



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 Silvia

27

iunie

2025

Curriculum modular

la unitatea de curs: **S.04.O.018 Preparate lichide și sosuri**

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 Babaian 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:

Furculiță Alina, grad didactic unu, Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor
Temciuc Oxana, grad didactic unu, Colegiul Național de Comerț al ASEM
Zaharco Nelea, grad didactic unu, Colegiul Agroindustrial „Gheorghe Răducan” din Grinăuți, Ocnîța
Grom Andrei, grad didactic doi, Colegiul Cooperatist din Moldova

Recenzenți

Aurelia CHIRSANOVA, Conferențiar universitar, doctor în științe, șefă epartament „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	6
IV. Administrarea unității de curs	7
V. Repartizarea orientativă a orelor pe unități de învățare.....	7
VI. Unitățile de învățare	7
VII. Studiu individual ghidat de profesor.....	14
VIII. Lucrările practice/de laborator recomandate.....	17
IX. Sugestii metodologice	19
X. Sugestii de evaluare.....	22
XI. Resurse necesare pentru atingerea rezultatelor învățării.....	23
XII. Resursele didactice recomandate elevilor	26

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 *S.03.O.018 Preparate lichide și sosuri* este parte integrată a curriculumului specialității, document normativ - reglator care descrie condițiile și rezultatele învățării pentru formarea profesională inițială la calificarea *0721.2.1 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*.

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

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 *Preparate lichide și sosuri* le oferă elevilor atât cunoștințe teoretice și abilități practice, necesare pentru înțelegerea noțiunilor 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.

Unitățile de curs ce în mod obligatoriu trebuie certificate până la demararea procesului de instruire la de curs *Preparate lichide și sosuri* :

F.01.O.009 Tehnologii în industria alimentară;

F.02.O.010 Bazele gastronomiei;

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

S.01.A.032 Principiile nutriției

S.01.L.044 Merceologia produselor alimentare

II. Motivația, utilitatea unității de curs pentru dezvoltarea profesională

În contextul economic actual, caracterizat de concurență acerbă dintre agenții economici de pe piața muncii, 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 *S.03.O.018 Preparate lichide și sosuri* reprezintă o componentă esențială în procesul de formare a viitorilor profesioniști în domeniul alimentației publice. Această unitate de curs este deosebit de importantă prin formarea 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.

Dezvoltarea și perfecționarea domeniului de alimentație publică într-o mare măsură este influențat de creșterea cererii consumatorilor de produse alimentare de calitate superioară și diversificată. În acest context, utilitatea acestei unități de curs *S.03.O.018 Preparate lichide și sosuri* constă în însușirea procedurilor tehnologice de preparare a bucatelor, ce le vor permite să selecteze posibilitățile de modificare controlată a compoziției, formei, culorii, gustului și aromei preparatelor culinare, să formeze un algoritm de verificare a procesului tehnologic și a calității produsului finit.

Astfel, formarea profesională în acest domeniu contribuie nu doar la satisfacerea cerințelor pieței, ci și dezvoltarea unor practici eficiente în industria alimentară.

Studierea acestui curs va contribui la formarea 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 respectare a etapelor și proceselor de preparare a preparatelor lichide și sosuri în conformitate cu documentația normativ-tehnică;
- prognozarea proceselor de formare a calității preparatelor, montarea și decorarea preparatelor lichide și sosuri, manifestând creativitate și simț estetic.

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.

Deoarece succesul integrării socio-profesionale rezidă în deținerea culturii generale și de specialitate, demonstrată prin competențele-cheie și profesionale, orice program de formare va fi axat pe formarea și dezvoltarea acestora.

Conform Standardului de calificare, *Tehnicianul/ tehniciana în alimentația publică* trebuie să dețină competențe, precum:

COMPETENȚE PROFESIONALE (CP):

CP1. Organizarea/Coordonarea proceselor de lucru în sectorul de producție;

CP8. Elaborarea fișelor tehnologice ale preparatelor culinare;

CP10. Calcularea consumului specific și a prețului preparatelor;

CP11. Coordonarea activității sectorului de producere pentru prelucrarea primară a materiei prime, pregătirea semipreparatelor;

CP12. Gestionarea procesului de preparare, montare, ornare, servire a preparatelor culinare.

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 *S.03.O.018 Preparate lichide și sosuri*, absolventul va fi capabil să:

RÎ1 organizeze locul de muncă cu aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă;

RÎ2 întocmească fișe tehnologice ale preparatelor lichide și sosurilor în baza rețetarului, manifestând creativitate;

RÎ3 realizeze calcule necesare pentru stabilirea consumului de materii prime;

RÎ4 efectueze procesul de pregătire a materiei prime conform tehnologiei de preparare a preparatelor lichide și sosurilor, cu respectarea normelor de igienă și SSM;

RÎ5 asigure pregătirea preparatelor lichide și sosurilor, conform rețetarului și rețetelor noi, în baza indicilor organoleptici;

RÎ6 monteze și orneze preparate lichide și sosurile, respectând regulile de servire, manifestând creativitate.

IV. Administrarea unității de curs

Semestrul	Numărul de ore					Forma de evaluare	Numărul de credite	
	Total ore	Total	Contact direct					Studiu individual
			Teorie	Practică	Laborator			
III	150	75	31	8	36	75	EX	5

V. Repartizarea orientativă a orelor pe unități de învățare

Nr d/o.	Unități de învățare	Numărul de ore				Studiul individual
		Total	Contact direct			
			Teorie	Practică	Laborator	
1.	Importanța preparatelor lichide în alimentație și clasificarea lor	2	2	-	-	-
2.	Prepararea bulioanelor	11	2	-	-	9
3.	Prepararea supelor drese	42	10	2	12	18
4.	Prepararea supelor limpezi și supelor piure/creme	24	4	2	6	12
5.	Prepararea supelor de lapte, dulci și reci	22	4	2	6	10
6.	Prepararea sosurilor calde	30	6	2	6	16
7.	Prepararea sosurilor reci	19	3	-	6	10
	Total	150	31	8	36	75

VI. Unitățile de învățare

Unități de competență	Unități de conținut	Abilități
1. Importanța preparatelor lichide în alimentație și clasificarea lor		
UC1. Pregătirea materiei prime și auxiliare pentru prepararea supelor, respectând etapele procesului tehnologic.	1. Importanța preparatelor culinare lichide în alimentație. 2. Clasificarea preparatelor culinare lichide. 3. Cerințe de pregătire a materiei prime de bază și auxiliare pentru prepararea supelor. 4. Procesul tehnologic de pregătire a semipreparatelor.	A ₁ Argumentarea importanței preparatelor culinare lichide în alimentație. A ₂ Caracterizarea preparatelor culinare lichide conform clasificării. A ₃ Descrierea cerințelor de pregătire a materiei prime de bază și auxiliare pentru prepararea supelor conform etapelor procesului tehnologic. A ₄ Identificarea etapelor procesului tehnologic de pregătire a semipreparatelor respectând rețetarul.

Unități de competență	Unități de conținut	Abilități
2. Prepararea bulioanelor		
UC2. Prepararea bulioanelor, din: oase, carne, carne și oase, pasăre, pește, ciuperci cu respectarea etapelor procesului tehnologic și a cerințelor igienico-sanitare și a normelor de SSM.	1. Clasificarea și sortimentul bulioanelor (fondurilor de bază). 2. Procesul tehnologic de preparare a bulioanelor, cerințe de calitate. 3. Modificările fizico-chimice ce intervin în urma tratamentul termic. 4. Defecte, cauze și posibilitățile de remediere/ prevenire la prepararea bulioanelor. Termenele și condițiile de păstrare a bulioanelor.	A₁ Caracterizarea sortimentului de bulioane conform clasificării. A₂ Descrierea etapelor procesului tehnologic de preparare a bulioanelor (fondurilor de bază) respectând rețetarul. A₃ Prepararea bulioanelor cu respectarea consecutivității etapelor procesului tehnologic. A₄ Aprecierea calității bulioanelor (fondurilor de baza) în baza indicilor organoleptici. A₅ Explicarea modificărilor ce au loc la prepararea bulioanelor (fondurilor de bază) în baza cerințelor de calitate. A₆ Identificarea cauzelor defectelor apărute la prepararea bulioanelor. A₇ Propunerea, după caz, a posibilităților de remediere a defectelor identificate. A₈ Specificarea termenelor și condițiilor de păstrare a bulioanelor conform actelor legislative în vigoare.
3. Prepararea supelor drese		
UC3. Efectuarea operațiilor tehnologice de preparare a supelor drese cu respectarea cerințelor igienico-sanitare și a normelor de SSM.	1. Clasificarea și caracteristica borșurilor. 2. Procesul tehnologic de preparare a borșurilor, cerințe de calitate, reguli de servire. 3. Modificările fizico-chimice ce intervin în urma tratamentul termic la prepararea borșurilor.	A₁ Caracterizarea sortimentului supelor drese. A₂ Descrierea etapelor procesului tehnologic de preparare a supelor drese cu respectarea consecutivității etapelor procesului tehnologic. A₃ Prepararea supelor drese cu respectarea consecutivității etapelor procesului tehnologic. A₄ Aprecierea calității supelor drese în baza indicilor organoleptici. A₅ Descrierea modalităților de servire a supelor drese, respectând
	4. Clasificarea și caracteristica șciurilor. 5. Procesul tehnologic de preparare a șciurilor, cerințe de calitate, reguli de servire. 6. Modificările fizico-chimice ce	

Unități de competență	Unități de conținut	Abilități
	intervin în urma tratamentului termic la prepararea șciurilor. 7. Clasificarea și caracteristica ciorbelor (rasolnicurilor). 8. Procesul tehnologic de preparare a ciorbelor, cerințe de calitate, reguli de servire. 9. Modificările fizico-chimice ce intervin în urma tratamentului termic la prepararea ciorbelor. 10. Clasificarea și caracteristica supelor picante (soleanca). 11. Procesul tehnologic de preparare a supelor picante, cerințe de calitate, reguli de servire. 12. Modificările fizico-chimice ce intervin în urma tratamentului termic la prepararea supelor picante (soleanca). 13. Clasificarea și caracteristica supelor de cartofi, legume, crupe, paste făinoase. 14. Procesul tehnologic de preparare a supelor de cartofi, legume, crupe, paste făinoase, cerințe de calitate, reguli de servire. 15. Modificările fizico-chimice ce intervin în urma tratamentului termic la prepararea supelor de cartofi, legume, crupe, paste făinoase. 16. Defecte, cauze și posibilitățile de remediere/prevenire la prepararea supelor drese, termenii și condițiile de păstrare.	regulile de servire. A₆ Explicarea modificărilor ce au loc la prepararea supelor drese în baza cerințelor de calitate. A₇ Identificarea cauzelor defectelor apărute la prepararea supelor drese. A₈ Propunerea, după caz, a posibilităților de remediere a defectelor identificate. A₉ Specificarea termenelor și condițiilor de păstrare a supelor drese conform actelor legislative în vigoare.
4. Prepararea supelor limpezi și piure/creme		
UC4. Realizarea procesului tehnologic de preparare a supelor limpezi și supelor	1. Clasificarea și caracteristica supelor limpezi. 2. Procesul tehnologic de preparare a supelor limpezi,	A₁ Caracterizarea sortimentului supelor limpezi conform clasificării. A₂ Argumentarea proceselor ce

Unități de competență	Unități de conținut	Abilități
creme cu respectarea consecutivității etapelor procesului tehnologic și cerințelor igienico-sanitare și a normelor de SSM.	cerințe de calitate, reguli de servire. 3. Garnituri pentru supe limpezi. Cerințe de calitate. 4. Modificările fizico-chimice ce intervin în urma tratamentul termic la prepararea supelor limpezi. 5. Metodele de limpezire a consomeurilor și procesele ce intervin în timpul preparării elementelor de limpezire (extragent).	intervin în timpul preparării elementelor de limpezire și tratamentului termic a supelor limpezi. A₃ Descrierea proceselor tehnologice de preparare a supelor limpezi și supelor piure/creme cu respectarea consecutivității etapelor procesului tehnologic. A₄ Prepararea supelor limpezi și supelor piure/creme cu respectarea consecutivității etapelor procesului tehnologic. A₅ Identificarea garniturilor pentru supe limpezi.
	6. Clasificarea și caracteristica supelor piure/creme. 7. Procesul tehnologic de preparare a supelor creme, cerințe de calitate, reguli de servire. 8. Modificările fizico-chimice ce intervin în urma tratamentul termic la prepararea supelor piure/creme. 9. Defecte, cauze și posibilitățile de remediere/prevenire la prepararea supelor limpezi și supelor piure/creme, termenii și condițiile de păstrare.	A₆ Aprecierea calității supelor limpezi și supelor creme în baza indicilor organoleptici. A₇ Descrierea modalităților de servire a supelor limpezi și supelor piure/creme, respectând regulile de servire. A₈ Explicarea modificărilor ce au loc la prepararea supelor limpezi și supelor piure/creme în baza cerințelor de calitate. A₉ Identificarea cauzelor defectelor apărute la prepararea supelor limpezi și supelor piure/creme. A₁₀ Propunerea, după caz, a posibilităților de remediere a defectelor identificate. A₁₁ Specificarea termenelor și condițiilor de păstrare a supelor limpezi și supelor piure/creme conform actelor legislative în vigoare.
5. Prepararea supelor de lapte, dulci și reci		
UC5. Efectuarea operațiilor tehnologice de preparare a supelor de lapte, reci cu respectarea	1. Clasificarea și caracteristica supelor de lapte, reci și dulci. 2. Procesul tehnologic de preparare a supelor de lapte, cerințe de calitate, reguli de	A₁ Caracterizarea sortimentului supelor de lapte, reci și dulci conform clasificării. A₂ Descrierea proceselor tehnologice de preparare a supelor

Unități de competență	Unități de conținut	Abilități
consecutivității etapelor procesului tehnologic și cerințelor igienico-sanitare și a normelor de SSM.	servire. 3. Modificările fizico-chimice ce intervin în urma tratamentului termic la prepararea supelor de lapte.	de lapte, reci și dulci cu respectarea consecutivității etapelor procesului tehnologic. A₃ Prepararea supelor de lapte, reci și dulci cu respectarea consecutivității etapelor procesului tehnologic.
	4. Clasificarea și caracteristica supelor reci și dulci. 5. Procesul tehnologic de preparare a supelor reci și dulci, cerințe de calitate, reguli de servire 6. Modificările fizico-chimice ce intervin în urma tratamentului termic la prepararea supelor reci și dulci. 7. Defecte, cauze și posibilitățile de remediere/prevenire la prepararea supelor de lapte, reci și dulci, termenii și condițiile de păstrare.	A₄ Aprecierea calității în baza indicilor organoleptici a supelor de lapte, reci și dulci. A₅ Descrierea modalităților de servire a supelor de lapte, reci și dulci, respectând regulile de servire. A₆ Explicarea modificărilor ce au loc la prepararea supelor de lapte, reci și dulci în baza cerințelor de calitate. A₇ Identificarea cauzelor defectelor apărute la prepararea supelor de lapte, reci și dulci. A₈ Propunerea, după caz, a posibilităților de remediere a defectelor identificate. A₉ Specificarea termenelor și condițiilor de păstrare a supelor de lapte, reci și dulci conform actelor legislative în vigoare.
6. Prepararea sosurilor calde		
UC6. Realizarea procesului tehnologic de preparare a sosurilor calde cu respectarea consecutivității etapelor procesului tehnologic și cerințelor igienico-sanitare și a normelor de SSM	1. Importanța sosurilor calde în alimentație. Clasificarea și caracteristica sosurilor calde. 2. Principii de asociere a sosurilor cu preparatele culinare. 3. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea sosurilor calde. 4. Procesul tehnologic de pregătire a semipreparatelor. 5. Modificările fizico-chimice survenite în timpul preparării sosurilor calde. 6. Procesul tehnologic de	A₁ Argumentarea importanței sosurilor în alimentație A₂ Caracterizarea sortimentului sosurilor calde conform clasificării. A₃ Descrierea modalităților de servire a sosurilor calde, respectând regulile de servire. A₄ Descrierea cerințelor de pregătire a materiei prime de bază și auxiliară pentru prepararea sosurilor calde conform etapelor procesului tehnologic. A₅ Identificarea etapelor procesului tehnologic de pregătire

Unități de competență	Unități de conținut	Abilități
	pregătire a semipreparatelor, pentru sosurile albe și roșii (bulioane, legume sotate, făină dextrinizată)	a semipreparatelor pentru prepararea sosurilor calde respectând rețetarul.
	7. Clasificarea și caracteristica sosurilor roșii și derivatelor acestora. 8. Procesul tehnologic de preparare a sosului roșu de bază și derivatelor lui, cerințe de calitate, reguli de servire. 9. Defecte, cauze și posibilitățile de remediere/prevenire la prepararea sosurilor roșii. 10. Clasificarea și caracteristica sosului alb și derivatelor lui. 11. Procesul tehnologic de preparare a sosului alb de bază și derivatelor lui, cerințe de calitate, reguli de servire. 12. Defecte, cauze și posibilitățile de remediere/prevenire la prepararea sosurilor albe, termenii și condițiile de păstrare.	A₆ Explicarea modificărilor glucidelor, proteinelor și lipidelor ce au loc la prepararea sosurilor calde. A₇ Descrierea proceselor tehnologice de preparare a sosurilor calde cu respectarea consecutivității etapelor procesului tehnologic. A₈ Prepararea sosurilor calde cu respectarea consecutivității etapelor procesului tehnologic. A₉ Aprecierea calității în baza indicilor organoleptici a sosurilor calde. A₁₀ Identificarea cauzelor defectelor apărute la prepararea sosurilor calde. A₁₁ Propunerea, după caz, a posibilităților de remediere a defectelor identificate la sosurile calde. A₁₂ Specificarea termenelor și condițiilor de păstrare a sosurilor calde conform actelor legislative în vigoare.
	13. Clasificarea și caracteristica sosurilor pe bază de lapte și smântână. 14. Procesul tehnologic de preparare a sosului pe bază de lapte și smântână, cerințe de calitate, reguli de servire. 15. Defecte, cauze și posibilitățile de remediere/prevenire la prepararea sosurilor pe bază de lapte și smântână, termenii și condițiile de păstrare.	

Unități de competență	Unități de conținut	Abilități
	16. Clasificarea și caracteristica sosurilor pe bază de ouă - unt. 17. Procesul tehnologic de preparare a sosului pe bază de ouă - unt, cerințe de calitate, reguli de servire. 18. Defecte, cauze și posibilitățile de remediere/prevenire la prepararea sosurilor pe bază de ouă - unt, termenii și condițiile de păstrare.	
7. Prepararea sosurilor reci		
UC7. Efectuarea operațiilor tehnologice de preparare a sosurilor reci cu respectarea consecutivității etapelor procesului tehnologic și cerințelor igienico-sanitare și a normelor de SSM.	1. Importanța sosurilor reci în alimentație. Clasificarea și caracteristica sosurilor reci. 2. Principii de asociere a sosurilor reci cu preparatele culinare. 3. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea sosurilor reci. 4. Procesul tehnologic de pregătire a semipreparatelor pentru prepararea sosurilor reci. 5. Modificările fizico-chimice survenite în timpul preparării sosurilor reci. 6. Procesul tehnologic de preparare a sosului pe bază de unt, cerințe de calitate, reguli de servire. 7. Procesul tehnologic de preparare a sosului pe bază de ulei vegetal, cerințe de calitate, reguli de servire. 8. Procesul tehnologic de preparare a sosului pe bază de oțet, cerințe de calitate, reguli de servire. 9. Defecte, cauze și posibilitățile de remediere/prevenire la	A₁ Argumentarea importanței sosurilor reci în alimentație. A₂ Caracterizarea sortimentului sosurilor reci conform clasificării. A₃ Descrierea modalităților de servire a sosurilor reci, respectând regulile de servire. A₄ Descrierea cerințelor de pregătire a materiei prime de bază și auxiliară pentru prepararea sosurilor reci conform etapelor procesului tehnologic. A₅ Identificarea etapelor procesului tehnologic de pregătire a semipreparatelor pentru prepararea sosurilor reci, respectând rețetarul. A₆ Explicarea modificărilor ce au loc la prepararea sosurilor reci. A₇ Descrierea proceselor tehnologice de preparare a sosurilor reci cu respectarea consecutivității etapelor procesului tehnologic. A₈ Prepararea sosurilor reci cu respectarea consecutivității etapelor procesului tehnologic. A₉ Aprecierea calității în baza indicilor organoleptici a sosurilor reci.

Unități de competență	Unități de conținut	Abilități
	prepararea sosurilor pe bază de ulei vegetal și oțet, termenii și condițiile de păstrare 10. Clasificarea și caracteristica sosurilor dulci 11. Procesul tehnologic de preparare a sosului dulce, cerințe de calitate, reguli de servire 12. Defecte, cauze și posibilitățile de remediere/ prevenire la prepararea sosurilor dulci, termenii și condițiile de păstrare.	A₁₀ Identificarea cauzelor defectelor apărute la prepararea sosurilor reci A₁₁ Propunerea, după caz, a posibilităților de remediere a defectelor identificate la sosurile reci. A₁₂ Specificarea termenelor și condițiilor de păstrare a sosurilor reci conform actelor legislative în vigoare.

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: organizeze locul de muncă cu aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă			
1. HG Nr. 206, cu privire la aprobarea regulamentelor și a regulilor din comerțul interior, din 12.04.2023 2. Cerințe ergonomice de organizare a locului de muncă pentru prepararea preparatelor lichide și sosurilor. 3. Normele igienico-sanitare pentru procesele tehnologice de preparare și păstrare a supelor și a sosurilor.	Referat PPT	Prezentare referat Prezentare PPT	9
Rezultatul învățării 2. La finele studierii unității de curs, elevul va fi capabil să: întocmească fișe tehnologice ale preparatelor lichide și sosurilor în baza rețetarului, manifestând creativitate			
1. Fișe tehnologice la prepararea bulioanelor din oase; carne - oase; pasăre, pește; ciuperci. 2. Fișe tehnologice la prepararea supelor drese. 3. Fișe tehnologice la prepararea supelor limpezi și supelor pasate. 4. Fișe tehnologice la prepararea supelor de lapte, reci și dulci.	Fișe tehnologice PPT	Prezentare fișă tehnologică Prezentare PPT	18

Materii pentru studiul individual	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Număr de ore
5. Fișe tehnologice la prepararea sosurilor calde. 6. Fișe tehnologice la prepararea sosurilor reci.			
Rezultatul învățării 3. La finele studierii unității de curs, elevul va fi capabil să: realizeze calcule necesare pentru stabilirea consumului de materii prime			
1. Calcule pentru stabilirea necesarului de materii prime conform rețetarului. 2. Calcule pentru stabilirea gramajului preparatelor finite, în funcție de pierderile rezultate la tratarea termică a supelor și sosurilor. 3. Calcule pentru substituirea produselor la pregătirea preparatelor lichide și sosurilor, în baza rețetarului respectând normele.	Studiul de caz PPT	Prezentare studiu de caz Prezentare PPT	10
Rezultatul învățării 4. La finele studierii unității de curs, elevul va fi capabil să: efectueze procesul de pregătire a materiei prime conform tehnologiei de preparare a preparatelor lichide și sosurilor, cu respectarea normelor de igienă și SSM			
1. Procesul de preparare a semipreparatelor pentru pregătirea supelor drese. 2. Procesul de preparare a semipreparatelor pentru pregătirea supelor limpezi și supelor pireu/pasate. 3. Procesul de preparare a semipreparatelor pentru pregătire a supelor de lapte, reci și dulci. 4. Procesul de pregătire a semipreparatelor pentru prepararea sosuri calde. 5. Procesul de pregătire a semipreparatelor pentru prepararea sosuri reci.	Referat, Schemă tehnologică PPT	Prezentare: referat, Prezentare schemă tehnologică Prezentare PPT	12
Rezultatul învățării 5. La finele studierii unității de curs, elevul va fi capabil să: asigure pregătirea preparatelor lichide și sosurilor, conform rețetarului și rețetelor noi, în baza indicilor organoleptici			
1. Procesul tehnologic de pregătire a supelor drese. 2. Procesul tehnologic de pregătire a	Schemă tehnologică	Prezentare:	16

Materii pentru studiul individual	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Număr de ore
supelor limpezi și supelor pasate. 3. Procesul tehnologic de pregătire a supelor de lapte, reci și dulci. 4. Procesul tehnologic de pregătire a sosuri calde. 5. Procesul tehnologic de pregătire a sosuri reci. 6. Tehnologii moderne de obținere a noilor preparate lichide și sosurilor, conform cerințelor de pe piața muncii.	Fișă tehnologică Studiul de caz PPT	Schemă tehnologică Fișă tehnologică Studiul de caz PPT	
<i>Rezultatul învățării 6. La finele studierii unității de curs, elevul va fi capabil să: monteze și orneze preparate lichide și sosurile, respectând regulile de servire, manifestând creativitate</i>			
1. Reguli de montare și ornare a supelor drese. 2. Reguli de montare și ornare a supelor limpezi și piure. 3. Reguli de montare și ornare a supelor de lapte, reci și dulci. 4. Reguli de montare și ornare a sosurilor calde. 5. Reguli de montare și ornare a sosurilor reci.	Referat, Studiu de caz PPT	Prezentare: Referat, Studiu de caz PPT	10
Total:			75

VIII. Lucrările practice/de laborator recomandate

№d/o	Unități de învățare	Lista lucrărilor practice/de laborator	Ore
1.	<i>Supele drese</i>	Lucrare practică nr.1 1. Rezolvarea problemelor la imitarea diferitor situații de producere. 2. Calcularea numărului de porții de supă și necesarului de materie primă în funcție de sezon, tipul UAP, substituirea și compatibilitatea ingredientelor, folosind rețetarul de bucate. 3. Întocmirea fișelor tehnologice.	2
		Lucrare de laborator nr.1 Tema: Prepararea și servirea supelor drese Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М.: Экономика, 1983; Rețetar pentru preparate culinare, UTM Chișinău, partea I. 1. Borș cu varză și cartofi, rețeta 176; 2. Borș cu fasole, rețeta 195; 3. Șci din varză proaspătă și cartofi, rețeta 197; 4. Rasolnic, rețeta 206; 5. Rasolnic ca acasă, rețeta 207; 6. Ciorbă cu fasole, rețeta 151.	6
		Lucrare de laborator nr.2 Tema: Prepararea și servirea supelor drese Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М.: Экономика, 1983; 1. Supă cu cartofi și ciuperci, rețeta 227; 2. Supă cartofi cu paste, rețeta 223; 3. Supă de cartofi cu perișoare din carne, rețeta 224; 5. Supă picantă asorti, rețeta 250; 6. Supă picantă de casă, rețeta 251.	6
2.	<i>Supele limpezi și creme</i>	Lucrare practică nr.2 1. Rezolvarea problemelor la imitarea diferitor situații de producere. 2. Calcularea numărului de porții de supă și necesarului de materie primă în funcție de sezon, tipul UAP, substituirea și compatibilitatea ingredientelor, folosind rețetarul de bucate. 3. Întocmirea fișelor tehnologice.	2
		Lucrare de laborator nr.3 Tema: Prepararea și servirea supelor limpezi și creme Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М.: Экономика, 1983; 1. Supă limpede din pasăre cu profiterole, rețeta 280/1112;	6

		2. Supă limpede de carne și pelmeni, rețeta 279/1069; 3. Supă limpede din pește cu perișoare, rețeta 292/226; 4. Supă piure din diferite legume, rețeta 268; 5. Supă cremă de pasăre, rețeta 277; 6. Supă cremă de ciuperci, rețeta 275;	
3.	<i>Supele de lapte, dulci și reci</i>	Lucrare practică nr.3 1. Rezolvarea problemelor la imitarea diferitor situații de producere. 2. Calcularea numărului de porții de supă și necesarului de materie primă în funcție de sezon, tipul UAP, substituirea și compatibilitatea ingredientelor, folosind rețetarul de bucate. 3. Întocmirea fișelor tehnologice.	2
		Lucrare de laborator nr.4 Tema: Prepararea și servirea supelor de lapte, duci și reci Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М.: Экономика, 1983; 1. Okroșcă din carne asorti, rețeta 303; 2. Okroșcă din legume, rețeta 300; 3. Borș rece cu carne, rețeta 306; 4. Supă dulce din fructe conservate, rețeta 321; 5. Supă de lapte cu paste făinoase, rețeta 258; 6. Supă de lapte cu dovleac și crupe, rețeta 260.	6
4.	<i>Sosurile calde</i>	Lucrare practică nr.4 1. Rezolvarea problemelor la imitarea diferitor situații de producere. 2. Calcularea numărului de porții de sosuri și necesarului de materie primă în funcție de sezon, tipul UAP, substituirea și compatibilitatea ingredientelor, folosind rețetarul de bucate. 3. Întocmirea fișelor tehnologice.	2
		Lucrare de laborator nr.5 Tema: Prepararea și servirea sosurilor calde Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М.: Экономика, 1983; Rețetar pentru preparate culinare, UTM Chișinău, partea I. 1. Sos roșu cu ceapă și castraveți, rețeta 828; 2. Sos roșu cu vin (Madera), rețeta 826; 3. Sos alb din supă de pasăre (Suprem), rețeta 7; 4. Sos de lapte (Bechamel), rețeta 859; 5. Sos de smântână, rețeta 863; 6. Sos polonez, rețeta 871; 7. Sos olandez, rețeta 872.	6
5.	<i>Sosurile reci</i>	Lucrare de laborator nr.6 Tema: Prepararea și servirea sosurilor reci Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М.: Экономика,	6

		1983; Rețetar pentru preparate culinare, UTM Chișinău, partea I 1. Sos maioneză, rețeta 884; 2. Sos Tartar, rețeta 28; 3. Marinată din legume cu tomat, rețeta 892; 4. Sos de unt cu verdeață (Metrodatăli), rețeta 31; 5. Sos de lămâie (a la grec), rețeta 24; 6. Sos de ciocolată, rețeta 899.	
În total			8/36

IX. Sugestii metodologice

Curriculumul modular *S.04.O.018 Preparate lichide și sosuri* orientează proiectarea activității educaționale, organizarea și desfășurarea procesului de predare a cunoștințelor și formarea abilităților practice și atitudinilor în vederea formării competențelor profesionale generale și specifice, corespunzătoare standardului ocupațional.

În acest sens, strategiile didactice se caracterizează prin flexibilitate, adaptându-se la situațiile și condițiile apărute spontan, iar profesorul care va reuși într-un astfel de context educațional va fi cel care va da dovadă de creativitate și spontaneitate în selectarea metodelor, tehnicilor, mijloacelor de învățare, a formelor de organizare și îmbinării armonioase a acestora oportune situațiilor de învățare.

Procesul de învățământ axat pe formarea de competențe la elevi evidențiază anumite tendințe de perfecționare a metodologiei didactice, precum:

- orientarea priorităților metodologice în vederea realizării obiectivelor de natură formativă, prin utilizarea conținuturilor, a experiențelor de învățare, a capacităților și abilităților elevilor;
- axarea în cadrul activităților de instruire pe elev, pe diferențiere și individualizare/ pe personalizarea elevului;
- combinarea metodelor de învățare, a procedeeleor de aplicare a metodelor, integrarea metodică a mijloacelor de învățământ (inclusiv a mijloacelor tehnice de învățământ– computerul), alternarea metodelor interactive în procesul de predare – învățare - evaluare;
- transformarea treptată a metodologiei instruirii dirijate într-o metodologie a autoinstruirii.

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

- *Metode de comunicare orală* care sunt subdivizate în:
 - a) *metode expositive*: descrierea, explicația, instruirea prin înregistrări video ș.a.;
 - b) *metode interactive*: conversație euristică, dezbaterile, dezbaterile Phillips 6/6, asaltul de idei, jocul de rol, metoda acvariului, metoda mozaicului, sinectica, metoda cubului ș.a.
- *Metode de comunicare scrisă* (învățare prin lectură): lectură, analiza de text, informarea, documentarea ș.a.;

- *Metode de explorare a realității* (metode de învățare prin cercetare): experimentul didactic, studiul de caz, investigația, ș.a.;
- *Metode de învățare prin acțiuni practice*: exercițiul, proiectul, lucrările practice, simularea, ș.a.;
- *Metode de raționalizare a învățării și predării*: activitate individuală cu ajutorul fișelor, instruire programată, instruire bazată pe TIC ș.a.

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

Nr. d/o	Produse pentru măsurarea competenței	Criterii de evaluare a produselor
1.	Harta conceptuală	● Reprezintă graficul relațiilor dintre concepte/idei și ajută la organizarea și structurarea informației, pregătirea pentru o prezentare, planificarea unui proiect etc
2.	Referatul	● Corespunderea referatului temei ● Profunzimea și completitudinea dezvoltării temei ● Adecvarea la conținutul surselor primare ● Coerența și logica expunerii ● Utilizarea dovezilor din sursele consultate ● Gradul de originalitate și de noutate ● Nivelul de erudiție ● Modul de structurare a lucrării ● Analiza în detaliu a fiecărei surse de documentare
3.	Proiectul	● Validitatea proiectului - gradul în care acesta acoperă unitar și coerent, logic și argumentat tema propusă ● Completitudinea proiectului - felul în care au fost evidențiate conexiunile și perspectivele intermodulare ale temei, competențele și abilitățile de ordin teoretic și practic și maniera în care acestea servesc conținutului științific ● Elaborarea și structura proiectului - acuratețea, rigoarea și coerența demersului științific, logica și argumentarea ideilor, corectitudinea concluziilor ● Calitatea materialului folosit în realizarea proiectului, bogăția și varietatea surselor de informare, relevanța și actualitatea acestora, semnificația datelor colectate ș.a. ● Creativitatea - gradul de noutate pe care-l aduce proiectul în abordarea temei sau în soluționarea problemei
4.	Schemă	● Reprezentarea grafică simplificată a elementelor sau caracteristicilor structurii unui aparat, ale unei mașini, ale unei instalații, ale unui proces etc. ● Reprezentarea grafică a schemelor este determinată de tipul de schemă, dependent de numărul elementelor de conținut și relațiile pe care le stabilesc acestea

		● Elaborarea unei scheme determină elevul să fie atent la: ordonarea conținutului în pagină, conexiunea între blocurile de conținut (prin linii sau săgeți), direcția săgeților, culoarea blocurilor de conținut, mărimea caracterelor etc.
5.	Studiul de caz	● Corectitudinea interpretării studiului de caz propus ● Calitatea soluțiilor, ipotezelor propuse, argumentarea acestora ● Corespunderea soluțiilor, ipotezelor propuse pentru rezolvarea adecvată a cazului analizat ● Corectitudinea lingvistică a formulărilor ● Utilizarea adecvată a terminologiei în cauză ● Rezolvarea corectă a problemei, asociate studiului analizat de caz ● Punerea în evidență a subiectului, problematicii și formularea. ● Referința la programe ● Completitudinea informației și coerența între subiect și documentele studiate ● Exactitudinea rezultatelor și rigoarea probelor ● Capacitatea de analiză și de sinteză a documentelor, adaptarea conținutului ● Originalitatea studiului, a formulării și a realizării ● Personalizarea (să nu fie lucruri copiate) ● Corectitudinea interpretării studiului de caz propus ● Calitatea soluțiilor, ipotezelor propuse, argumentarea acestora ● Corespunderea soluțiilor, ipotezelor propuse pentru rezolvarea adecvată a cazului analizat ● Rezolvarea corectă a problemei, asociate studiului analizat de caz
6.	Tabelul	● O foaie cuprinzând nume, cifre și date, introduse în rubrici cu specificații amănunțite, pentru a servi unui anumit scop ● Această reprezentare grafică permite a se introduce text, date, formule etc. (conținut variat) și clasarea informației pe rubrici ● Gradul de complexitate al tabelului este determinat de numărul de coloane, rubrici
7.	Diapozitivul PPT	● Aspectele de diapozitiv conțin formatare, poziționare și substituenți pentru tot conținutul care apare pe diapozitiv ● Substituenții sunt containerele din aspecte care adăpostesc conținut precum text (inclusiv text corp, liste cu marcatori și titluri), tabele, diagrame, ilustrații SmartArt, filme, sunete, imagini și clip grafic ● Un aspect conține și tema (culori tematice, fonturi tematice, efecte tematice și fundalul) unui diapozitiv

X. Sugestii de evaluare

Evaluarea reprezintă totalitatea activităților prin care se colectează, organizează și interpretează datele obținute în urma folosirii unor metode, tehnici și instrumente de măsurare și apreciere a rezultatelor învățării.

În contextul structurării procesului de instruire la *unitatea de curs: S.04.O.018 Preparate lichide și sosuri* axate pe formare de competențe, evaluarea presupune demonstrarea de către elev a deținerii competențelor specifice și profesionale cursului.

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

Activitățile de evaluare a modulului *S.04.O.018 Preparate lichide și sosuri* vor fi orientate spre motivarea elevilor și obținerea unui feedback continuu, fapt ce va permite corectarea operativă a procesului de învățare, stimularea autoevaluării și a evaluării reciproce, evidențierea succeselor, implementarea evaluării selective sau individuale.

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

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

Evaluarea sumativă sau finală va fi realizată la sfârșitul perioadei de instruire (semestru, an academic). Principalul scop al oricărei evaluări sumative este evidențierea efectelor, eficienței, rezultatelor globale ale învățării. Acest tip de evaluare evidențiază nivelul și calitatea pregătirii elevilor prin raportare la finalitățile stabilite pentru formarea profesională. Forma de evaluare conform planului de învățământ la modulul *S.04.O.018 Preparate lichide și sosuri* este examenul.

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

XI. Resurse necesare pentru atingerea rezultatelor învățării

Pentru atingerea rezultatelor învățării, sălile de curs trebuie să fie dotate cu mobilier, instrumente și dispozitive specifice, care să susțină dezvoltarea competențelor specifice ale elevilor. Echipamentele trebuie să fie moderne, variate și să respecte toate standardele privind securitatea elevilor. Astfel, elevii vor avea ocazia să învețe într-un mediu sigur pentru formarea abilităților necesare.

Standardul de dotare a sălilor 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
7.	Gadgeturi folosite în scopuri educaționale	1	În funcție de numărul de elevi

Standardul de dotare a laboratoarelor

Laboratorul de instruire trebuie să fie un mediu echipat, sigur și funcțional, care să permită elevilor să se familiarizeze cu procesele tehnologice, tehnicile culinare și cerințele de igienă din alimentația publică. Acesta trebuie să simuleze condițiile de lucru reale dintr-o bucătărie profesională, oferind acces la resurse și echipamente diverse. Pentru atingerea rezultatelor învățării, laboratoarele de instruire a elevilor trebuie să fie dotate corespunzător cu utilaj tehnologic, inventar și ustensile, în scopul dobândirii de către elevi a competențelor profesionale. Aceste resurse trebuie să fie diversificate, funcționale și să respecte normele de securitate și sănătate a muncii și de siguranță alimentară.

Amenajarea și dotarea laboratoarelor de instruire 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 îndeplinească anumite cerințe:

Suprafața totală a laboratorului – min. 15 - 20 m²

Suprafața pentru un elev – 1,5 - 2 m²

Numărul locurilor de lucru – minim 10-12

Nr. crt.	Denumirea	Cantitatea per elev	Cantitatea per atelier
a) Echipamente sanitare			
1.	Echipament sanitar (scurtă, halat, pantaloni, bonetă, șorț, ștergar, încălțăminte de schimb).	1	În funcție de numărul de elevi
b) Mobilier și tehnică sanitară			
1.	Masă de lucru	1 unitate pentru 2 elevi	5
2.	Chiuvetă pentru spălarea veselei	-	1-2
3.	Rafturi/Stelaj pentru păstrarea veselei/ustensilelor/tăvilor de copt	-	1-2
4.	Dulapuri pentru păstrarea echipamentului de protecție	-	1-2
b) Utilaj tehnologic			
1.	Mașina de tocat carne	-	1
2.	Plita electrică	-	2-4
3.	Cuptor electric	-	1
4.	Friteuză electrică	-	1
5.	Frigider	-	1
6.	Cântar electronic	-	1-2
c) Inventar și ustensile			
1.	Cuțite	1	10 -15 unități
2.	Palete/tocătoare din lemn sau plastic	1	10-15 unități
3.	Boluri (din sticlă, inox, ceramică)	1	20-30 unități
4.	Cratițe de diferite dimensiuni	-	5
5.	Tigăi de diferite dimensiuni	-	5
6.	Soteuze	-	3
7.	Spatule	-	5
8.	Ciocan pentru carne	-	2
9.	Foarfece	-	1
10.	Sită	-	2
11.	Spumieră	-	2
12.	Răzătoare	-	2

13.	Polonice	-	3
14.	Cană gradată	-	2
15.	Tacâmuri	-	10-15 unități
16.	Veselă pentru servire	-	10-15 unități

XII. Resursele didactice recomandate elevilor

Nr. d/o	Denumirea resurselor	Locul în care poate fi consultată resursa/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.	HOTĂRÂRE Nr. 1209 din 08-11-2007 cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică.	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=24483&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.	Brumar Constanța, Elena Pascali, Sortimentul de preparate și băuturi, editura CD Press , București, 2019	Biblioteca instituțională
5.	Violeta Borzea, Dan Chiriac, Daniela Chiriac, Ediția a X-a, Bucătărie, retetar general , București, editura Național, 2018	Biblioteca instituțională
6.	Brumar C., Pascali E., Turism și alimentație-București, Editura Didactică și Pedagogică, 2011	Biblioteca instituțională
7.	MORARU L., COȘCIUG L, DESEATNICOV O. Tehnologia produselor alimentației publice – Rețetar pentru preparate culinare, partea I, II, Chișinău: editura U.T.M. 2013.	Biblioteca instituțională
8.	Mihai Ștefania, Carmen Ionești, „Turism și alimentație”, editura CDPRESS, București, 2010.	Biblioteca instituțională
9.	Mihai Ștefania, Carmen Ionești, „Turism și alimentație”, editura CDPRESS, București, 2010.	Biblioteca instituțională
10.	Dincă C, Brătășan S., Moraru V. Bucătar.-București:Editura Didactică și Pedagogică, 2010.-320 p	Biblioteca instituțională
11.	Cristian Dinca, Bucătar, manual pentru calificarea „Bucătar”, editura Didactica și pedagogica, R.A. București, 2007	Biblioteca instituțională
12.	G.Pîrjol, Tehnologie culinară, mnuual pentru clasele a X-a, XI-a și a XII-a. editura Didactica și pedagogica, R.A. București, 2006	Biblioteca instituțională
13.	Lilia Moraru, Lidia Coșciug, Olga Deseatnicov, Tehnologia produselor alimentației publice – Rețetar pentru preparate culinare, partea I, II, Chișinău: U.T.M, 2000	Biblioteca instituțională
14.	Anfimova N.A., Arta culinară, Chișinău: ed. „Lumina”, 1990	Biblioteca instituțională

Nr. d/o	Denumirea resurselor	Locul în care poate fi consultată resursa/accesată resursa
15.	Kovaliov N.I., Tehnologia preparării bucatelor, Chișinău: ed. „Lumina”, 1990	Biblioteca instituțională
16.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М.: Экономика, 1983; 2017	Biblioteca instituțională
17.	Suport didactic la Prepararea supelor Suport didactic și Google Classroom	https://meseriamea.com/ro/course/4
18.	Suport didactic la Prepararea sosurilor Suport didactic și Google Classroom	https://meseriamea.com/ro/course/5