5
2.2 Elaborarea fișelor tehnologice și schemelor de preparare a preparatelor din pește înăbușit și copt	Studiu de caz Fișe tehnologice	Prezentarea studiului, fișelor tehnologice	Săptămâna 6
<i>3. Preparate culinare din masă tocată din pește naturală și cu adaos</i>			
3.1 Selectarea sortimentului preparatelor culinare din masă tocată din pește naturală, regulile de servire, cerințe față de calitate.	Referat PPT	Prezentarea referatului, PPT	Săptămâna 7
3.2 Selectarea sortimentului preparatelor culinare din masă tocată din pește cu adaos, caracteristica, regulile de servire, cerințe față de calitate.	Proiect PPT	Prezentarea proiectului, PPT	Săptămâna 7
3.3 Elaborarea fișelor tehnologice și schemelor de preparare a preparatelor culinare din masă tocată din pește naturală și cu adaos	Referat PPT	Prezentarea studiului, fișelor tehnologice	Săptămâna 8

Materii pentru studiul individual	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Termenii de realizare
4. Preparate culinare din masă tocată din pește naturală și cu adaos			
4.1 Descrierea derivatelor sosului alb, de lapte și smântână, caracteristica lor, regulile de servire, cerințele calității	Referat PPT	Prezentarea referatului, PPT	Săptămâna 9
4.2 Descrierea derivatelor sosului de tomat și brun, caracteristica lor, regulile de servire, cerințele calității	Referat PPT	Prezentarea referatului, PPT	Săptămâna 10
5. Preparate culinare din fructe de mare			
5.1 Selectarea preparatelor culinare din fructe de mare, regulile de servire, cerințele calității	Referat PPT	Prezentarea referatului, PPT	Săptămâna 11
5.2 Elaborarea fișelor tehnologice și schemelor de preparare preparatelor culinare din fructe de mare	Studiu de caz Fișe tehnologice	Prezentarea studiului, fișelor tehnologice	Săptămâna 12
6. Preparate din carne fiartă și înăbușită			
6.1 Selectarea sortimentului preparatelor din carne fiartă, sotată și înăbușită, caracteristica, regulile de servire, cerințe față de calitate.	Referat PPT	Prezentarea referatului, PPT	Săptămâna 12
6.2 Elaborarea fișelor tehnologice și schemelor de preparare a preparatelor din carne fiartă, sotată și înăbușită	Studiu de caz Fișe tehnologice	Prezentarea studiului, fișelor tehnologice	Săptămâna 12
7. Preparate din carne prăjită, coaptă și subproduse			
7.1 Selectarea sortimentului preparatelor din carne prăjită, coaptă și subproduse caracteristica, regulile de servire, cerințe față de calitate.	Referat PPT	Prezentarea referatului, PPT	Săptămâna 13
7.2 Elaborarea fișelor tehnologice și schemelor de preparare a preparatelor din carne prăjită, coaptă și subproduse	Studiu de caz Fișe tehnologice	Prezentarea studiului, fișelor tehnologice	Săptămâna 13
8. Preparate culinare din masă tocată din carne naturală și cu adaos			
8.1 Selectarea sortimentului preparatelor culinare din masă tocată din carne naturală și cu adaos regulile de servire, cerințe față de calitate.	Referat PPT	Prezentarea referatului, PPT	Săptămâna 14

Materii pentru studiul individual	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Termenii de realizare
8.2 Elaborarea fișelor tehnologice și schemelor de preparare a preparatelor culinare din masă tocată din carne naturală și cu adaos	Studiu de caz Fișe tehnologice	Prezentarea studiului, fișelor tehnologice	Săptămâna 15

VIII. Lucrări practice/ de laborator recomandate

Nºd/o	Unități de învățare	Lista lucrărilor practice/de laborator	Ore
1.	<i>Preparate din pește fiert și prăjit</i>	Lucrare practică nr.1 Tema: Metodologia de calcul a masei de deșeuri, brută și netă, gramajului preparatelor din pește fiert și prăjit, substituției și compatibilității produselor, folosind rețetarul de bucate. Elaborarea fișelor tehnologice.	1
		Lucrare de laborator nr.1 Tema: <i>Prepararea și servirea preparatelor din pește fiert și prăjit</i> Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М.: Экономика, 1983; 2010 1. Pește fiert cu pireu de cartofi și sos polonez 502/759/871 2. Pește fiert în apă scăzută cu sos alb cu moare și cartofi fierți 510/757/856 3. Pește prăjit cu cartofi prăjiți din crud și sos tomat 520/761/857 4. Pește prăjit fri cu cartofi prăjiți fri 525/762 5. Pește prăjit la grătar cu cartofi prăjiți din fiert și sos maioneză cu cornişoni 528/760/887 6. Pește prăjit cu unt verde și cartofi prăjiți din crud 526/761/879	6
2.	<i>Preparate din pește înăbușit și copt</i>	Lucrare practică nr.2 Tema: Metodologia de calcul a masei de deșeuri, brută și netă, gramajului preparatelor din pește înăbușit și copt, substituției și compatibilității produselor, folosind rețetarul de bucate. Elaborarea fișelor tehnologice.	1

		Lucrare de laborator nr.2 Tema: <i>Prepararea și servirea preparatelor din pește înăbușit și copt</i> Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М.: Экономика, 1983; 2010 1. Pește înăbușit în sos de roșii cu legume 517/759 2. Pește copt cu ou 534 3. Pește copt în sos de smântână cu ciuperci 536 4. Pește copt în sos roșu cu ceapă și ciuperci 537 5. Pește copt cu roșii 538 6. Pește copt în sos de lapte cu cartofi pireu 539/759/861	6
3.	<i>Preparate culinare din masă tocată din pește naturală și cu adaos</i>	Lucrare practică nr.3 Tema: Metodologia de calcul a masei de deșeuri, brută și netă, gramajului preparatelor culinare din masă tocată din pește naturală și cu adaos, substituției și compatibilității produselor, folosind rețetarul de bucate. Elaborarea fișelor tehnologice.	1
		Lucrare de laborator nr.3 Tema: <i>Prepararea și servirea preparatelor culinare din masă tocată din pește naturală și cu adaos</i> Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М.: Экономика, 1983; 2010 1. Pârjoale și bitocuri din masă tocată din pește cu legume prăjite 541/765 2. Zrazze din masa tocată din pește cu terci de hrișcă fărâmicios și sos roșu de bază 544/744/824 3. Chiftele din pește cu orez fiert și sos de tomat cu smântână 547/747/864 4. Perișoare din pește în sos tomat cu pireu de cartofi 548/759/857	6
4.	<i>Preparate culinare din fructe de mare</i>	Lucrare practică nr.4 Tema: Metodologia de calcul a masei de deșeuri, brută și netă, gramajului preparatelor culinare din fructe de mare, substituției și compatibilității produselor, folosind rețetarul de bucate. Elaborarea fișelor tehnologice.	1
		Lucrare practică nr.5 Tema: Metodologia de calcul a masei de deșeuri, brută și netă, gramajului preparatelor culinare din carne fiartă, și înăbușită, substituției și compatibilității produselor, folosind rețetarul de bucate. Elaborarea fișelor tehnologice.	1

5.	Preparate din carne fiartă, și înăbușită	Lucrare de laborator nr.5 Tema: <i>Prepararea și servirea preparatelor din carne fiartă, și înăbușită</i> Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М.: Экономика, 1983; 2010 1. Carne fiartă cu pireu de cartofi, sos alb cu ou 568/759 2. Limbă fiartă cu cartofi fierți, sos de smântână 570/757/863 3. Carne la rolă 629 4. Zraze bătute cu terci de hrișcă fărâmicios 630/744 5. Friptură de casă 631 6. Ficat înăbușit în sos de smântână cu ceapă 633/744/865	6
		Lucrare practică nr.6 Tema: Metodologia de calcul a masei de deșeuri, brută și netă, gramajului preparatelor din carne prăjită, coaptă și subproduse, substituției și compatibilității produselor, folosind rețetarul de bucate. Elaborarea fișelor tehnologice.	1
6.	Preparate din carne prăjită, coaptă și subproduse	Lucrare de laborator nr.6 Tema: <i>Prepararea și servirea preparatelor din carne prăjită, coaptă și subproduse</i> Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М.: Экономика, 1983; 2010 1. Biftec cu ou, garnitură complexă 586/798 2. Befstroganov 598/761 3. Friptură cu cartofi prăjiți fri 599/762 4. Budineă de cartofi cu carne sos de ciuperci 680/868 5. Babă cu carne 681 6. Carne de bovină coaptă în sos de ceapă 682	6
		Lucrare practică nr.7 Tema: Metodologia de calcul a masei de deșeuri, brută și netă, gramajului preparatelor culinare din masă tocată din carne naturală și cu adaos, substituției și compatibilității produselor, folosind rețetarul de bucate. Elaborarea fișelor tehnologice.	2
		Lucrare de laborator nr.7 Tema: <i>Prepararea și servirea preparate culinare din masă tocată din carne naturală și cu adaos</i> Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М.: Экономика, 1983; 2010 1. Biftec tocat cu ciuperci și cartofi prăjiți fri 655/762	6

		2. Șnițel natural tocat cu boboase fierte 657/750 3. Pârjoale tocate coapte cu sos de lapte, garnitură complexă 663/792 4. Zraze tocate cu pireu de cartofi, sos de ceapă 664/759/827 5. Ruladă cu ou și ceapă, cartofi fierți 667/757 6. Chiftele cu pireu de cartofi, sos de smântână cu tomat 668/759/864	
Total:			8/36

IX. Sugestii metodologice

Curriculumul modular *S.06.O.021 Preparate de bază de pește și carne* 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 procedurilor 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, dezbaterile 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.06.O.021 Preparate de bază de pește și carne* 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.06.O.021 Preparate de bază de pește și carne* 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 ș.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	• Aspectele de diapozitiv conțin formatare, poziționare și

	PPT	substituenți pentru tot conținutul care apare pe diapozitiv • Substituenții sunt conținuturile 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, Bucătarie, rețetar general, București, editura Național, 2018	Biblioteca instituțională

Nr. d/o	Denumirea resurselor	Locul în care poate fi consultată resursa
8.	https://www.legis.md/cautare	Internet
9.	https://www.gustos.ro/retete-culinare/mancaruri-cu-pestel	Internet
10.	https://ro.pinterest.com/dorinal451/re%C8%9Bete-carne-de-porc/	Internet