



Ministerul Educației și Cercetării al Republicii Moldova
Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor



"Aprob"

Centrul de Excelență în Servicii
și Prelucrarea Alimentelor

Directoare

PROȚIUC

PROȚIUC Silvia

27

iunie

2025

Curriculum modular

la unitatea de curs: **F.02.O.010 Bazele gastronomiei**

Specialitatea: **0721.2 Tehnologia alimentației publice**

Calificarea: **0721.2.1 Tehnician/ tehniciană în alimentația publică**

Durata studiilor: 4 ani



Aprobat:

La ședința Consiliului pedagogic
proces - verbal nr. 9 din 24 06 2025
Directoare CESPA Proțiu Proțiu Silvia

La ședința Catedrei metodice discipline de specialitate
proces - verbal nr. 9 din 24 06 2025
Șefă catedră B. Zinaida Babaian Zinaida

Coordonat cu:

Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor
Colegiul Național de Comerț al ASEM
Colegiul Agroindustrial „Gheorghe Răducan” din Grinăuți, Ocnîța
Colegiul Cooperatist din Moldova
Colegiul UTM

Autori:

Slănină Adela, grad didactic superior, Colegiul Național de Comerț al ASEM
Cojocari Galina, grad didactic unu, Colegiul Cooperatist din Chișinău
Zaharco Nelea, grad didactic unu, Colegiul Agroindustrial „Gheorghe Răducan” din Grinăuți, Ocnîța
Cebanu Corina, grad didactic doi, Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor

Recenzenți:

Aurelia CHIRSANOVA, Conferențiar universitar, doctor în științe, șefă
Departament „Alimentație și Nutriție”, facultatea „Tehnologia Alimentelor”, Universitatea
Tehnică a Moldovei

Cuprins

I. Preliminarii	4
II. Motivația, utilitatea unității de curs pentru dezvoltarea profesională	5
III. Competențele profesionale și rezultatele învățării	5
IV. Administrarea unității de curs	6
V. Repartizarea orientativă a orelor pe unități de învățare	6
VI. Unitățile de învățare	7
VII. Studiu individual ghidat de profesor	15
VIII. Lucrările practice/ de laborator recomandate	16
IX. Sugestii metodologice	17
X. Sugestii de evaluare	18
XI. Resurse necesare pentru atingerea rezultatelor învățării	22
XII. Resursele didactice recomandate elevilor	24

I. Preliminarii

Standardul de calificare este veriga de legătură dintre cererea de competențe profesionale necesare pieței muncii, expusă în standardul ocupațional și programul de formare profesională oferit de prestatorul de servicii educaționale, care asigură obținerea rezultatelor învățării și duc la formarea respectivelor competențe profesionale.

Curriculumul modular la unitatea de curs *F.02.O.010 Bazele gastronomiei* este parte integrată a curriculumului specialității, document normativ - reglator care descrie condițiile și rezultatele învățării pentru formarea profesională inițială la calificarea *Tehnician/ tehniciană alimentație publică*, stipulate în standardul de calificare.

Curriculumul este elaborat în conformitate cu Planul de învățământ aprobat de MEC al RM, nr. de înregistrare SC-74/24, Ordinul nr. 1229 din 03.09.2024 la *specialitatea 0721.2 Tehnologia alimentației publice, calificarea 0721.2.1 Tehnician/ tehniciană alimentație publică* precum și conform Ordinului Ministerului Educației și Cercetării nr. 1865 din 20.12.2024.

Prezentul curriculum este destinat cadrelor didactice, autorilor de manuale și materiale didactice, factorilor de decizie și părinților. Cadrele didactice vor utiliza curriculumul pentru proiectarea, realizarea și evaluarea demersului didactic pentru formarea profesională la unitatea de curs respectivă.

Absolvenții acestei specialități pot activa în unități de alimentație publică care necesită specialiști competenți, capabili să contribuie la soluționarea problemelor parvenite în activitatea acestora, indiferent de forma organizatorico - juridică.

Unitatea de curs *Bazele gastronomiei* oferă elevilor cunoștințe teoretice și abilități practice care le permit să înțeleagă 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 acestei unități de curs constă în dobândirea rezultatelor învățării ce duc la dezvoltarea competențelor profesionale specifice în raport cu particularitățile individuale ale acestuia în calitate de subiect al procesului educațional, în cunoașterea și aprofundarea cunoștințelor teoretice în domeniul socio-educativ, dezvoltând experiențe individuale în procesul de studiere și pregătire a viitorilor specialiști pe piața muncii.

În acest context, instituția de învățământ se axează pe crearea unui mediu educațional calitativ și eficient, centrat pe elevi, autentic, apropiat de mediul afacerilor pentru realizarea obiectivelor proiectate: cunoașterea, înțelegerea și utilizarea noțiunilor în domeniul profesional, formând și dezvoltând abilități și competențe profesionale.

Pre-achizițiile necesare

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

S.01.L.044 Merceologia produselor culinare

F.01.O.009 Tehnologii în industria alimentară

S.01.A.032 Principiile nutriției

II. Motivația, utilitatea unității de curs pentru dezvoltarea profesională

În contextul economic actual, caracterizat de concurență acerbă dintre agenții economici de pe piață, în condițiile globalizării și extinderii marilor rețele comerciale și unități de alimentație publică, realizarea unui proces tehnologic modern și adaptat exigențelor consumatorilor necesită cunoașterea și utilizarea celor mai performante tehnologii, utilaje și ustensile în unitățile de alimentație publică.

Unitatea de curs *F.02.O.010 Bazele gastronomiei* reprezintă o componentă esențială în procesul de formare a viitorilor profesioniști în domeniul *Servicii hoteliere, restaurante alimentație publică*. Această unitate de curs este deosebit de importantă prin dobândirea rezultatelor învățării ce duc la dezvoltarea competențelor profesionale necesare într-un sector dinamic și în continuă expansiune, care presupune o adaptabilitate rapidă la schimbările pieței muncii și la cerințele consumatorilor.

Studierea acestui curs va contribui la dobândirea și dezvoltarea rezultatelor învățării, 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 metodelor de tratare culinară a produselor alimentare;
- *prognozarea proceselor de formare a calității preparatelor, crearea condițiilor pentru realizarea etapelor ciclului tehnologic de preparare a semipreparatelor și organizare a condițiilor de păstrare a acestora pentru realizarea calitativă a preparatelor culinare.

III. Competențele profesionale și rezultatele învățării

Calificarea profesională se atribuie în baza unui sistem de rezultate ale învățării, specificate în standardul de calificare, care demonstrează deținerea de către absolvent a competențelor profesionale solicitate de piața muncii.

În contextul curriculumului modular, competența ca finalitate a procesului de formare profesională, stabilește tipurile de comportament profesional ce urmează a fi format de către cadrele didactice și însușit de către elevi pe parcursul programului de instruire.

COMPETENȚE PROFESIONALE (CP):

- CP1.** Organizarea/Coordonarea proceselor de lucru în sectorul de producție;
- CP2.** Asigurarea calității proceselor fluxului de fabricație pe toată durata de viață a produsului;
- CP3.** Implementarea proceselor tehnologice prietenoase mediului;
- CP4.** Gestionarea documentelor normativ-tehnice de evidență internă;
- CP5.** Respectarea cerințelor tehnice privind igiena și siguranța alimentelor (HACCP);
- CP6.** Asigurarea condițiilor de securitate și sănătate în muncă (SSM) în sectorul de producere;
- CP11.** Coordona activității sectorului de producere pentru prelucrarea primară a materiei prime, pregătirea semipreparatelor.

Conform standardului de calificare, în vederea acordării calificării *Tehnician/ tehniciană în alimentația publică*, absolventul trebuie să demonstreze un set de rezultate ale învățării care derivă din competențele profesionale, stipulate în standardul ocupațional.

Astfel, la finele studierii unității de curs *F.02.O.010 Bazele gastronomiei*, absolventul va fi capabil să:

RÎ1. specifică prevederile cadrului legislativ – normativ reglatoriu aplicat în unitățile de alimentație publică.

RÎ2. aplice normele ergonomice de securitate și igienă a muncii, respectând legislația profesională la locul de muncă.

RÎ3. explice concepte, noțiuni privind metodele de prelucrare culinară a alimentelor.

RÎ4. organizeze procesul și locul de muncă cu aplicarea cerințelor igienico-sanitare și a normelor de securitate și sănătate în muncă.

RÎ5. asigure procesul de prelucrare primară a materiei prime și pregătire a semipreparatelor conform tehnologiei, meniului, cu respectarea cerințelor igienico-sanitare și a normelor SSM.

IV. Administrarea unității de curs

Semestrul	Numărul de ore					Forma de evaluare	Numărul de credite
	Total ore	Contact direct			Studiu individual		
		Teorie	Practică	Laborator			
II	120	34	10	16	60	Examen	4

V. Repartizarea orientativă a orelor pe unități de învățare

Nr. crt.	Unități de învățare	Numărul de ore				
		Total ore	Contact direct			Studiu individual
			Teorie	Practică	Laborator	
1.	Conceptul cursului <i>Bazele gastronomiei</i> . Circuitul tehnologic	8	2	-	-	6
2.	Metodele de prelucrare culinară a produselor alimentare	12	4	-	-	8
3.	Procesele de formare a calității producției alimentației publice	18	10	-	-	8
4.	Procesul tehnologic de prelucrare a legumelor și ciupercilor și prepararea semipreparatelor	16	2	2	4	8
5.	Procesul tehnologic de prelucrare primară a peștelui, produselor marine și preparare a semipreparatelor	24	6	4	4	10
6.	Procesul tehnologic de prelucrare primară a cărnii, subproduselor și preparare a semipreparatelor	24	8	2	4	10
7.	Procesul tehnologic de prelucrare primară a păsărilor, vânatului, iepurilor și preparare a semipreparatelor	18	2	2	4	10
	Total	120	34	10	16	60

VI. Unitățile de învățare

În cadrul curriculumului modular, procesul de învățare este structurat pe unități de competență și unități de conținut/ cunoștințe și abilități, care sunt grupate pe unități de învățare. Rezultatele așteptate ale învățării sunt prezentate în mod clar pentru fiecare unitate, iar procesul de învățare este descris în tabelul de mai jos. Aceste unități sunt concepute astfel, încât să permită dobândirea și consolidarea competențelor profesionale necesare pentru dezvoltarea unei cariere de succes în domeniu.

Unități de competență	Unități de conținut	Abilități
1. Conceptul cursului Bazele gastronomiei. Circuitul tehnologic.		
UC1. Explicarea conceptelor fundamentale specifice domeniului de activitate, conform actelor legislative și normative în vigoare.	- Aspecte conceptuale privind <i>Bazele gastronomiei</i>. - Tendințe în evoluția domeniului tehnologiilor culinare. - Noțiuni cheie utilizate în domeniul alimentației publice. - Etapale circuitului tehnologic de producere a produselor alimentare.	- Argumentarea importanței studierii unității de curs <i>Bazele gastronomiei</i>. - Specificarea tendințelor culinare moderne în unitățile alimentației publice. - Identificarea și definirea noțiunilor cheie utilizate în domeniul alimentației publice. - Identificarea proceselor tehnologice în alimentația publică. - Descrierea etapelor circuitului tehnologic.
2. Metodele de prelucrare culinară a produselor alimentare.		
UC2.1. Descrierea metodelor mecanice de prelucrare primară a materiei prime.	- Criterii de clasificare a metodelor de prelucrare culinară. - Noțiuni de proces mecanic de prelucrare a produselor. - Importanța prelucrării primare a materiei prime. - Metode mecanice de prelucrare a materiei prime. - Metode hidromecanice de prelucrare a produselor.	- Clasificarea metodelor de prelucrare culinară. - Definirea noțiunii de proces mecanic de prelucrare a produselor. - Argumentarea necesității utilizării metodelor mecanice de prelucrare a produselor. - Caracterizarea metodelor mecanice de prelucrare a materiei prime. - Identificarea metodelor hidromecanice de prelucrare a produselor.

Unități de competență	Unități de conținut	Abilități
UC2.2. Descrierea metodelor de prelucrare termică a produselor alimentare.	1. Noțiuni de tratament termic a produselor. 2. Noțiuni de încălzire de suprafață și de volum. 3. Metode de tratament termic a produselor alimentare. 4. Importanța tratamentului termic a produselor alimentare. 5. Procedee de bază de tratare termică: fierberea și prăjirea.	A1. Definirea noțiunii de proces termic de prelucrare a produselor. A2. Definirea noțiunii de încălzire de suprafață și de volum. A3. Identificarea metodelor de tratament termic. A4. Clasificarea procedeelor de tratare termică. A5. Caracterizarea metodelor de bază ale tratament termic. A6. Argumentarea importanței tratamentului termic a produselor alimentare. A7. Identificarea factorilor ce influențează calitatea preparatelor în urma tratamentului termic. A8. Identificarea dezavantajelor tratamentului termic al produselor.
3. Procesele de formare a calității producției alimentației publice.		
UC3.1. Explicarea proceselor ce intervin la tratarea mecanică și termică a produselor culinare.	1. Procesele ce intervin la prelucrarea mecanică și termică a produselor. 2. Influența proceselor tehnologice asupra structurii și a proprietăților fizico-chimice ale produselor. 3. Noțiuni de difuziune, osmoză, hidratare, aderență, transport de masă termică.	A1. Definirea proceselor ce intervin la prelucrarea produselor. A2. Identificarea influenței proceselor tehnologice asupra structurii și proprietăților culinare. A3. Caracterizarea proceselor ce intervin în timpul tratamentului mecanic și termic: difuziunea, osmoza, hidratarea, aderența, transportul de masă termică.
UC3.2. Specificarea modificărilor proteinelor la tratarea culinară a produselor.	1. Esența chimică a proteinelor. 2. Clasificarea proteinelor. 3. Structura moleculelor de proteine. 4. Rolul proteinelor în alimentație.	A1. Definirea noțiunii de proteină. A2. Caracterizarea proteinelor conform clasificării. A3. Descrierea structurii moleculei de proteină.

Unități de competență	Unități de conținut	Abilități
	5. Modificările culinare a proteinelor: hidratarea, deshidratarea, denaturarea și coagularea. 6. Structura și compoziția țesutului muscular al cărnii. 7. Modificările proteinelor cărnii la tratarea termică.	A4. Descrierea importanței proteinelor pentru organismul uman. A5. Caracterizarea proceselor de modificare a proteinelor. A6. Determinarea structurii și compoziției țesutului muscular al cărnii. A7. Identificarea modificărilor proteinelor cărnii la tratarea termică.
UC3.3. Specificarea modificărilor lipidelor la tratarea culinară a produselor.	1. Esența chimică a lipidelor. 2. Clasificarea lipidelor. 3. Structura moleculelor de lipide. 4. Rolul lipidelor în alimentație. 5. Modificările lipidelor la păstrare. 6. Modificările lipidelor la fierbere. 7. Modificările lipidelor la prăjire.	A1. Definirea noțiunii de lipide. A2. Caracterizarea lipidelor conform clasificării. A3. Descrierea structurii moleculei de lipide. A4. Descrierea importanței lipidelor pentru organismul uman. A5. Identificarea proceselor ce intervin la păstrarea lipidelor. A6. Caracterizarea proceselor de modificare a lipidelor la fierbere. A7. Determinarea proceselor de modificare a lipidelor la prăjire.
UC3.4. Specificarea modificărilor glucidelor la tratarea culinară a produselor.	1. Esența chimică a glucidelor. 2. Clasificarea glucidelor. 3. Structura moleculelor de glucide. 4. Rolul glucidelor în alimentație. 5. Modificările glucidelor la tratarea termică: hidroliza fermentativă și acidă, caramelizarea, reacția de formare a melanoidinelor. 6. Amidonul și modificările lui: gelificarea, dextrinizarea, hidroliza fermentativă și	A1. Definirea noțiunii de glucide. A2. Caracterizează glucidele conform clasificării. A3. Descrierea structurii moleculei de glucide. A4. Descrierea importanței glucidelor pentru organismul uman. A5. Identificarea modificărilor glucidelor la tratarea termică. A6. Descrierea proceselor de hidroliză fermentativă și acidă, caramelizare, reacției de

Unități de competență	Unități de conținut	Abilități
	acidă.	formare a melanoidinelor. A7. Determinarea structurii amidonului. A8. Identificarea modificărilor ce intervin la tratarea termică a amidonului.
UC3.5. Specificarea modificărilor vitaminelor la tratarea culinară a produselor.	1. Esența chimică a vitaminelor. 2. Clasificarea vitaminelor. 3. Rolul vitaminelor în alimentație. 4. Modificările vitaminelor la prelucrarea mecanică și termică. 5. Metodele de păstrare a vitaminelor la prelucrarea culinară. 6. Vitaminizarea preparatelor în unitățile de alimentație publică.	- A1. Definirea noțiunii de vitamine. - A2. Caracterizează vitaminele conform clasificării. - A3. Argumentarea importanței vitaminelor pentru organismul uman. - A4. Identificarea modificărilor vitaminelor la prelucrarea primară și termică. - A5. Argumentarea importanței prelucrării primare și termice pentru păstrarea vitaminelor. - A6. Descrierea procesului tehnologic de vitaminizare a preparatelor culinare.
4. Procesul tehnologic de prelucrare a legumelor și ciupercilor și prepararea semipreparatelor.		
UC4. Prelucrarea primară a legumelor și ciupercilor, conform destinației culinare, respectând etapele procesului tehnologic.	1. Indicii organoleptici de apreciere a calității legumelor și ciupercilor. 2. Etapele procesului tehnologic de prelucrare primară a legumelor și ciupercilor. 3. Cerințe de prelucrare primară și forme de tăiere (simple și compuse) a legumelor tuberculifere și rădăcinoase. 4. Cerințele de prelucrare primară și forme de tăiere a ciupercilor. 5. Termeni și condiții de păstrare a legumelor și ciupercilor prelucrate. 6. Deșeurile rezultate la prelucrarea primară a	- A1. Aprecierea calității legumelor și ciupercilor, conform indicilor organoleptici. - A2. Explicarea etapelor procesului tehnologic de prelucrare primară a legumelor și ciupercilor. - A3. Caracterizarea formelor de tăiere a legumelor și utilizării culinare a semipreparatelor. - A4. Realizarea operațiilor de prelucrare primară și tăiere a legumelor și ciupercilor, conform destinației culinare, respectând etapele procesului tehnologic. - A5. Specificarea termenelor și

Unități de competență	Unități de conținut	Abilități
	legumelor și ciupercilor în funcție de sezon.	condițiile de păstrare a legumelor și ciupercilor prelucrate primar și a semipreparatelor, conform actelor legislative în vigoare. A6. Utilizarea rațională a deșeurilor, conform cerințelor igienico-sanitare.
5. Procesul tehnologic de prelucrare primară a peștelui, produselor marine și prepararea semipreparatelor.		
UC5. Prelucrarea primară a peștelui, conform destinației culinare, respectând etapele procesului tehnologic.	1. Criterii de clasificare a peștelui livrat în unitățile de alimentație publică. 2. Indicii organoleptici de apreciere a calității peștelui. 3. Cerințele de prelucrare primară a peștelui. 4. Etapele procesului tehnologic de prelucrare primară a peștelui cu schelet osos și cartilagos. 5. Metodele de tranșare a peștelui. 6. Clasificarea și destinația culinară a semipreparatelor din pește. 7. Cerințele de calitate a peștelui prelucrat și a semipreparatelor din pește. 8. Deșeurile alimentare și tehnice obținute în urma tranșării.	A1. Caracterizarea speciilor de pește livrat unităților de alimentație publică, conform clasificării. A2. Specificarea condițiilor de păstrare a peștelui și semipreparatelor. A3. Aprecierea calității peștelui, conform indicilor organoleptici. A4. Explicarea etapelor procesului tehnologic de prelucrare primară a peștelui cu schelet osos și cartilagos. A5. Caracterizarea semipreparatelor obținute în urma tranșării și utilizarea culinare a acestora. A6. Descrierea procesului de decongelare și macerare a peștelui. A7. Realizarea operațiilor de prelucrare primară și tranșare a peștelui cu schelet osos, conform destinației culinare, respectând etapele procesului tehnologic. A8. Aprecierea calității peștelui prelucrat și a semipreparatelor, conform indicilor organoleptici. A9. Utilizarea rațională a

Unități de competență	Unități de conținut	Abilități
		deșeurilor, conform cerințelor igienico-sanitare.
6. Procesul tehnologic de prelucrare primară a cărnii, subproduselor și prepararea semipreparatelor.		
UC6.1. Prelucrarea mecanică a cărnii, respectând etapele procesului tehnologic.	1. Criterii de clasificare a speciilor de carne livrate în unitățile de alimentație publică. 2. Indicii organoleptici de apreciere a calității cărnii. 3. Etapele procesului tehnologic de prelucrare mecanică a cărnii.	A₁. Caracterizarea speciilor de carne livrate unităților de alimentație publică, conform clasificării. A₂. Specificarea condițiilor de păstrare a cărnii și semipreparatelor. A₃. Aprecierea calității cărnii, conform indicilor organoleptici. A₄. Explicarea etapelor procesului tehnologic de prelucrare mecanică a cărnii: decongelarea, spălarea, zvântarea, tranșarea trunchiului, măcelărirea secțiunilor transversale. A₅. Caracterizarea proceselor ce intervin la decongelarea cărnii.
UC6.2. Prelucrarea primară a carcaselor de bovină, porcină și ovină respectând etapele procesului tehnologic.	1. Cerințele de tranșare a carcaselor de bovină, porcină și ovină. 2. Caracteristica și destinația culinară a specialităților/ tranșelor. 3. Deșeurile obținute în urma tranșării. 4. Cerințele de calitate a specialităților/tranșelor obținute. 5. Etapele procesului tehnologic de preparare a semipreparatelor din carne. 6. Cerințele de calitate a semipreparatelor din carne. 7. Condițiile și durata de păstrare a semipreparatelor.	A₁. Identificarea schemei tehnologice de tranșare a carcaselor de bovină, porcină și ovină. A₂. Argumentarea utilizării culinare a tranșelor. A₃. Descrierea cerințelor de calitate a specialităților/ tranșelor. A₄. Explicarea etapelor procesului tehnologic de preparare a semipreparatelor din carne: bucăți mari, porționate și mici. A₅. Caracterizarea semipreparatelor obținute în urma tranșării și utilizarea culinară a acestora.

Unități de competență	Unități de conținut	Abilități
		A6. Pregătirea semipreparatelor din carne (bucăți mari, porționate, bucăți mici), respectând etapele procesului tehnologic. A7. Aprecierea calității semipreparatelor din carne în baza indicilor organoleptici. A8. Specificarea termenilor și condițiilor de păstrare a semipreparatelor din carne. A9. Utilizarea rațională a deșeurilor, conform cerințelor igienico-sanitare.
UC6.3. Prepararea tocăturii din carne, respectând etapele procesului tehnologic.	1. Etapele procesului tehnologic de preparare a tocăturii naturale din carne și a tocăturii pentru pârjoale. 2. Sortimentul semipreparatelor din tocătură. 3. Cerințe de calitate a tocăturii și a semipreparatelor. 4. Condițiile și durata de păstrare a tocăturii și a semipreparatelor.	A1. Identificarea procesului tehnologic de preparare a tocăturii naturale și pentru pârjoale. A2. Caracterizarea compozițiilor tocăturii naturale și pentru pârjoale. A3. Identificarea sortimentului de semipreparate din tocătură naturală și pentru pârjoale. A4. Pregătirea tocăturii naturale și pentru pârjoale și a semipreparatelor din tocătură. A5. Aprecierea calității tocăturii naturale și pentru pârjoale și a semipreparatelor în baza indicilor organoleptici. A6. Specificarea termenilor și condițiilor de păstrare a tocăturii naturale și pentru pârjoale și a semipreparatelor din tocătură.
7. Procesul tehnologic de prelucrare primară a păsărilor, vânatului, iepurilor și prepararea semipreparatelor.		
UC7. Prelucrarea primară a păsărilor, conform destinației culinare, respectând etapele procesului tehnologic.	1. Clasificarea speciilor de pasăre, vânat livrate unităților de alimentație publică.	A1. Caracterizarea speciilor de pasăre livrate unităților de alimentație publică conform clasificării.

Unități de competență	Unități de conținut	Abilități
	2. Etapele procesului tehnologic de prelucrare primară a cărnii de pasăre. 3. Metodele de tranșare și fasonare (carcasa întreagă) a păsării, în funcție de destinația culinară. 4. Deșeurile obținute în urma tranșării. 5. Cerințe de prelucrare primară a subproduselor și utilizarea culinară. 6. Etapele procesului tehnologic de preparare a semipreparatelor din pasăre. 7. Cerințele de calitate a carcaselor prelucrate și a semipreparatelor din pasăre. 8. Condiții și durata de păstrare a cărnii de pasăre, subproduselor și semipreparatelor din pasăre.	A2. Identificarea schemei de prelucrare primară a păsărilor domestice. A3. Explicarea etapelor procesului tehnologic de prelucrare primară a cărnii de pasăre. A4. Identificarea sortimentului de semipreparate din pasăre. A5. Realizarea operațiilor de prelucrare primară și tranșare a cărnii de pasăre, conform destinației culinare, respectând cerințele procesului tehnologic și normele igienico-sanitare. A6. Pregătirea semipreparate din carne de pasăre: carcasa întreagă, porționate, în bucăți mici, din masă tocată și subproduse, respectând normele igienico-sanitare. A7. Aprecierea calității cărnii de pasăre și a semipreparatelor conform indicilor organoleptici. A8. Specificarea termenilor și condițiilor de păstrare a cărnii de pasăre și a semipreparatelor.

VII. Studiu individual ghidat de profesor

Materii pentru studiul individual	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Număr de ore
Rezultatul învățării 1. La finele studierii unității de curs, elevul va fi capabil să: Specifică prevederile cadrului legislativ – normativ reglatoriu aplicat în unitățile de alimentație publică.			
1.1. HG cu privire la aprobarea regulamentelor și a regulilor din comerțul interior 1.2. Legea securității și sănătății în muncă	Proiect individual	Prezentarea proiectului	2
Rezultatul învățării 2. La finele studierii unității de curs, elevul va fi capabil să: Aplice normele ergonomice de securitate și igienă a muncii, respectând legislația profesională la locul de muncă			
2.1. Responsabilitățile elevului în timpul desfășurării lucrărilor de laborator 2.2. Criterii de bază pentru practicarea specialității tehnician/tehniciană 2.3. Principalele atribuții ale tehnicianului 2.4. Principii de ergonomie aplicabile în UAP	Proiect în grup	Prezentarea proiectului	4
Rezultatul învățării 3. La finele studierii unității de curs, elevul va fi capabil să: Explice concepte, noțiuni privind metodele de prelucrare culinară a alimentelor			
3.1. Metode de prelucrare primară a alimentelor 3.2. Metode de prelucrare termică a alimentelor 3.3. Procese de formare a calității producției culinare	Proiect individual Harta noțională	Prezentarea proiectului, hărților noționale	16
Rezultatul învățării 4. La finele studierii unității de curs, elevul va fi capabil să: Organizeze procesul și locul de muncă cu aplicarea cerințelor igienico-sanitare și a normelor de securitate și sănătate în muncă.			
4.1. Procesul tehnologic de prelucrare a legumelor și ciupercilor 4.2. Procesul tehnologic de prelucrare a peștelui, produselor marine 4.3. Procesul tehnologic de prelucrare a cărnii de măcelărie, subproduselor 4.4. Procesul tehnologic de prelucrare a cărnii de pasăre, vânat, iepure	Studiu de caz Referat Prezentare PPT	Prezentarea studiului de caz, referatelor, prezentărilor	20

Materii pentru studiul individual	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Număr de ore
Rezultatul învățării 5. La finele studierii unității de curs, elevul va fi capabil să: Asigure procesul de prelucrare primară a materiei prime și pregătire a semipreparatelor conform tehnologiei, meniului, cu respectarea cerințelor igienico-sanitare și a normelor SSM.			
5.1. Prepararea semipreparatelor din legume 5.2. Prepararea semipreparatelor din pește 5.3. Prepararea semipreparatelor din carne de măcelărie 5.3. Prepararea semipreparatelor din pasăre	Scheme tehnologice Tabele structurate	Prezentarea schemelor, tabelor	18

VIII. Lucrările practice/ de laborator recomandate

Nr.	Unități de învățare	Lista lucrărilor practice/de laborator	Ore
1.	Procesul tehnologic de prelucrare a legumelor și ciupercilor și prepararea semipreparatelor	Lucrare practică nr. 1 1. Calcularea teoretică a masei brută, netă, cantității de deșeuri la prelucrarea mecanică a diferitor tipuri de legume. 2. Estimarea consumului de materie primă și randamentului semipreparatelor la prelucrarea legumelor și ciupercilor.	2
		Lucrare de laborator nr. 1 Tema: Prelucrarea primară a legumelor Aprecierea calității legumelor livrate. Prelucrarea primară a legumelor și prepararea semipreparatelor în dependență de întrebuințarea culinară. Realizarea diferitor forme de tăiere. Aprecierea cantității de deșeuri.	4
2.	Procesul tehnologic de prelucrare primară a peștelui, produselor marine și prepararea semipreparatelor	Lucrare practică nr. 2 1. Calcularea materiei prime, cantității de semipreparate în dependență de mărimea peștelui, metodei de tranșare, condiția livrării. 2. Estimarea consumului de materie primă și randamentului semipreparatelor la prelucrarea peștelui și fructelor de mare.	4
		Lucrare de laborator nr. 2 Tema: Prelucrarea primară a peștelui Aprecierea calității peștelui livrat. Tranșarea peștelui și prepararea semipreparatelor în dependență de mărime și întrebuințarea culinară. Aprecierea cantității de deșeuri.	4

3.	Procesul tehnologic de prelucrare primară a cărnii, subproduselor și prepararea semipreparatelor	Lucrare practică nr. 3 1. Aprecierea cantității de deșeuri la prelucrarea mecanică a cărnii, masei brută, netă, cantității de semipreparate în dependență de specia cărnii și categoria de îngroșare, folosirea culinară. 2. Estimarea consumului de materie primă și randamentului semipreparatelor la prelucrarea cărnii și subproduselor.	2
		Lucrare de laborator nr. 3 Tema: Prelucrarea mecanică a cărnii Aprecierea calității cărnii livrate. Prepararea semipreparatelor din carne. Prepararea tocăturii naturale și pentru pârjoale și a semipreparatelor, aprecierea randamentului și calității acestora.	4
4.	Procesul tehnologic de prelucrare primară a păsărilor, vânatului, iepurilor și prepararea semipreparatelor	Lucrare practică nr. 4 1. Aprecierea cantității de deșeuri la prelucrarea mecanică a păsărilor, vânatului și iepurilor, masei brută, netă în dependență de specie, condiția de livrare, categoria de îngroșare. 2. Estimarea consumului de materie primă și randamentului semipreparatelor la prelucrarea păsărilor domestice, vânatului și iepurilor	2
		Lucrare de laborator nr. 4 Tema: Prelucrarea mecanică a păsărilor Aprecierea păsărilor livrate. Prelucrarea primară a păsărilor și prepararea semipreparatelor: carcase întregi, din fileu de pasăre, porționate, bucăți mici. Prelucrarea subproduselor. Aprecierea calității subproduselor	4
În total			10/16

IX. Sugestii metodologice

Curriculumul modular **F.02.O.010 Bazele gastronomiei** 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 context, strategiile didactice se caracterizează prin centrare pe elev și flexibilitate, adaptându-se la situațiile și condițiile de învățare. Eficiența procesului de învățământ poate fi asigurată de selectarea reușită a strategiilor și metodelor didactice, mijloacelor de învățare și formelor de organizare, precum și de îmbinarea armonioasă a acestora cu situațiile de învățare.

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

Pentru realizarea cu succes al procesului de instruire, se recomandă aplicarea atât a strategiilor didactice deductive (al căror demers este de la general spre particular, de la legi spre

concretizarea lor în exemple, de la teorie spre practică), cât și strategiilor inductive (de la concret spre abstract, de la practică spre teorie).

Pentru unitatea de curs **F.02.O.010 Bazele gastronomiei** se vor proiecta diverse categorii de metode, printre care:

- **Metode de deschidere:** jocuri de spargere a gheții, energizante și sondarea așteptărilor elevilor.
- **Metode de informare și dezvoltare intelectuală:** lecturi, prezentări, tehnici de vorbire, instruire interactivă, demonstrații.
- **Metode de lucru în grup și învățare socială:** activități colaborative, stimularea creativității și soluționarea de probleme în grupuri.
- **Metode de învățare individuală:** elaborarea de lucrări individuale, prezentarea produselor finale.
- **Metode de stimulare a creativității:** exerciții de brainstorming, crearea de proiecte inovative.
- **Metode de moderare și încheiere a activităților:** discuții de reflecție, feedback și evaluare a procesului de învățare.

În acest context, elevul este tratat ca subiect activ al învățării, ceea ce presupune implicarea sa profundă și intensă în procesul de formare a propriei personalități. Lecțiile vor fi organizate în mod dinamic, stimulând interesul, curiozitatea și dorința elevilor de a învăța.

X. Sugestii de evaluare

În procesul de evaluare continuă în cadrul lecțiilor la **F.02.O.010 Bazele gastronomiei** se vor folosi atât metode tradiționale de evaluare: chestionări orale și scrise, cât și metode interactive - investigații, lucrări practice și de laborator, portofoliul etc. utilizate în vederea evaluării capacităților elevilor de a aplica anumite cunoștințe teoretice, precum și a gradului de stăpânire a priceperilor și deprinderilor de ordin practic.

Evaluare va viza eficacitatea cunoștințelor prin prisma raportului obiectivelor proiectate și rezultatele obținute de către elevi în activitatea de învățare. Se vor utiliza următoarele tipuri de evaluări:

- a) *evaluarea inițială* realizat la începutul lecției în vederea stabilirea nivelului de pregătire a elevilor pentru studierea temei pentru acasă;
- b) *evaluarea formativă* ce presupune verificarea sistematică pe parcursul tuturor activităților didactice. Se dezvoltă la elevi cunoștința procesului propriei lor formări și are o funcție de feedback.
- c) *evaluarea sumativă* este mai complexă, pentru că trebuie să furnizeze informații despre nivelul de pregătire a elevilor la sfârșitul semestrului. Ea exercită o funcție de bilanț.

Într-o piață concurențială a muncii, instituția de învățământ are obligația să-i ajute pe fiecare dintre elevii săi să-și formeze o imagine corectă despre sine și să-și stabilească scopuri în viață (în carieră, îndeosebi) în raport cu posibilitățile lui reale. În aceste condiții, evaluarea se face pe parcursul activităților de predare/învățare pentru a cunoaște care este stadiul formării profesionale și la ce nivel se situează ea, în raport cu obiectivele proiectate și cu așteptările.

Produsele recomandate pentru evaluarea nivelului de dezvoltare a rezultatelor învățării

Nr. crt	Produse/ sarcini	Criterii/descriptori de evaluare a produselor/sarcinii
1.	Harta noțională	• Punerea în evidență a subiectului general • Elaborarea corectă a tabeli (schemei), de la noțiunile de bază spre cele specifice • Organizarea corectă a informației despre subiectul solicitat • Corectitudinea logică a formulărilor • Corectitudinea lingvistică a formulărilor • Originalitatea expunerii noțiunilor subiectului propus
2.	Proiectul	• Validitatea proiectului - gradul în care acesta acoperă unitar și coerent, logic și argumentat tema propusă • Completitudinea proiectului - felul în care au fost evidențiate conexiunile și perspectivele interdisciplinare ale temei, competențele și abilitățile de ordin teoretic și practic și maniera în care acestea servesc conținutului științific • Elaborarea și structura proiectului - acuratețea, rigoarea și coerența demersului științific, logica și argumentarea ideilor, corectitudinea concluziilor • Calitatea materialului folosit în realizarea proiectului, bogăția și varietatea surselor de informare, relevanța și actualitatea acestora, semnificația datelor colectate ș.a. • Creativitatea - gradul de noutate pe care-l aduce proiectul în abordarea temei sau în soluționarea problemei
3.	Investigația	• Definirea și înțelegerea problemei investigate • Folosirea diverselor procedee pentru obținerea datelor necesare • Colectarea și organizarea datelor obținute • Formularea și verificarea ipotezei cu privire la problema luată în studiu • Alegerea și descrierea metodelor folosite pentru investigație • Prezentarea metodelor de cercetare/laborator în ordinea în care au fost utilizate • Comentariul comparativ al surselor de documentare • Descrierea observațiilor • Interpretarea personală a rezultatelor cercetării • Realizarea de desene, grafice, diagrame, tabele • Selectarea și oportunitatea surselor bibliografice • Rezumarea celor constatate într-o concluzie exprimată succint și raportată la ipoteza inițială • Modul de prezentare

4.	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 • Modul de structurare a lucrării • Justificarea ipotezei legate de tema referatului • Analiza în detaliu a fiecărei surse de documentare
5.	Tabelul	• foaie cuprinzând, nume, cifre și date, introduse în rubrici cu semnificații amănunțite, pentru a servi unui anumit scop • Această reprezentare grafică permite a se introduce text, date, formule și clasare informației în rubrici • Gradul de complexitate al tabelului este determinat de numărul de coloane, rubrici
6.	Schema	• schemă se consideră corectă, dacă prezintă în mod fidel cuvintele cheie ale problemei (în cazul unei situații-problemă dinamice - în ordinea corespunzătoare desfășurării evenimentelor) datele și relațiile cunoscute • Valorile necunoscute, fiecare fiind marcată printr-un semn de întrebare (atâtea semne de întrebare, câte operații va conține rezolvarea problemei) • Valoarea întrebată, fiind evidențiată prin încercuirea semnului de întrebare corespunzător. Redarea esenței subiectului în cauză • Relevanța elementelor grafice utilizate • Modul de amplasare a elementelor grafice • Creativitatea și originalitatea • Corectitudinea reprezentării legăturilor (relațiilor) dintre elemente • Corectitudinea redării caracteristicilor relevante ale elementelor grafice ale schemei • Corectitudinea redării caracteristicilor relevante ale relațiilor între elementele grafice ale schemei
7.	Argumentare orală	• Corespunderea formulărilor temei • Selectarea și structurarea logică a argumentelor în corespundere cu tezele puse în discuție • Apelarea la studii de caz/propria experiență în argumentarea tezelor puse în discuție • Utilizarea unui limbaj adecvat și bogat și respectarea normelor literare • Utilizarea corectă și adecvată a mijloacelor orale de exprimare (intonația, gesturile, vocabularul etc.)

8.	Studiul de caz	• Corectitudinea interpretării studiului de caz propus • Calitatea soluțiilor, ipotezelor propuse, argumentarea acestora analizat • Corectitudinea lingvistică a formulărilor • Utilizarea adecvată a terminologiei în cauză • Logica sumarului • Referința la programe • Corespunderea soluțiilor, ipotezelor propuse pentru rezolvarea adecvată a cazului • Rezolvarea corectă a problemei, asociate studiului de caz analizat • Punerea în evidență a subiectului, problematicii și formularea • Completitudinea informației și coerența între subiect și documentele studiate • Noutatea și valoarea științifică a informației • Exactitatea rezultatelor și corespunderea probelor prezentate/expuse • Capacitatea de analiză și de sinteză a documentelor, adaptarea conținutului • Originalitatea studiului, a formulării și a realizării • Personalizarea (excluderea plagiatului) • Aprecierea critică, judecată personală a elevului • Corectitudinea interpretării studiului de caz propus • Calitatea soluțiilor, ipotezelor propuse, argumentarea acestora • Corespunderea soluțiilor, ipotezelor propuse pentru rezolvarea adecvată a cazului analizat • Corectitudinea lingvistică a formulărilor • Rezolvarea corectă a problemei, asociate studiului analizat de caz
----	----------------	---

Evaluarea sumativă (finală):

Forma de evaluare conform planului de învățământ la unitatea de curs ***F.02.O.010 Bazele gastronomiei*** este examen scris sau oral.

XI. Resurse necesare pentru atingerea rezultatelor învățării

Cerințe de amenajare și dotare a sălii de curs

Nr. crt.	Denumirea	Cantitatea per elev	Cantitatea per sală de curs
a) Mobilier			
1.	Mese	Cel puțin 1 unitate pentru 2 elevi	În funcție de numărul de elevi
2.	Scaune	1	30
3.	Masă pentru profesor	-	1
4.	Tablă	-	1
b) Instrumente și dispozitive			
5.	Tablă interactivă/ Proiector multimedia/Televizor smart	-	1
6.	Laptop/ calculator cu conexiune la internet sau wifi	-	1

Cerințe de amenajare și dotare a laboratoarelor/ atelierelor

Amenajarea și dotarea laboratoarelor de instruire practică trebuie să respecte standardele de calitate, siguranță și igienă impuse de legislația în vigoare, oferind un mediu sigur pentru formarea abilităților practice necesare.

Laboratoarele pentru instruirea practică a elevilor trebuie să fie dotate corespunzător cu utilaj tehnologic, inventar și ustensile, în scopul atingerii de către elevi a rezultatelor învățării și să întrunească anumite cerințe:

Suprafața totală a laboratorului – min. 15 - 20 m²

Suprafața pentru un elev – 1,5 - 2 m²

Numărul locurilor de lucru – min. 10

- Pereții laboratoarelor la o înălțime de cel puțin 1,75 m trebuie să fie căptușiți cu plăci smălțuite sau alte materiale care să permită curățarea umedă, sau vopsiți cu vopsea ușoară.
- Tavanele laboratoarelor trebuie să fie văruite cu vopsele pe bază de apă.
- Podelele din toate spațiile trebuie să fie impermeabile, nealunecoase, fără crăpături și gropi, cu o suprafață ușor de curățat și spălat.
- Utilajul, inventarul și ustensilele trebuie amplasate în așa fel încât să asigure fluxul procesului tehnologic și accesul liber la acestea.

- Toate mecanismele de schimb ale utilajelor, inventarului și ustensilelor, care vin în contact cu produsele alimentare trebuie să fie realizate din materiale aprobate de autoritățile sanitare și epidemiologice de stat pentru utilizare în alimentația publică.
- Suprafața utilajului, mecanismelor de schimb, inventarului și a ustensilelor trebuie să fie netedă și ușor de curățat, spălat și dezinfectat.
- Mesele de producție trebuie să aibă o suprafață netedă, ușor de curățat, spălat și dezinfectat.
- Vasele de gătit, ustensilele, recipientele utilizate, trebuie să fie strict marcate în funcție de etapele procesului tehnologic.

Igienă și siguranță

- Sistem de alimentare cu apă potabilă și apă caldă menajeră.
- Proceduri și materiale pentru colectarea deșeurilor (pubele cu codare pe culori pentru reciclare).
- Documentație de instruire privind normele de siguranță alimentară (HACCP).
- Soluții dezinfectante pentru echipamente (cantitate recomandată: 100 ml per sesiune).

Astfel, laboratorul va fi dotat cu toate resursele necesare pentru desfășurarea activităților didactice și va respecta standardele de securitate și igienă, asigurându-se că elevii vor învăța într-un mediu sigur și eficient, care va stimula atât învățarea teoretică, cât și aplicarea practică a cunoștințelor.

Nr. crt.	Denumirea	Cantitatea per elev	Cantitatea per laborator
a) Echipamente			
1.	Echipament sanitar (scurtă/halat, pantaloni, bonetă, șorț, ștergar, încălțăminte de schimb).	1	În funcție de numărul de elevi
b) Mobilier și tehnică sanitară			
2.	Dulap pentru păstrarea echipamentului sanitar de protecție	1 unitate pentru 2 elevi	5-6
3.	Masă de lucru din inox/mese cu cuve de spălat	1 unitate pentru 2 elevi	5
4.	Chiuvetă racordată la apă caldă și rece	-	1-2
5.	Raft pentru păstrarea veselei/ustensilelor.	-	1-2
c) Utilaj tehnologic			
6.	Mașină de tocat	-	1
7.	Dulap frigorific/frigider	-	1
8.	Cântar electronic	-	1-2
d) Inventar și ustensile			
11.	Paletă pentru tăiere (lemn sau plastic)	1	10-15 unități
12.	Cuțit	1	10-15 unități
13.	Răzătoare	-	3
14.	Bol (din sticlă, inox, ceramică)	1	20-30
15.	Foarfecă	-	1
16.	Ciocan pentru carne	-	2
17.	Farfurie întinsă mare	1	10-15 unități

XII. Resursele didactice recomandate elevilor

Nr. crt.	Denumirea resursei	Locul unde poate fi consultată/ accesată resursa
1.	Legea securității și sănătății în muncă Nr. 186-XVI din 10.07.2008, publicat: 05.08.2008 în Monitorul Oficial Nr. 143-144 art Nr : 587 Data intrării în vigoare, 01.01.2009	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=142433&lang=ro#
2.	LEGE Nr. 1515 din 16.06.1993 privind protecția mediului înconjurător, Publicat: 01.10.1993 în Monitorul Parlamentului Nr. 10 art Nr: 283, cu modificări ulterioare	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=147597&lang=ro#
3.	HG Nr. 206, cu privire la aprobarea regulamentelor și a regulilor din comerțul interior, din 12.04.2023	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=137046&lang=ro#

4.	Anfimova N. A., <i>Arta culinară</i> . Chișinău, editura Lumina, 1990	Biblioteca
5.	Mihai Ș., Carmen I., <i>Turism și alimentație</i> . București, editura CDPRESS, 2010	Biblioteca
6.	Brumar C., Manole M., <i>Procese de bază în alimentație</i> . București, editura CDPRESS, 2018	Biblioteca
7.	Kovaliov N.I., <i>Tehnologia preparării bucatelor</i> . Chișinău, editura Lumina, 1990	Biblioteca
8.	Prelucrarea primară a legumelor, ciupercilor și fructelor. Suport didactic și Google Classroom	https://meseriamea.com/ro/course/3
9.	Prelucrarea primară a peștelui. Suport didactic și Google Classroom	https://meseriamea.com/ro/course/9
10.	Prelucrarea primară a cărnii. Suport didactic și Google Classroom	https://meseriamea.com/ro/course/10