



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: **S.05.O.019 Preparate și garnituri**

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 Protiuc Proțiuc 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:

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

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.....	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	13
VIII. Lucrările practice/de laborator recomandate.....	15
IX. Sugestii metodologice.....	19
X. Sugestii de evaluare	20
XI. Resurse necesare pentru atingerea rezultatelor învățării	22
XII. Resursele didactice recomandate elevilor	25

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.05.O.019 Preparate și garnituri* 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* și 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 *Preparate și garnituri* oferă elevilor cunoștințe teoretice și abilități practice care le permit să înțeleagă procesul tehnologic de preparare a preparatelor și a garniturilor variate, aplicând diferite metode de tratare termică.

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 modulul în cauză:

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;
F.04.O.012 Utilaje în unitățile de alimentație publică;
F.04.O.013 Securitatea și sănătatea în muncă;
S.01.L.044 Merceologia produselor culinare;
S.01.A.032 Principiile nutriției;
S.04.O.018 Preparate lichide și sosuri.

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 *S.05.O.019 Preparate și garnituri* 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.

Studierea acestui curs va contribui la formarea și dezvoltarea de rezultate învățării ce corespund nivelului patru de calificare:

- cunoștințe factice, principii, procese și concepte generale din domeniul alimentației publice, ce cuprinde totalitatea proceselor tehnologice necesare obținerii preparatelor culinare;
- abilități cognitive și practice necesare pentru selectarea și calcularea materiei prime, prepararea semipreparatelor și preparatelor culinare, servirea consumatorilor, îmbunătățirea calității produselor și a condițiilor sanitaro – igienice de prelucrare a acestora;
- asumarea responsabilității pentru organizarea locului de muncă, respectarea cerințelor igienice și a normelor cu privire la tehnica securității.

Obiectivele proiectate la unitatea de curs *S.05.O.019 Preparate și garnituri* pun accentul pe acumularea de către elevi a cunoștințelor teoretice și abilităților practice, privind studiarea proceselor tehnologice de preparare bucatelor din legume, crupe, paste făinoase și garnituri. Formarea deprinderilor și aptitudinilor corecte constituie obiectivul dominant al fiecărei ore, realizarea căreia se va asigura printr-un proces continuu.

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;

CP2. Asigurarea calității proceselor fluxului de fabricație pe toată durata de viață a produsului;

CP4. Gestionarea documentelor normativ-tehnice de evidență internă;

CP6. Asigurarea condițiilor de securitate și sănătate în muncă (SSM) în sectorul de producere;

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.05.O.019 Preparate și garnituri*, 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 și garniturilor 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 și garniturilor, cu respectarea normelor de igienă și SSM;

RÎ5. asigure pregătirea preparatelor și garniturilor, conform rețetarului și rețetelor noi, în baza indicilor organoleptici;

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

IV. Administrarea unității de curs

Modul de administrare a unității de curs va fi redat în formă de tabel.

Semestrul	Numărul de ore					Forma de evaluare	Numărul de credite
	Total ore	Contact direct			Studiu individual		
		Teorie	Practică	Laborator			
V	120	38	16	36	30	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.	Importanța preparatelor și garniturilor în alimentație și clasificarea lor	4	4	-	-	-
2.	Preparate și garnituri din legume și ciuperci	56	16	4	24	12
3.	Preparate și garnituri din păstăioase	18	6	4	2	6
4.	Preparate și garnituri din crupe	20	6	4	4	6
5.	Preparate și garnituri din paste făinoase	22	6	4	6	6
	Total	120	38	16	36	30

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

permite dobândirea și consolidarea competențelor profesionale necesare pentru dezvoltarea unei cariere de succes în domeniu.

Unități de competență	Unități de conținut	Abilități
1. Importanța preparatelor și garniturilor în alimentație și clasificarea lor		
UC1. Pregătirea materiei prime și auxiliare pentru pregătirea preparatelor și garniturilor, respectând etapele procesului tehnologic.	1. Importanța preparatelor și garniturilor în alimentație. 2. Clasificarea preparatelor și garniturilor. 3. Cerințe de pregătire a materiei prime de bază și auxiliară pentru prepararea garniturilor. 4. Procesul tehnologic de pregătire a semipreparatelor.	A1. Argumentarea importanței preparatelor și garniturilor în alimentație. A2. Caracterizarea preparatelor și garniturilor conform clasificării. A3. Descrierea cerințelor de pregătire a materiei prime de bază și auxiliară pentru prepararea garniturilor conform etapelor procesului tehnologic. A4. Identificarea etapelor procesului tehnologic de pregătire a semipreparatelor respectând rețetarul.
2. Preparate și garnituri din legume și ciuperci		
UC2. Prepararea și servirea preparatelor și garniturilor din legume și ciuperci cu respectarea etapelor procesului tehnologic și a cerințelor igienico-sanitare și a normelor de SSM.	1. Clasificarea și sortimentul garniturilor și preparatelor din legume și ciuperci. 2. Tendințe moderne în prepararea și servirea garniturilor și preparatelor din legume și ciuperci. 3. Principii de asociere a garniturilor din legume și ciuperci cu preparate din carne și pește. 4. Principii de selectare a sosurilor pentru preparate din legume și ciuperci. 5. Regulile de fierbere a legumelor: prin metoda de bază și în apă scăzută. 6. Modificările fizico-chimice ce au loc la fierberea legumelor și ciupercilor. 7. Procesul tehnologic de preparare a garniturilor și	A1. Identificarea sortimentului de preparate și garnituri din legume. A2. Caracterizarea grupurilor de bucate și garnituri din legume și ciuperci conform clasificării. A3. Asocierea garniturilor din legume și ciuperci cu preparate din carne și pește. A4. Selectarea sosurilor pentru bucate din legume și ciuperci. A5. Identificarea metodelor de fierbere a legumelor. A6. Caracterizarea metodelor de prăjire a legumelor. A7. Descrierea metodelor de înăbușire și coacere a legumelor. A8. Explicarea modificărilor ce au loc la tratarea termică a legumelor.

Unități de competență	Unități de conținut	Abilități
	preparatelor din legume fierte și fierte în apă scăzută. 8. Defecte, cauze și posibilitățile de remediere/prevenire a acestora. 9. Cerințe de calitate, termenii de realizare. 10. Reguli de servire a garniturilor și preparatelor din legume și ciuperci fierte.	A₉. Descrierea etapelor de preparare a preparatelor și garniturilor din legume conform rețetarului. A₁₀. Prepararea bucatelor și garniturilor din legume fierte și fierte în apă scăzută, conform etapelor procesului tehnologic. A₁₁. Prepararea bucatelor și garniturilor din legume prăjite, conform etapelor procesului tehnologic.
	11. Regulile de prăjire a legumelor prin metoda de bază și în cantitate mare de grăsime. 12. Modificările fizico-chimice ce au loc la prăjirea legumelor și ciupercilor. 13. Procesul tehnologic de preparare a garniturilor și preparatelor din legume prăjite. 14. Defecte, cauze și posibilitățile de remediere/prevenire a acestora. 15. Cerințe de calitate, termenii de realizare. 16. Reguli de servire a garniturilor și preparatelor din legume și ciuperci prăjite.	A₁₂. Prepararea bucatelor și garniturilor din legume înăbușite și coapte conform etapelor procesului tehnologic. A₁₃. Aplicarea elementelor ale tendințelor moderne în prepararea și servirea bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci. A₁₄. Servirea bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci conform regulilor de servire. A₁₅. Aprecierea calității bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci în baza indicilor organoleptici.
	17. Regulile de înăbușire și coacere a legumelor. 18. Modificările fizico-chimice ce au loc la înăbușirea și coacerea legumelor și ciupercilor. 19. Procesul tehnologic de preparare a garniturilor și preparatelor din legume înăbușite și coapte. 20. Defecte, cauze și posibilitățile de remediere/	A₁₆. Identificarea defectelor apărute la prepararea bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci. A₁₇. Explicarea cauzelor defectelor identificate. A₁₈. Remedierea, după caz, a defectelor identificate. A₁₉. Specificarea termenilor și condițiilor de păstrare a bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci conform actelor legislative în vigoare.

Unități de competență	Unități de conținut	Abilități
	prevenire a acestora. 21. Cerințe de calitate, termenii de realizare. 22. Reguli de servire a garniturilor și preparatelor din legume și ciuperci înăbușite și coapte.	
3. Preparate și garnituri din păstăioase		
UC3. Prepararea și servirea preparatelor și garniturilor din păstăioase cu respectarea etapelor procesului tehnologic și a cerințelor igienico-sanitare și a normelor de SSM.	1. Însemnătatea păstăioaselor în alimentație. 2. Clasificarea și sortimentul preparatelor și garniturilor din legume și ciuperci. 3. Pregătirea preliminară a păstăioaselor pentru tratamentul termic. 4. Regulile de fierbere a păstăioaselor. 5. Modificările fizico-chimice ce au loc la tratamentul termic al păstăioaselor. 6. Procesul tehnologic de preparare a garniturilor și preparatelor din păstăioase. 7. Defecte, cauze și posibilitățile de remediere/prevenire a acestora. 8. Cerințe de calitate, termenii de realizare. 9. Reguli de servire a garniturilor și preparatelor din păstăioase.	A1. Argumentarea rolului păstăioaselor în alimentație. A2. Identificarea sortimentului de preparate și garnituri din păstăioase. A3. Caracterizarea grupurilor de bucate și garnituri din păstăioase conform clasificării. A4. Descrierea procesului de prelucrare primară a păstăioaselor. A5. Explicarea modificărilor ce au loc la tratarea termică a păstăioaselor. A6. Prepararea bucatelor și garniturilor din păstăioase, conform etapelor procesului tehnologic. A7. Servirea bucatelor și garniturilor din păstăioase conform regulilor de servire. A8. Aprecierea calității bucatelor și garniturilor din păstăioase în baza indicilor organoleptici. A9. Identificarea defectelor apărute la prepararea bucatelor și garniturilor din păstăioase. A10. Explicarea cauzelor defectelor identificate. A11. Remedierea, după caz, a

Unități de competență	Unități de conținut	Abilități
		defectelor identificate. A ₁₂ . Specificarea termenilor și condițiilor de păstrare a bucatelor și garniturilor din păstăioase conform actelor legislative în vigoare.
4. Preparate și garnituri din crupe		
UC4. Prepararea și servirea preparatelor și garniturilor din crupe cu respectarea etapelor procesului tehnologic și a cerințelor igienico-sanitare și a normelor de SSM.	1. Însemnătatea preparatelor din crupe în alimentație. 2. Clasificarea și sortimentul garniturilor și preparatelor din crupe. 3. Pregătirea preliminară a crupelor pentru tratamentul termic. 4. Regulile de fierbere a terciurilor de diferită consistență. 5. Modificările fizico-chimice ce au loc la tratamentul termic al crupelor. 6. Procesul tehnologic de preparare a garniturilor și preparatelor din crupe. 7. Defecte, cauze și posibilitățile de remediere/prevenire a acestora. 8. Cerințe de calitate, termenii de realizare. 9. Reguli de servire a garniturilor și preparatelor din păstăioase.	A₁. Argumentarea rolului preparatelor din crupe în alimentație. A₂. Identificarea sortimentului de preparate și garnituri din crupe. A₃. Caracterizarea grupurilor de bucate și garnituri din crupe conform clasificării. A₄. Descrierea procesului de prelucrare primară a crupelor. A₅. Explicarea metodelor de fierbere a terciurilor. A₅. Explicarea modificărilor ce au loc la tratarea termică a crupelor. A₆. Prepararea bucatelor și garniturilor din crupe, conform etapelor procesului tehnologic. A₇. Servirea bucatelor și garniturilor din crupe conform regulilor de servire. A₈. Aprecierea calității bucatelor și garniturilor din crupe în baza indicilor organoleptici. A₉. Identificarea defectelor apărute la prepararea bucatelor și garniturilor din crupe. A₁₀. Explicarea cauzelor defectelor identificate. A₁₁. Remedierea, după caz, a defectelor identificate.

Unități de competență	Unități de conținut	Abilități
		A12. Specificarea termenilor și condițiilor de păstrare a bucatelor și garniturilor din crupe conform actelor legislative în vigoare.
5. Preparate și garnituri din paste făinoase		
UC5. Prepararea și servirea preparatelor și garniturilor din paste făinoase cu respectarea etapelor procesului tehnologic și a cerințelor igienico-sanitare și a normelor de SSM.	1. Însemnătatea preparatelor din paste făinoase în alimentație. 2. Clasificarea și sortimentul preparatelor și garniturilor din paste făinoase. 3. Regulile de fierbere a pastelor făinoase. 4. Modificările fizico-chimice ce au loc la tratamentul termic al pastelor făinoase. 5. Procesul tehnologic de preparare a garniturilor și preparatelor din paste făinoase. 6. Defecte, cauze și posibilitățile de remediere/prevenire a acestora. 7. Cerințe de calitate, termeni de realizare. 8. Regulile de servire a garniturilor și preparatelor din paste făinoase.	A1. Argumentarea rolului preparatelor din paste făinoase în alimentație. A2. Identificarea sortimentului de preparate și garnituri din paste făinoase. A3. Caracterizarea grupurilor de bucate și garnituri din paste făinoase conform clasificării. A4. Explicarea metodelor de fierbere a pastelor făinoase. A5. Explicarea modificărilor ce au loc la tratarea termică a pastelor făinoase. A6. Prepararea bucatelor și garniturilor din paste făinoase, conform etapelor procesului tehnologic. A7. Servirea bucatelor și garniturilor din paste făinoase conform regulilor de servire. A8. Aprecierea calității bucatelor și garniturilor din paste făinoase în baza indicilor organoleptici. A9. Identificarea defectelor apărute la prepararea bucatelor și garniturilor din paste făinoase. A10. Explicarea cauzelor defectelor identificate. A11. Remedierea, după caz, a defectelor identificate. A12. Specificarea termenilor și condițiilor de păstrare a

Unități de competență	Unități de conținut	Abilități
		bucatelor și garniturilor din paste făinoase 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 și garniturilor. 3. Normele igienico-sanitare pentru procesele tehnologice de preparare și păstrare a preparatelor și garniturilor.	Referat PPT	Prezentare referat Prezentare PPT	2
Rezultatul învățării 2. La finele studierii unității de curs, elevul va fi capabil să: întocmească fișe tehnologice ale preparatelor și garniturilor în baza rețetarului, manifestând creativitate			
1. Fișe tehnologice la prepararea preparatelor și garniturilor din legume și ciuperci. 2. Fișe tehnologice la prepararea preparatelor și garniturilor din păstăioase. 3. Fișe tehnologice la prepararea preparatelor și garniturilor din crupe. 4. Fișe tehnologice la prepararea preparatelor și garniturilor din paste făinoase.	Fișe tehnologice PPT	Prezentare fișă tehnologică Prezentare PPT	6
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	Studiul de caz PPT	Prezentare studiu de caz Prezentare	4

Materii pentru studiul individual	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Număr de ore
a preparatelor și garniturilor. 3. Calcule pentru substituirea produselor la pregătirea preparatelor și garniturilor, în baza rețetarului respectând normele.		PPT	
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 și garniturilor, cu respectarea normelor de igienă și SSM			
1. Procesul de preparare a semipreparatelor pentru pregătirea preparatelor și garniturilor din legume. 2. Procesul de preparare a semipreparatelor pentru pregătirea preparatelor și garniturilor din păstăioase. 3. Procesul de preparare a semipreparatelor pentru pregătirea preparatelor și garniturilor din crupe. 4. Procesul de preparare a semipreparatelor pentru pregătirea preparatelor și garniturilor din paste făinoase.	Referat, Schemă tehnologică PPT	Prezentare: referat, Prezentare schemă tehnologică Prezentare PPT	8
Rezultatul învățării 5. La finele studierii unității de curs, elevul va fi capabil să: asigure pregătirea preparatelor și garniturilor, conform rețetarului și rețetelor noi, în baza indicilor organoleptici			
1. Procesul tehnologic de pregătire a preparatelor și garniturilor din legume. 2. Procesul tehnologic de pregătire a preparatelor și garniturilor din păstăioase. 3. Procesul tehnologic de pregătire a preparatelor și garniturilor din crupe. 4. Procesul tehnologic de pregătire a preparatelor și garniturilor din paste făinoase. 5. Tehnologii moderne de obținere a noilor preparate și garnituri, conform cerințelor de pe piața muncii.	Schemă tehnologică Fișă tehnologică Studiul de caz PPT	Prezentare: Schemă tehnologică Fișă tehnologică Studiul de caz PPT	6

Materii pentru studiul individual	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Număr de ore
Rezultatul învățării 6. La finele studierii unității de curs, elevul va fi capabil să: monteze și orneze preparate și garnituri, respectând regulile de servire, manifestând creativitate			
1. Reguli de montare și ornare a preparatelor și garniturilor din legume. 2. Reguli de montare și ornare a preparatelor și garniturilor din păstăioase. 3. Reguli de montare și ornare a preparatelor și garniturilor din crupe. 4. Reguli de montare și ornare a preparatelor și garniturilor din paste făinoase.	Referat, Studiu de caz PPT	Prezentare: Referat, Studiu de caz PPT	4

VIII. Lucrările practice/de laborator recomandate

Nr.	Unități de învățare	Lista lucrărilor practice/de laborator	Ore
1.	Preparate și garnituri din legume și ciuperci	Lucrare practică nr. 1 1. Rezolvarea problemelor la imitarea diferitor situații de producere. 2. Calcularea numărului de porții de preparate și necesarului de materie primă în funcție de sezon, tipul UAP, substituirea și compatibilitatea ingredientelor, folosind rețetarul de bucate. 3. Întocmirea fișelor tehnologice.	4
		Lucrare de laborator nr. 1 Prepararea și servirea preparatelor din legume fierte și fierte în lichid redus: Rețetar pentru preparate culinare (U.T.M. Chișinău); Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М.: Экономика, 1983; 2017 1. Cartofi fierți cu ceapă și ciuperci R.324 2. Cartofi fierți în lapte R. 325 3. Piure de cartofi R. 326 4. Terci din bostan R.19 (UTM) 5. Cartofi fierți cu mujdei R.5 (UTM) 6. Conopida fiartă cu grăsime sau sos R.327 7. Sparanghel fiert R. 332	6

		Lucrare de laborator nr. 2 <i>Prepararea și servirea preparatelor din legume prăjite:</i> Rețetar pentru preparate culinare (U.T.M. Chișinău); Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М.: Экономика, 1983; 2017 1. Cartofi prăjiți fri bare R. 355 2. Cartofi prăjiți cu ciuperci și ceapă R. 356 3. Șnițel din varză R. 364 4. Ciuperci în sos de smântână cu cartofi R. 370 5. Legume la grătar 6. Crochete de cartofi cu sos de tomate R. 360 7. Blinii din bostan R.2 (UTM)	6
		Lucrare de laborator nr. 3 <i>Prepararea și servirea preparatelor din legume înăbușite:</i> Rețetar pentru preparate culinare (U.T.M. Chișinău); Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М.: Экономика, 1983; 2017 1. Varză Înăbușită cu ciuperci R. 343 2. Vinete cu sos de smântână R.21 (UTM) 3. Sfeclă roșie cu smântână (ori sos) R.17 (UTM) 4. Morcov înăbușit cu orez și prune uscate R. 346 5. Tocană din legume R. 348 6. Cartofi înăbușiți în sos R.347 7. Iahnie de cartofi R.11(UTM)	6
		Lucrare de laborator nr. 4 <i>Prepararea și servirea preparatelor din legume coapte:</i> Rețetar pentru preparate culinare (U.T.M. Chișinău); Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М.: Экономика, 1983; 2017 1. Vinete umplute cu legume R. 403 2. Musaca din cartofi cu sos tomat R.12 (UTM) 2. Budincă din legume R. 386 4. Ardei umpluți cu legume și orez R. 400 5. Dovlecei umpluți cu legume R. 402 6. Sufleu din morcovi R. 383	6

2.	Preparate garnituri păstăioase.	și din	Lucrare practică nr. 2 1. Rezolvarea problemelor la imitarea diferitor situații de producere. 2. Calcularea numărului de porții de preparate și necesarului de materie primă în funcție de sezon, tipul UAP, substituirea și compatibilitatea ingredientelor, folosind rețetarul de bucate. 3. Întocmirea fișelor tehnologice.	4
3.	Preparate garnituri crupe.	și din	Lucrare practică nr. 3 1. Rezolvarea problemelor la imitarea diferitor situații de producere. 2. Calcularea numărului de porții de preparate și necesarului de materie primă în funcție de sezon, tipul UAP, substituirea și compatibilitatea ingredientelor, folosind rețetarul de bucate. 3. Întocmirea fișelor tehnologice.	4
			Lucrare de laborator nr. 5 Prepararea și servirea bucatelor din crupe și păstăioase: Rețetar pentru preparate culinare (U.T.M. Chișinău); Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М.: Экономика, 1983; 2017 1. Piure din leguminoase R. 437 2. Leguminoase cu piept afumat și sos roșu R. 433 3. Terci sfărâmicios cu ceapă și ciuperci R. 407 4. Crochete din griș R.109 (UTM) 5. Budincă din orez cu brânză de vaci R. 420 6. Pârjoale din orez cu morcov R428 7. Mămăligă cu brânză și ouă la cuptor R.110 (UTM)	6
4.	Preparate garnituri din paste făinoase.	și	Lucrare practică nr. 4 1. Rezolvarea problemelor la imitarea diferitor situații de producere. 2. Calcularea numărului de porții de preparate și necesarului de materie primă în funcție de sezon, tipul UAP, substituirea și compatibilitatea ingredientelor, folosind rețetarul de bucate. 3. Întocmirea fișelor tehnologice.	4
			Lucrare de laborator nr. 6 Prepararea și servirea preparatelor din paste făinoase: Rețetar pentru preparate culinare (U.T.M. Chișinău); Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий	6

		для предприятий общественного питания – М.: Экономика, 1983; 2017; Bucatarie, retetar general - Violeta Borzea, Dan Chiriac, Daniela Chiriac 1. Babă R. 451 2. Budincă din tăiței cu brânză de vaci R. 452 3. Macaroane cu ciuperci și sos tomat pag. 365 4. Macaroane coapte cu cașcaval R. 450 5. Macaroane fierte cu legume R. 446 6. Macaroane cu șuncă și tomat R. 448	
În total			16/36

IX. Sugestii metodologice

Curriculumul modular *S.05.O.019 Preparate și garnituri* 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:
 - *metode expositive*: descrierea, explicația, instruirea prin înregistrări video ș.a.;
 - *metode interactive*: conversație euristică, dezbaterile, dezbaterile Phillips 6/6, asaltul de idei, jocul de rol, metoda acvariului, metoda mozaicului, sinectica, metoda cubului ș.a.
- *Metode de comunicare scrisă* (învățare prin lectură): lectură, analiza de text, informarea, documentarea ș.a.;
- *Metode de explorare a realității* (metode de învățare prin cercetare): experimentul didactic, studiul de caz, investigația, ș.a.;
- *Metode de învățare prin acțiuni practice*: exercițiul, proiectul, lucrările practice, simularea, ș.a.;
- *Metode de raționalizare a învățării și predării*: activitate individuală cu ajutorul fișelor, instruire programată, instruire bazată pe TIC ș.a.

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

X. Sugestii de evaluare

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 modului **S.05.O.019 Preparate și garnituri** 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.05.O.019 Preparate și garnituri** 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.

Produsele recomandate pentru evaluarea nivelului de dezvoltare a rezultatelor învățării

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 s.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

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 – 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			
2.	Masă de lucru	1 unitate pentru 2 elevi	5
3.	Chiuvetă pentru spălarea veselei	-	1-2
4.	Rafturi/Stelaj pentru păstrarea veselei/ustensilelor/tăvilor de copt	-	1-2
5.	Dulapuri pentru păstrarea echipamentului de protecție	-	1-2
c) Utilaj tehnologic			
6.	Mașina de tocat carne	-	1
7.	Plita electrică	-	2-4
8.	Cuptor electric	-	1
9.	Friteuză electrică	-	1
10.	Frigider	-	1
11.	Cântar electronic	-	1-2
d) Inventar și ustensile			
12.	Cuțite	1	10 -15 unități
13.	Palete/tocătoare din lemn sau plastic	1	10-15 unități
14.	Boluri (din sticlă, inox, ceramică)	1	20-30 unități
15.	Cratițe de diferite dimensiuni	-	5
16.	Tigăi de diferite dimensiuni	-	5
17.	Soteuze	-	3
18.	Spatule	-	5
19.	Ciocan pentru carne	-	2

20.	Foarfece	-	1
21.	Sită	-	2
22.	Spumieră	-	2
23.	Răzătoare	-	2
24.	Polonice	-	3
25.	Cană gradată	-	2
26.	Tacâmuri	-	10-15 unități
27.	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
5.	Violeta Borzea, Dan Chiriac, Daniela Chiriac, Ediția a X-a, Bucătărie, retetar general, București, editura Național, 2018	Biblioteca
6.	Brumar C., Pascali E., Turism și alimentație-București, editura Didactică și Pedagogică, 2011	Biblioteca
7.	Mihai Ștefania, Carmen Ionești, Turism și alimentație, editura CDPRESS, București, 2010	Biblioteca
8.	Mihai Ștefania, Carmen Ionești, Turism și alimentație, editura CDPRESS, București, 2010	Biblioteca
9.	Dincă C, Brătășan S., Moraru V. Bucătar. București, editura Didactică și Pedagogică, 2010	Biblioteca
10.	Cristian Dinca, Bucătar, manual pentru calificarea Bucătar, editura Didactica și pedagogica, R.A. București, 2007	Biblioteca
11.	G.Pîrjol, Tehnologie culinară, manual pentru clasele a X-a, XI-a și a XII-a. editura Didactica și pedagogica, R.A. București, 2006	Biblioteca
	Lilia Moraru, Lidia Coșciug, Olga Deseatnicov, Tehnologia produselor alimentației publice – Rețetar pentru preparate culinare, partea I, II, Chișinău: U.T.M, 2000	Biblioteca
13.	Anfimova N.A., Arta culinară, Chișinău, editura Lumina, 1990	Biblioteca
14.	Kovaliov N.I., Tehnologia preparării bucatelor, Chișinău, editura Lumina, 1990	Biblioteca
15.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М.: Экономика, 1983; 2017	Biblioteca

Nr. d/o	Denumirea resurselor	Locul în care poate fi consultată resursa/accesată resursa
16.	Prelucrarea primară a legumelor, ciupercilor și fructelor Suport didactic și Google Classroom	https://meseriamea.com/ro/course/3
17.	Prepararea sosurilor Suport didactic și Google Classroom	https://meseriamea.com/ro/course/5
18.	Prepararea garniturilor Suport didactic și Google Classroom	https://meseriamea.com/ro/course/6
19.	Mahu L., Țurcanu L., Cebanu C., Nebunu E., Sochirca A., <i>Culegere de itemi</i> , meseria Bucătar.	https://drive.google.com/file/d/1RQKP58bPB4Y4Qwwl1AGM7G8Ja6xF1xj_2/view