Ministerul Educaţiei și Cercetării al Republicii Moldova

Colegiul Național de Comerț al ASEM

Aprob:

Directorul Colegiului Național de Comerț al ASEM

_____ Budurin- Furculiță C.

15 septembrie 2023

Curriculum modular

S.07.O.024 Gastronomia națională și internațională

Programul de formare profesional tehnică:

72120 Tehnologia alimentaţiei publice

Calificarea: **311944 Tehnolog alimentaţie publică**

Numărul de credite – **6**

2023

Aprobat:

La şedinţa **Consiliului metodico – ştiinţific** al Colegiului Naţional de Comerţ al ASEM,

proces – verbal nr. 04 din 12 decembrie 2023,

Director adjunct pentru instruire şi educaţie _____ Rotaru Irina

La şedinţa catedrei **„Comerţ, Merceologie,Tehnologie”**,

proces verbal nr. 03 din 18 octombrie 2023

Şef catedră _____ Nicolai Svetlana

Autori:

Babcenco Coralia, gradul didactic superior, Colegiul Naţional de Comerţ al ASEM

Ţurcanu Ludmila, grad didactic superior, Centru de Excelenţă în Servicii şi Prelucrarea Alimentelor

Bologa Victoria, grad didactic I, Centru de Excelenţă în Servicii şi Prelucrarea Alimentelor

Cojocari Galina, grad didactic I, Colegiul Cooperatist din Moldova

Recenzenţi:

S.R.L. „IL Gatto Rosso”, director **Grajdian Adrian**

S.R.L. „Cialcris”, administrator **Chirila Ion**

Cuprinsul

I. Preliminarii.....4

II. Motivaţia, utilitatea unităţii de curs pentru dezvoltarea profesională.....4

III. Competenţe profesionale specifice modulului.....5

IV. Administrarea modulului.....6

V. Unităţi de învăţare.....6

VI. Repartizarea orientativă a orelor pe unităţi de învăţare.....14

VII. Studiul individual ghidat de profesor.....15

VIII. Lucrări practice recomandate.....19

IX. Sugestii metodologice.....23

X. Sugestii de evaluare a competenţelor profesionale.....24

XI. Resurse necesare pentru desfăşurarea procesului de studii.....26

XII. Resurse didactice recomandate elevilor.....26

I. Preliminarii

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

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

Unitatea de curs ce la care elevii trebuie să-şi certifice cunoştinţele 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, sanitaţia şi igiena în unităţile de alimentaţie publică;

F.03.O.013 Utilaje în unităţile de alimentaţie publică;

S.04.O.018 Preparate lichide şi sosuri;

S.04.O.019 Preparate şi garnituri;

S.04.O.021 Preparate de bază de peşte şi carne.

II. Motivaţia, utilitatea unităţii de curs pentru dezvoltarea profesională

Dezvoltarea şi perfecţionarea domeniului de alimentaţie publică într-o mare măsură este influenţat de creşterea cererii consumatorilor de produse alimentare de calitate superioară şi diversificată. În acest context, utilitatea acestei unităţi de curs *S.07.O.024 Gastronomia națională și internațională*constă în însuşirea procedeelor tehnologice de preparare a bucatelor culinare, ce le vor permite să selecteze posibilităţile de modificare controlată a compoziţiei, formei, culorii, gustului şi aromei produselor alimentare, să formeze un algoritm de verificare, remediere a procesului tehnologic şi a calităţii produsului finit.

Studierea acestei unităţi de curs va contribui la formarea şi dezvoltarea competenţelor profesionale, ce corespund nivelului patru de calificare, prezentat în Cadrul Naţional al Calificărilor din RM, bazate pe cunoştinţe şi principii generale din domeniul alimentaţiei publice, pentru a poseda noţiunile de bază a procesului şi a ciclului tehnologic necesar activităţii

unei unităţi, abilităţi cognitive şi practice de aplicare a procedeelor de tratare culinară a materiei prime, aplicarea normelor de igienă şi de siguranţă a alimentelor şi necesare pentru studierea unităţilor de curs, după cum urmează:

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

III. Competenţe profesionale specifice unităţii de curs

În cadrul unităţii de curs vor fi formate şi dezvoltate următoarele competenţe profesionale specifice:

Nr. d/o	Competenţe specifice unităţii de curs	Unităţi de competenţă
1.	CS.1 Gestionarea procesului de preparare, montare, ornare şi servire a preparatelor culinare din bucătăria naţională	UC.1 Desfăşurarea activităţii sectorului de producere pentru prelucrarea primară a materiei prime şi pregătirea semipreparatelor pentru preparatele lichide din bucătăria naţională UC.2 Efectuarea operaţiilor tehnologice de preparare a sosurilor din bucătăria naţională cu respectarea normelor de igienă, siguranţă şi de securitatea muncii UC.3 Realizarea procesului tehnologic de preparare a garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase din bucătăria naţională, cu respectarea normelor de igienă, de siguranţă şi de securitatea muncii UC.4 Respectarea etapelor procesului de preparare a preparatelor culinare din ouă şi brânză de vaci din bucătăria naţională, conform cerinţelor tehnologice UC.5 Aplicarea regulilor de preparare a bucatelor din peşte din bucătăria naţională cu respectarea normelor de igienă, de siguranţă şi de securitatea muncii UC.6 Respectarea etapelor procesului tehnologic de preparare a preparatelor culinare din carne din bucătăria naţională, conform cerinţelor tehnologice UC.7 Efectuarea operaţiilor tehnologice de preparare a gustărilor reci şi calde din bucătăria naţională cu respectarea normelor de igienă, siguranţă şi de securitatea muncii UC.8 Realizarea procesului tehnologic de preparare a bucatelor dulci şi a băuturilor din bucătăria naţională, cu respectarea normelor de igienă, de siguranţă şi de securitatea muncii UC.9 Aplicarea regulilor de preparare a articolelor de patiserie din bucătăria naţională cu respectarea normelor de igienă, de siguranţă şi de securitatea muncii
2.	CS.2 Asigurarea calităţii şi respectarea procesului tehnologic de preparare a preparatelor culinare din	UC.1 Asigurarea procesului tehnologic de preparare a bucatelor din bucătăria naţională a Europei de Sud cu manifestarea responsabilă a simţului estetic, creativ în pregătirea pentru servirea preparatelor culinare

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

IV. Administrarea modulului

Codul modulului	Denumirea modulului	Semestrul	Numărul de ore					Modalitatea de evaluare	Numărul de credite
			Total	Contact direct			Studiul individual		
				Teorie	Practică	Laborator			
S.07.O.024	Gastronomia națională și internațională	VII	180	36	12	42	90	Examen	6

V. Unităţi de învăţare

Unităţile de competenţă	Unităţile de conţinut	Abilităţile
	1.Preparate lichide din bucătăria națională	
UC.1 Desfăşurarea activităţii sectorului de producere pentru prelucrarea primară a materiei prime şi pregătirea semipreparatelor	1.1 Rolul în organism şi importanţa preparatelor lichide 1.2 Particularităţile de preparare a preparatelor culinare lichide din bucătăria naţională şi caracteristica lor 1.3Veselă specifică pentru prezentarea supelor în bucătăria naţională 1.4Modificările ce au loc la	A.1Argumentarea importanței preparatelor culinare lichide A.2 Stabilirea clasificării preparatelor culinare lichide din bucătăria națională A.3 Selectarea materiilor prime de bază şi auxiliare necesare pregătirii preparatelor culinare lichide din bucătăria naţională A.4 Realizarea proceselor tehnologice de preparare a preparatelor culinare lichide

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

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

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

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

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

		națională a Europei de Vest
12. Particularitățile bucătăriei din Europa Centrală		
UC.3 Realizarea procesului tehnologic de preparare a bucatelor din bucătăria națională a Europei Centrale, cu respectarea normelor de igienă, de siguranță și de securitatea muncii	12.1Particularitățile preparării preparatelor naționale din Germania, Cehia, Slovacia, Ungaria, Bulgaria, România, Grecia 12. 2.Caracteristica materiei prime utilizate în bucătăria germană, cehă, slovacă, ungară, bulgară, română și greacă 12. 3 Metode de tratament culinar utilizate la prepararea bucatelor din bucătăriile naționale ale țărilor din Europa Centrală. 12.4 Sortimente specifice, tehnici de preparare și servire a preparatelor din bucătăriile Europei Centrală 12. 5 Regimul de alimentare a consumatorilor din Germania, Cehia, Slovacia, Ungaria, Bulgaria, România, Grecia.	A.73 Descrierea proceselor tehnologice de obținere a bucatelor din bucătăria națională a Europei Centrale A.74 Identificarea procesului tehnologic de preparare a bucatelor din bucătăria națională a Europei Centrale A.75 Argumentarea proceselor fizice și chimice survenite în timpul pregătirii a bucatelor din bucătăria națională a Europei Centrale A.76Identificarea, rebutarea și remedierea a bucatelor din bucătăria națională a Europei Centrale neconforme, respectând reglementările legale specific sectorului de alimentație publică A.77 Respectarea regulilor de asociere, montare și ornare a bucatelor din bucătăria națională a Europei Centrale A.78 Descrierea indicilor de a bucatelor din bucătăria națională a Europei Centrale
13. Particularitățile bucătăriei din Europa de Est		
UC.4 Aplicarea regulilor de preparare a bucatelor din bucătăria națională a Europei de Est cu respectarea normelor de igienă, de siguranță și de securitatea muncii	13.1Particularitățile preparării preparatelor naționale 13.2Caracteristica materiei prime utilizate în bucătăria nationala din Europa de Est 13.3Metode de tratament culinar utilizate la prepararea bucatelor din bucătăriile naționale ale țărilor din Europa de Est 13.4 Sortimente specifice, tehnici de preparare și servire a preparatelor din bucătăriile Europei de Est 13.5Regimul de alimentare a consumatorilor din Polonia.	A.79 Descrierea proceselor tehnologice de obținere a bucatelor din bucătăria națională a Europei de Est A.80 Identificarea procesului tehnologic de preparare a bucatelor din bucătăria națională a Europei de Est A.81 Argumentarea proceselor fizice și chimice survenite în timpul pregătirii a bucatelor din bucătăria națională a Europei de Est A.82Identificarea, rebutarea și remedierea a bucatelor din bucătăria națională a Europei de Est neconforme, respectând reglementările legale specific sectorului de alimentație publică A.83 Respectarea regulilor de asociere, montare și ornare a bucatelor din bucătăria națională a Europei de Est A.84 Descrierea indicilor de calitate a bucatelor din bucătăria națională a Europei de Est

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

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

VI. Repartizarea orientativă a orelor pe unităţile de învăţare

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

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

VII. Studiul individual ghidat de profesor

Materii pentru studiul individual	Produse de elaborat	Modalităţi de evaluare	Termenii de realizare
1. Preparate lichide din bucătăria naţională			
1.1 Selectarea sortimentului preparatelor lichide din bucătăria naţională, caracteristica, regulile de servire, cerinţe fată de calitate.	Referat PPT	Prezentarea referatului, PPT	Săptămâna 1
2. Sosurile din bucătăria naţională			
2.1 Selectarea sortimentului de sosuri din bucătăria naţională, caracteristica, regulile de servire, cerinţe fată de calitate.	Referat PPT	Prezentarea referatului, PPT	Săptămâna 2
2.2 Elaborarea fişelor tehnologice şi schemelor de preparare a sosurilor din bucătăria naţională.	Studiu de caz Fişe tehnologice	Prezentarea studiului, fişelor tehnologice	Săptămâna 2

Materii pentru studiul individual	Produse de elaborat	Modalităţi de evaluare	Termenii de realizare
3. Bucate şi garnituri din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase din bucătăria naţională			
3.1. Selectarea sortimentului bucatelor şi garniturilor din legume, ciuperci, crupe,paste făinoase, leguminoase din bucătăria naţională, regulile de servire, cerinţe fată de calitate	Referat PPT	Prezentarea referatului, PPT	Săptămâna 3
3.2 Selectarea sortimentului bucatelor şi garniturilor din legume, ciuperci, crupe,paste făinoase, leguminoase din bucătăria naţională, caracteristica, regulile de servire, cerinţe fată de calitate	Proiect PPT	Prezentarea proiectului, PPT	Săptămâna 3
3.3 Elaborarea fişelor tehnologice şi schemelor de preparare bucatelor şi garniturilor din legume, ciuperci, crupe,paste făinoase, leguminoase din bucătăria naţională,	Referat PPT	Prezentarea studiului, fişelor tehnologice	Săptămâna 3
4. Bucate din ouă şi brânză de vaci din bucătăria naţională			
4.1 Selectarea sortimentului bucatelor din ouă şi brânză de vaci din bucătăria naţională, regulile de servire, cerinţe fată de calitate	Referat PPT	Prezentarea referatului, PPT	Săptămâna 4
4.2 Elaborarea fişelor tehnologice şi schemelor de preparare bucatelor din ouă şi brânză de vaci din bucătăria naţională	Referat PPT	Prezentarea referatului, PPT	Săptămâna 4
5. Bucate din peşte din bucătăria naţională			
5.1 Selectarea preparatelor culinare din peşte, regulile de servire, cerinţele calităţii	Referat PPT	Prezentarea referatului, PPT	Săptămâna 5
5.2 Elaborarea fişelor tehnologice şi schemelor de preparare preparatelor culinare din peşte din bucătăria naţională	Studiu de caz Fişe tehnologice	Prezentarea studiului, fişelor tehnologice	Săptămâna 6
6. Bucate din carne din bucătăria naţională			
6.1 Selectarea sortimentului preparatelor din carne din bucătăria naţională, caracteristica, regulile de servire, cerinţe fată de calitate.	Referat PPT	Prezentarea referatului, PPT	Săptămâna 6
6.2 Elaborarea fişelor tehnologice şi schemelor de preparare a preparatelor din carne din bucătăria naţională	Studiu de caz Fişe tehnologice	Prezentarea studiului, fişelor tehnologice	Săptămâna 7

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

Materii pentru studiul individual	Produse de elaborat	Modalităţi de evaluare	Termenii de realizare
11.2 Elaborarea fişelor tehnologice şi schemelor de preparare	Studiu de caz Fişe tehnologice	Prezentarea studiului, fişelor tehnologice	Săptămâna 10
12.Particularităţile bucătăriei din Europa Centrală			
11.1 Identificarea sortimentului preparatelor culinare specifice bucătăriei Europei Centrale,regulile de servire, cerinţe fată de calitate.	Referat PPT	Prezentarea referatului, PPT	Săptămâna 11
11.2 Elaborarea fişelor tehnologice şi schemelor de preparare	Studiu de caz Fişe tehnologice	Prezentarea studiului, fişelor tehnologice	Săptămâna 11
13.Particularităţile bucătăriei din Europa de Est			
11.1 Identificarea sortimentului preparatelor culinare specifice bucătăriei Europei de Est,regulile de servire, cerinţe fată de calitate.	Referat PPT	Prezentarea referatului, PPT	Săptămâna 12
11.2 Elaborarea fişelor tehnologice şi schemelor de preparare	Studiu de caz Fişe tehnologice	Prezentarea studiului, fişelor tehnologice	Săptămâna 12
14. Particularităţile bucătăriei a ţărilor Scandinave			
11.1 Identificarea sortimentului preparatelor culinare specifice bucătăriei ţărilor Scandinave,regulile de servire, cerinţe fată de calitate.	Referat PPT	Prezentarea referatului, PPT	Săptămâna 13
11.2 Elaborarea fişelor tehnologice şi schemelor de preparare	Studiu de caz Fişe tehnologice	Prezentarea studiului, fişelor tehnologice	Săptămâna 13
15. Particularităţile bucătăriei din America			
11.1 Identificarea sortimentului preparatelor culinare specifice bucătăriei din America ,regulile de servire, cerinţe fată de calitate.	Referat PPT	Prezentarea referatului, PPT	Săptămâna 14
11.2 Elaborarea fişelor tehnologice şi schemelor de preparare	Studiu de caz Fişe tehnologice	Prezentarea studiului, fişelor tehnologice	Săptămâna 14
16. Particularităţile bucătăriei din Asia de Sud şi Orientală			
11.1 Identificarea sortimentului preparatelor culinare specifice bucătăriei din Asia de Sud şi Orientală,regulile de servire, cerinţe fată de calitate.	Referat PPT	Prezentarea referatului, PPT	Săptămâna 15

Materii pentru studiul individual	Produse de elaborat	Modalităţi de evaluare	Termenii de realizare
11.2 Elaborarea fişelor tehnologice şi schemelor de preparare	Studiu de caz Fişe tehnologice	Prezentarea studiului, fişelor tehnologice	Săptămâna 15

VIII. Lucrări practice/ de laborator recomandate

№d/o	Unităţi de învăţare	Lista lucrărilor practice/de laborator	Ore
1.	***Preparate lichide din bucătăria naţională***	**Lucrare practică nr.1** **Tema:** Metodologia de calcul a masei de deşeuri, brută şi netă, gramajului preparatelor lichide, substituţiei şi compatibilităţii produselor, folosind reţetarul de bucate. Elaborarea fişelor tehnologice.	2
		Lucrare de laborator nr.1 **Tema:** *Prepararea şi servirea preparatelor lichide din bucătăria naţională* **ПИТИРИМОВА, Н., АВАЕВА, Е., ЕРОНИНА, Е., Молдавская кулинария, Издательство Картеа Молдовеняскэ, 1971** **MORARU, L., COŞCIUG, L., DESEATNICOV, O., Reţetar pentru preparate culinare, Chişinău U. T. M.** 1. Zeamă de găină cu tăieţei de casă (nr.64 Pitirimova) 2. Ciobă apetisantă (nr.69 Pitirimova) 3. Ciorbă delicioasă (nr.65 Pitirimova) 4. Borş moldovenesc (nr. 154 Deseatnicov)	6
2.	***Preparate culinare din bucătăria naţională*** *2.1 Sosurile din bucătăria naţională* *2.2 Bucate şi garnituri din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase*	**Lucrare practică nr.2** **Tema:** Metodologia de calcul a masei de deşeuri, brută şi netă, gramajului sosurilor,bucatelor şi garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase, bucate din ouă şi brânză de vaci din bucătăria naţională substituţiei şi compatibilităţii produselor, folosind reţetarul de bucate. Elaborarea fişelor tehnologice.	2
		Lucrare de laborator nr.2 **Tema** *Prepararea şi servirea sosurilor, bucatelor şi garniturilo din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase, bucatelor din ouă şi brânză de vaci din bucătăria naţională* **ПИТИРИМОВА, Н., АВАЕВА, Е., ЕРОНИНА, Е., Молдавская кулинария, Издательство Картеа Молдовеняскэ, 1971** **MORARU, L., COŞCIUG, L., DESEATNICOV, O., Reţetar pentru preparate culinare, Chişinău U. T. M.** 1. Sos mujdei (nr.79 Pitirimova)	6

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

		Lucrare de laborator nr.4 **Tema:** *Prepararea şi servirea bucatelor din carne din bucătăria naţională* **ПИТИРИМОВА, Н., АВАЕВА, Е., ЕРОНИНА, Е., Молдавская кулинария, Издательство Картеа Молдовеняскэ, 1971** **MORARU, L., COŞCIUG, L., DESEATNICOV, O., Reţetar pentru preparate culinare, Chişinău U. T. M.** 1. Tocană din carne de porcină (nr.142 Pitirimova) 2. Brizol „Moldova" (nr.161 Pitirimova) 3. Papanaşi ca la Tiraspol (nr.162 Pitirimova) 4. Costiţă la grătar (nr.187 Pitirimova) 5. Sarmale moldoveneşti (nr.156 Pitirimova) 6. Cârnăciori la grătar (nr.192 Pitirimova) 7. Mititei la grătar (nr.193 Pitirimova) 8. Bitocuri ca la Chişinău (nr.171 Pitirimova) 9. Chiftele moldoveneşti (nr.180 Pitirimova) 10. Zraze moldoveneşti (nr.176 Pitirimova) 11. Pârjoale „Noroc" (nr.178 Pitirimova) 12. Ruladă de găină (nr.179 Pitirimova) 13. Pui fript cu mujdei (nr.185 Pitirimova) 14. Ostropel cu mămăligă (nr.184 Pitirimova) 15. Pui la grătar (nr.196 Pitirimova)	6
5.	***Preparate culinare din bucătăria naţională*** *5.1 Gustări reci şi calde din bucătăria naţională* *5.2 Bucate dulci şi băuturi din bucătăria naţională* *5.3 Articole de patiserie din bucătăria naţională*	**Lucrare practică nr.5** **Tema:** Metodologia de calcul a masei de deşeuri, brută şi netă, gramajului gustărilor reci şi calde, bucatelor dulci şi băuturilor, articolelor de patiserie substituţiei şi compatibilităţii produselor, folosind reţetarul de bucate. Elaborarea fişelor tehnologice.	2
		Lucrare de laborator nr.5 **Tema:** *Prepararea şi servirea gustărilor reci şi calde, bucatelor dulci şi băuturilor, articolelor de patiserie din bucătăria naţională* **ПИТИРИМОВА, Н., АВАЕВА, Е., ЕРОНИНА, Е., Молдавская кулинария, Издательство Картеа Молдовеняскэ, 1971** **MORARU, L., COŞCIUG, L., DESEATNICOV, O., Reţetar pentru preparate culinare, Chişinău U. T. M.** 1. Gustare „Doina" (nr.3 Pitirimova) 2. Fasole făcăluite (nr.21 Pitirimova) 3. Vinete tocate (nr.22 Pitirimova) 4. Gogoşari umpluţi cu legume (nr.29 Pitirimova) 5. Ficat prăjit cu mujdei(nr.54 Pitirimova) 6. Gogoşari/ardei sau vinete umplute cu legume (nr.30, 31 Pitirimova) 6. Răcituri de pasăre (nr.59 Pitirimova)	6

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

IX. Sugestii metodologice

Curriculumul modular ***S.07.O.024 Gastronomia naţională şi internaţională*** orientează proiectarea activităţii educaţionale, organizarea şi desfăşurarea procesului de predare a cunoştinţelor şi formarea abilităţilor practice şi atitudinilor în vederea formării competenţelor profesionale generale şi specifice, corespunzătoare standardului ocupaţional.

În acest sens, strategiile didactice se caracterizează prin flexibilitate, adaptându-se la situaţiile şi condiţiile apărute spontan, iar profesorul care va reuşi într-un astfel de context educaţional va fi cel care va da dovadă de creativitate şi spontaneitate în selectarea metodelor, tehnicilor, mijloacelor de învăţare, a formelor de organizare şi îmbinării armonioase a acestora oportune situaţiilor de învăţare.

Procesul de învăţământ axat pe formarea de competenţe la elevi evidenţiază anumite tendinţe de perfecţionare a metodologiei didactice, precum:

- orientarea priorităţilor metodologice în vederea realizării obiectivelor de natură formativă, prin utilizarea conţinuturilor, a experienţelor de învăţare, a capacităţilor şi abilităţilor elevilor;
- axarea în cadrul activităţilor de instruire pe elev, pe diferenţiere şi individualizare/ pe personalizarea elevului;
- combinarea metodelor de învăţare, a procedeelor de aplicare a metodelor, integrarea metodică a mijloacelor de învăţământ (inclusiv a mijloacelor tehnice de învăţământ– computerul), alternarea metodelor interactive în procesul de predare – învăţare;
- transformarea treptată a metodologiei instruirii dirijate într-o metodologie a autoinstruirii.

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

- *Metode de comunicare orală* care sunt subdivizate în:

a) metode expozitive: descrierea, explicaţia, instruirea prin înregistrări video ş.a.;

b) metode interactive: conversaţie euristică, dezbaterile, dezbaterea Phillips 6/6, asaltul de idei, jocul de rol, metoda acvariului, metoda mozaicului, sinectica, metoda cubului ş.a.

- *Metode de comunicare scrisă* (învăţare prin lectură): lectură, analiza de text, informarea, documentarea ş.a.;
- *Metode de explorare a realităţii* (metode de învăţare prin cercetare): experimentul didactic, studiul de caz, investigaţia, ş.a.;
- *Metode de învăţare prin acţiuni practice*: exerciţiul, proiectul, lucrările practice, simularea, ş.a.;
- *Metode de raţionalizare a învăţării şi predării*: activitate individuală cu ajutorul fişelor, instruire programată, instruire bazată pe TIC ş.a.

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

X. Sugestii de evaluare a competenţelor profesionale

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

Produse recomandate pentru măsurarea competențelor cognitive

Nr. d/o	Produse pentru măsurarea competenței	Criterii de evaluare a produselor
1.	Harta conceptuală	• Reprezintă graficul relațiilor dintre concepte/idei și ajută la organizarea și structurarea informației, pregătirea pentru o prezentare, planificarea unui proiect etc
2.	Referatul	• Corespunderea referatului temei • Profunzimea şi completitudinea dezvoltării temei • Adecvarea la conţinutul surselor primare • Coerenţa şi logica expunerii • Utilizarea dovezilor din sursele consultate • Gradul de originalitate şi de noutate • Nivelul de erudiţie • Modul de structurare a lucrării • Analiza in detaliu a fiecărei surse de documentare
3.	Proiectul	• Validitatea proiectului - gradul in care acesta acoperă unitar si coerent, logic si argumentat tema propusa • Completitudinea proiectului - felul in care au fost evidenţiate conexiunile si perspectivele intermodulare ale temei, competentele si abilitățile de ordin teoretic si practic si maniera in care acestea servesc conţinutului ştiinţific • Elaborarea si structura proiectului - acurateţea, rigoarea si coerenta demersului ştiinţific, logica si argumentarea ideilor, corectitudinea concluziilor • Calitatea materialului folosit in realizarea proiectului, bogăţia si varietatea surselor de informare, relevanta si actualitatea acestora, semnificaţia datelor colectate s.a. • Creativitatea - gradul de noutate pe care-l aduce proiectul in abordarea temei sau in soluţionarea problemei
4.	Schemă	• Reprezentarea grafică simplificată a elementelor sau caracteristicilor structurii unui aparat, ale unei maşini, ale unei instalaţii, ale unui proces etc. • Reprezentarea grafică a schemelor este determinată de tipul de

		schemă, dependent de numărul elementelor de conţinut şi relaţiile pe care le stabilesc acestea • Elaborarea unei scheme determină elevul să fie atent la: ordonarea conţinutului în pagină, conexiunea între blocurile de conţinut (prin linii sau săgeţi), direcţia săgeţilor, culoarea blocurilor de conţinut, mărimea caracterelor etc.
5.	Studiul de caz	• Corectitudinea interpretării studiului de caz propus • Calitatea soluţiilor, ipotezelor propuse, argumentarea acestora • Corespunderea soluţiilor, 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 evidenţă a subiectului, problematicii şi formularea. • Referinţa la programe • Completitudinea informaţiei şi coerenţa între subiect şi documentele studiate • Exactitudinea rezultatelor şi rigoarea probelor • Capacitatea de analiză şi de sinteză a documentelor, adaptarea conţinutului • Originalitatea studiului, a formulării şi a realizării • Personalizarea (să nu fie lucruri copiate) • Corectitudinea interpretării studiului de caz propus • Calitatea soluţiilor, ipotezelor propuse, argumentarea acestora • Corespunderea soluţiilor, ipotezelor propuse pentru rezolvarea adecvată a cazului analizat • Rezolvarea corectă a problemei, asociate studiului analizat de caz
6.	Tabelul	• O foaie cuprinzând nume, cifre şi date, introduse în rubrici cu specificaţii amănunţite, pentru a servi unui anumit scop • Această reprezentare grafică permite a se introduce text, date, formule etc. (conţinut variat) şi clasarea informaţiei pe rubrici • Gradul de complexitate al tabelului este determinat de numărul de coloane, rubrici
7.	Diapozitivul PPT	• Aspectele de diapozitiv conţin formatare, poziţionare şi substituenţi pentru tot conţinutul care apare pe diapozitiv • Substituenţii sunt containerele din aspecte care adăpostesc conţinut precum text (inclusiv text corp, liste cu marcatori şi titluri), tabele, diagrame, ilustraţii SmartArt, filme, sunete, imagini şi clip grafic • Un aspect conţine şi tema (culori tematice, fonturi tematice, efecte tematice şi fundalul) unui diapozitiv

XI. Resurse necesare pentru desfăşurarea procesului de studii

Cerinţe faţă de sălile de curs	
Pentru orele teoretice /practice	Tablă sau proiector multimedia, internet WiFi
Pentru lecţiile de laborator	Laborator dotat cu utilaje, ustensile şi inventar tehnologic

Cerințe față de laboratorul tehnologic	
Utilaje	Robot universal, maşine de gătit profesionale, dulap frigorific,blemder
Vase şi ustensile	cratiţe,tigăi, site, boluri, farfurii, tacâmuri, spumiere, răzătoare , cuţite, tocătoare
Materii prime	Legume, carne de pasăre şi de măcelărie, condimente
Echipamente sanitare	Bonete, halate, pantaloni, şorţuri, încălţăminte profesională, mănuşi
Lista materialelor didactice	Reţetare, fişe 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, Chişinău: ed.„Lumina”, 1990	Biblioteca instituțională
2.	Brumar Constanța, Elena Pascali, Sortimentul de preparate şi băuturi, editura CD Press , Bucureşti, 2019	Biblioteca instituțională
3.	Cristian Dinca, Bucătar,manual pentru calificarea „Bucătar”, editura Didactica şi pedagogica, R.A. Bucureşti, 2007	Biblioteca instituțională
4.	G.Pîrjol, Tehnologie culinară, mnual pentru clasele a X-a, XI-a şi a XII-a. editura Didactica şi pedagogica, R.A. Bucureşti, 2006	Biblioteca instituțională
5.	Kovaliov N.I., Tehnologia preparării bucatelor, Chişinău: ed. „Lumina”, 1990	Biblioteca instituțională
6.	Mihai Ştefania,Carmen Ioneşti, „Turism şi alimentație”, editura CDPRESS, Bucureşti, 2010.	Biblioteca instituțională
7.	Violeta Borzea, Dan Chiriac, Daniela Chiriac, Ediția a X-a, Bucătarie, retetar general , Bucureşti,editura Național, 2018	Biblioteca instituțională
8.	ПИТИРИМОВА, Н., АВАЕВА, Е., ЕРОНИНА, Е., Молдавская кулинария, Издательство Картеа Молдовеняскэ, 1971	Biblioteca instituțională
9.	MORARU, L., COŞCIUG, L., DESEATNICOV, O., Reţetar pentru preparate culinare, Chişinău U. T. M.	Biblioteca instituțională