Ministerul Educaţiei și Cercetării al Republicii Moldova

Centrul de Excelenţă în servicii și Prelucrarea Alimentelor

"Aprob"
Centrul de Excelenţă în Servicii
și Prelucrarea Alimentelor
Directoare _____ PROȚIUC Silvia
27 iunie 2025

Curriculum modular

la unitatea de curs: **S.07.O.024 Gastronomia națională și internațională**

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 27 06 2025
Directoare CESPA _____ Proțiuc Silvia

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

Coordonat cu:

Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor

Colegiul Național de Comerț al ASEM

Colegiul Cooperatist din Moldova

Colegiul Agroindustrial „ Gheorghe Răducanu" din Grinăuți, Ocnița

Colegiul UTM

Autori:

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

Bologa Victoria, grad didactic unu, Centrul de Excelență în servicii și Prelucrarea Alimentelor

Zaharco Nelea, grad didactic unu, Colegiul Agroindustrial „Gheorghe Răducanu" din Grinăuți, Ocnița

Cojocari Galina, grad didactic unu, 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. Motivaţia, utilitatea unității de curs pentru dezvoltarea profesională **5**

III. Competenţele profesionale și rezultatele învățării **6**

IV. Administrarea unității de curs **7**

V. Repartizarea orientativă a orelor pe unităţi de învăţare **7**

VI. Unităţile de învăţare **8**

VII. Studiu individual ghidat de profesor **19**

IX. Sugestii metodologice **26**

X. Sugestii de evaluare **27**

XI. Resurse necesare pentru atingerea rezultatelor învățării **32**

XII. Resursele didactice recomandate elevilor **34**

I. Preliminarii

Standardul de calificare este veriga de legătură dintre cererea de competenţe profesionale necesare pieţei muncii, expusă în standardul ocupaţional şi programul de formare profesională oferit de prestatorul de servicii educaţionale, care asigură obţinerea rezultatelor învăţării şi duc la formarea respectivelor competenţe profesionale.

Curriculumul modular la unitatea de curs *S.07.O.024 Gastronomia naţională şi internaţională* este parte integrată a curriculumului specialităţii, document normativ - reglator care descrie condiţiile şi rezultatele învăţării pentru formarea profesională iniţială la calificarea *Tehnician/ tehniciană alimentaţie publică,* stipulate în standardul de calificare.

Curriculumul este elaborat în conformitate cu Planul de invăţământ aprobat de MEC al RM, nr. de inregistrare SC-74/24, Ordinul nr. 1229 din 03.09.2024 la *specialitatea 0721.2 Tehnologia alimentaţiei publice, calificarea 0721.2.1 Tehnician/ tehniciană alimentaţie publică* şi este destinat cadrelor didactice, autorilor de manuale şi materiale didactice, factorilor de decizie şi părinţilor. Cadrele didactice vor utiliza curriculumul pentru proiectarea, realizarea şi evaluarea demersului didactic pentru formarea profesională la unitatea de curs respectivă.

Absolvenţii acestei specialităţi pot activa în unităţi de alimentaţie publică care necesită specialişti competenţi, capabili să contribuie la soluţionarea problemelor parvenite în activitatea acestora, indiferent de forma organizatorico - juridică.

Unitatea de curs *S.07.O.024 Gastronomia naţională şi internaţională* este destinată dobândirii rezultatelor învăţării ce duc la formarea competenţelor profesionale necesare pentru gestionarea eficientă a activităţilor desfăşurate în unităţile de alimentaţie publică. Acest curs oferă elevilor noţiunile de bază a procesului tehnologic, însuşind şi realizând circuitul tehnologic de producere a preparatelor culinare naţionale şi internaţionale, aplicând metodele de tratare culinară a produselor alimentare, prognozând procesele de formare a calităţii producţiei alimentaţiei publice şi utilizându-le corect.

Scopul studierii acestei unităţi de curs constă în formarea şi dezvoltarea competenţelor profesionale specifice in raport cu particularităţile individuale ale acestuia in calitate de subiect al procesului educaţional, în cunoaşterea şi aprofundarea cunoştinţelor teoretice in domeniul socio-educativ, dezvoltand experienţe individuale in procesul de studiere şi pregătire a viitorilor specialişti pe piaţa muncii.

În acest context, instituţia de învăţământ se axează pe crearea unui mediu educaţional calitativ şi eficient, centrat pe elevi, autentic, apropiat de mediul afacerilor pentru realizarea obiectivelor proiectate: cunoaşterea, înţelegerea şi utilizarea noţiunilor în domeniul profesional; formând şi dezvoltând abilităţi şi competenţe profesionale.

Pre-achizițiile necesare

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

- G.04.O.002 Bazele comunicării;
- F.01.O.009 Tehnologii în industria alimentară;
- F.02.O.010 Bazele gastronomiei;
- F.03.O.011 Microbiologia, sanitaria şi igiena în unitățile de alimentație publică;
- F.04.O.012 Utilaje în unitățile de alimentație publică;
- F.04.O.013 Securitatea şi sănătatea în muncă;
- F.06.O.014 Organizarea producerii;
- S.03.O.018 Preparate lichide şi sosuri;
- S.05.O.019 Preparate şi garnituri;
- S.06.O.021 Preparate pe bază de peşte şi carne;
- S.07.O.022 Tehnologia produselor de cofetărie şi patiserie;

II. Motivaţia, utilitatea unității de curs pentru dezvoltarea profesională

În contextul economic actual, caracterizat de concurenţă acerbă dintre agenţii economici de pe piaţă, în condiţiile globalizării şi extinderii marilor reţele comerciale şi unităţi de alimentaţie publică, realizarea unui proces tehnologic modern şi adaptat exigenţelor consumatorilor necesită cunoaşterea şi utilizarea celor mai performante tehnologii, utilaje şi ustensile in unităţile de alimentaţie publică.

Unitatea de curs *S.07.O.024 Gastronomia națională și internațională* 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, în însușirea procedeelor tehnologice de preparare a bucatelor culinare naţionale şi internaţionale, ce le vor permite să selecteze posibilitățile de modificare controlată a compoziției, formei, culorii, gustului și aromei produselor alimentare, să formeze un algoritm de verificare, remediere a procesului tehnologic și a calității produsului finit.

O înțelegere aprofundată a tehnicilor de preparare a preparatelor culinare le va permite elevilor să aplice eficient cunoștințele dobândite în modulele ulterioare, în special în management și prelucrarea alimentelor, oferindu-le o perspectivă integrată asupra formării profesionale.

Absolvenții acestui curs vor dispune de abilități practice care îi vor ajuta să își construiască o carieră durabilă în domeniu, accesând roluri precum, manager de restaurant, tehnicieni în

alimentația publică, coordonator de evenimente, specialist în managementul resurselor umane sau antreprenor în domeniul alimentar.

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.

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.

Conform Standardului de Calificare, Tehnician/tehniciană alimentație publică trebuie să dețină competențe profesionale, precum:

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

În conformitate cu Standardului de Calificare, în vederea acordării calificării *Tehnician/tehniciană alimentația publică*, absolventul trebuie să demonstreze un set de rezultate ale învățării care derivă din competențele profesionale.

Astfel, la final de program, absolventul trebuie să demonstreze că poate:

RÎ1. Organizeze locul de muncă cu aplicarea normelor de securitate si sănătate în muncă

RÎ2. Întocmiască fișe tehnologice ale preparatelor din gastronomia națională și internațională în baza rețetarului, aplicând actele normative

RÎ3. Realizeze calcule necesare pentru stabilirea consumului de materii prime

RÎ4. Efectuieze procesul de pregătire a materiei prime conform tehnologiei, cu respectarea normelor de igienă și SSM

RÎ5. Asigure pregătirea preparatelor culinare din gastronomia națională și internațională conform rețetarului și a rețetelor noi, în baza indicilor organoleptici

RÎ6. Monteze și orneze preparatele culinare din gastronomia națională și internațională respectând regulile de servire, manifestând creativitate

IV. Administrarea unității de curs

Semestrul	Numărul de ore					Forma de evaluare	Numărul de credite
	Total ore	Contact direct			Studiu individual		
		Teorie	Practică	Laborator			
VII	120	36	12	42	30	Examen	4

V. Repartizarea orientativă a orelor pe unităţi de învăţare

Nr. crt.	Unităţi de învăţare	Numărul de ore				
		Total ore	Contact direct			Studiu individual
			Teorie	Practică	Laborator	
1.	Preparate lichide din bucătăria naţională	12	2	2	6	2
2.	Sosurile din bucătăria naţională	6	2	0	2	2
3.	Bucate şi garnituri din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase din bucătăria naţională	8	2	2	2	2
4.	Bucate din ouă şi brânză de vaci din bucătăria naţională	6	2	0	2	2
5.	Bucate din peşte din bucătăria naţională	16	4	2	6	4
6.	Bucate din carne din bucătăria naţională	16	4	2	6	4
7.	Gustări reci şi calde din bueătăria naţională	8	2	2	2	2
8.	Bucate dulci şi băuturi din bucătăria naţională	6	2	0	2	2
9.	Articole de patiserie din bueătăria naţională	6	2	0	2	2
10.	Particularităţile bucătăriei ţărilor Europene	18	8	2	6	2
11.	Particularităţile bucătăriei a ţărilor Scandinave	6	2	0	2	2
12.	Particularităţile bucătăriei din America	6	2	0	2	2
13.	Particularităţile bucătăriei din Asia de Sud şi Orientală	6	2	0	2	2
	Total:	**120**	**36**	**12**	**42**	**30**

VI. Unităţile de învăţare

Unităţi de competenţă	Unităţi de conţinut	Abilităţi
1. Preparate lichide din bucătăria naţională		
UC.1 Descriera procesului tehnologic de preparare a preparatelor lichide din bucătăria naţională cu respectarea cerinţelor igienico-sanitare şi a normelor de SSM	1. Importanţa preparatelor culinare lichide în alimentaţie 2. Particularităţile de preparare a preparatelor culinare lichide din bucătăria naţională şi caracteristica lor 3. Procesul tehnologic de preparare a preparatelor lichide din bucătăria naţională. Cerinţe de calitate 4. Modificările fizico-chimice ce au loc la prepararea supelor din bucătăria naţională 5. Reguli de servire a preparatelor lichide din bucătăria naţională 6. Defecte, cauze şi posibilităţile de remediere la obţinerea preparatelor lichide din bucătăria naţională	A.1 Argumentarea importanţei preparatelor culinare lichide în alimentaţie A.2 Stabilirea particularităţilor de preparare a preparatelor culinare lichide din bucătăria naţională A.3 Descriera etapelor procesului tehnologic de preparare a preparatelor culinare lichide din bucătăria naţională A.4 Explicarea modificărilor ce au loc la prepararea preparatelor culinare lichide A.5 Aprecierea calităţii preparatelor culinare lichide din bucătăria naţională în baza indicilor organoleptici A.6 Specificarea termenelor şi condiţiilor de păstrare a preparatelor lichide din bucătăria naţională conform actelor legislative în vigoare A.7 Descrierea regulilor de servire a preparatelor lichide din bucătăria naţională A.8 Identificarea cauzelor defectelor apărute la prepararea preparatelor lichide şi posibilităţile de remediere a acestora
2. Sosurile din bucătăria naţională		
UC.2 Efectuarea operaţiilor tehnologice de preparare a sosurilor din bucătăria naţională cu respectarea cerinţelor igienico-	1. Importanţa sosurilor în alimentaţie 2. Particularităţile de preparare	A.1 Argumentarea importanţei sosurilor în alimentaţie

sanitare şi a normelor de SSM	a sosurilor din bucătăria naţională şi caracteristica lor 3. Procesul tehnologic de preparare a sosurilor din bucătăria naţională. Cerinţe de calitate 4. Modificările fizico-chimice ce au loc la prepararea sosurilor din bucătăria naţională 5. Reguli de servire a sosurilor din bucătăria naţională 6. Defecte, cauze şi posibilităţile de remediere la obţinerea sosurilor din bucătăria naţională	A.2 Stabilirea particularităţilor de preparare a sosurilor din bucătăria naţională A.3 Descriera etapelor procesului tehnologic de preparare a sosurilor din bucătăria naţională A.4 Explicarea modificărilor ce au loc la prepararea sosurilor din bucătăria naţională A.5 Aprecierea calităţii sosurilor din bucătăria naţională în baza indicilor organoleptici A.6 Specificarea termenelor şi condiţiilor de păstrare a sosurilor din bucătăria naţională conform actelor legislative în vigoare A.7 Descrierea regulilir de servire a sosurilor din bucătăria naţională A.8 Identificarea cauzelor defectelor apărute la prepararea sosurilor şi posibilităţile de remediere a acestora
3. Bucate şi garnituri din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase din bucătăria naţională		
UC.3 Realizarea procesului tehnologic de preparare a bucatelor şi garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase din bucătăria naţională, cu respectarea cerinţelor igienico-sanitare şi a normelor de SSM	1. Importanţa în alimentaţie a bucatelor şi garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase din bucătăria naţională 2. Particularităţile de preparare a bucatelor şi garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase din bucătăria naţională şi caracteristica lor 3. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor şi garniturilor din legume şi ciuperci din bucătăria naţională. Cerinţe de calitate	A.1 Argumentarea importanţei bucatelor şi garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase în alimentaţie A.2 Stabilirea particularităţilor de preparare a bucatelor şi garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase din bucătăria naţională A.3 Descriera etapelor procesului tehnologic de preparare a bucatelor şi garniturilor din legume,

	4. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor şi garniturilor din crupe din bucătăria naţională. Cerinţe de calitate 5. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor şi garniturilor din paste făinoase din bucătăria naţională. Cerinţe de calitate 6. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor şi garniturilor din leguminoase din bucătăria naţională. Cerinţe de calitate 7. Modificările fizico-chimice ce au loc la prepararea bucatelor şi garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase din bucătăria naţională 8. Reguli de servire a bucatelor şi garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase din bucătăria naţională 9. Defecte, cauze şi posibilităţile de remediere la obţinerea bucatelor şi garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase din bucătăria naţională	ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase din bucătăria naţională A.4 Explicarea modificărilor ce au loc la prepararea bucatelor şi garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase din bucătăria naţională A.5 Aprecierea calităţii bucatelor şi garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase din bucătăria naţională în baza indicilor organoleptici A.6 Specificarea termenelor şi condiţiilor de păstrare a bucatelor şi garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase din bucătăria naţională conform actelor legislative în vigoare A.7 Descrierea regulilir de servire a bucatelor şi garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase din bucătăria naţională A.8 Identificarea cauzelor defectelor apărute la prepararea bucatelor şi garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase şi posibilităţile de remediere a acestora
4. Bucate din ouă şi brânză de vaci din bucătăria naţională		
UC.4 Respectarea consecutivităţii etapelor procesului tehnologic de preparare a preparatelor culinare din ouă şi brânză de vaci din bucătăria naţională, cu respectarea cerinţelor igienico-sanitare şi a normelor de SSM	1. Importanţa preparatelor culinare din ouă şi brânză de vaci în alimentaţie 2. Particularităţile de preparare a bucatelor din ouă şi brânză de vaci din bucătăria naţională şi caracteristica lor	A.1 Argumentarea importanţei bucatelor din ouă şi brânză de vaci în alimentaţie A.2 Stabilirea particularităţilor de preparare a bucatelor din ouă şi brânză de vaci din

	3. Procesul tehnologic de preparare a preparatelor din ouă din bucătăria naţională. Cerinţe de calitate 4. Procesul tehnologic de preparare a preparatelor din brânză de vaci din bucătăria naţională. Cerinţe de calitate 5. Modificările fizico-chimice ce au loc la prepararea sosurilor din bucătăria naţională 6. Reguli de servire a sosurilor din bucătăria naţională 7. Defecte, cauze şi posibilităţile de remediere la obţinerea sosurilor din bucătăria naţională	bucătăria naţională A.3 Descriera etapelor procesului tehnologic de preparare a bucatelor din ouă şi brânză de vaci din bucătăria naţională A.4 Explicarea modificărilor ce au loc la prepararea bucatelor din ouă şi brânză de vaci din bucătăria naţională A.5 Aprecierea calităţii bucatelor din ouă şi brânză de vaci din bucătăria naţională în baza indicilor organoleptici A.6 Specificarea termenelor şi condiţiilor de păstrare a bucatelor din ouă şi brânză de vaci din bucătăria naţională conform actelor legislative în vigoare A.7 Descrierea regulilir de servire a bucatelor din ouă şi brânză de vaci din bucătăria naţională A.8 Identificarea cauzelor defectelor apărute la prepararea bucatelor din ouă şi brânză de vaci şi posibilităţile de remediere a acestora
5. Bucate din peşte din bucătăria naţională		
UC.5 Prepararea bucatelor din peşte din bucătăria naţională cu respectarea consecutivităţii etapelor procesului tehnologice, cerinţelor igienico-sanitare şi a normelor de SSM	1. Importanţa preparatelor din peşte în alimentaţie 2. Particularităţile de preparare a preparatelor din peşte din bucătăria naţională şi caracteristica lor 3. Procesul tehnologic de preparare a preparatelor din peşte din bucătăria naţională. Cerinţe de calitate 4. Modificările fizico-chimice ce au loc la prepararea preparatelor din peşte din	A.1 Argumentarea importanţei preparatelor din peşte în alimentaţie A.2 Stabilirea particularităţilor de preparare a preparatelor din peşte din bucătăria naţională A.3 Descriera etapelor procesului tehnologic de preparare a preparatelor din peşte din bucătăria naţională

	bucătăria naţională 5. Reguli de servire a preparatelor din peşte r din bucătăria naţională 6. Defecte, cauze şi posibilităţile de remediere la obţinerea preparatelor din peşte din bucătăria naţională	A.4 Explicarea modificărilor ce au loc la prepararea preparatelor din peşte din bucătăria naţională A.5 Aprecierea calităţii preparatelor din peşte din bucătăria naţională în baza indicilor organoleptici A.6 Specificarea termenelor şi condiţiilor de păstrare a preparatelor din peşte din bucătăria naţională conform actelor legislative în vigoare A.7 Descrierea regulilir de servire a preparatelor din peşte din bucătăria naţională A.8 Identificarea cauzelor defectelor apărute la prepararea preparatelor din peşte şi posibilităţile de remediere a acestora
6. Bucate din carne din bucătăria naţională		
UC.6 Prepararea bucatelor din carne din bucătăria naţională cu respectarea consecutivităţii etapelor procesului tehnologice, cerinţelor igienico-sanitare şi a normelor de SSM	1. Importanţa preparatelor din carne în alimentaţie 2. Particularităţile de preparare a preparatelor din carne din bucătăria naţională şi caracteristica lor 3. Procesul tehnologic de preparare a preparatelor din carne din bucătăria naţională. Cerinţe de calitate 4. Modificările fizico-chimice ce au loc la prepararea preparatelor din carne din bucătăria naţională 5. Reguli de servire a preparatelor din carne din bucătăria naţională 6. Defecte, cauze şi posibilităţile de remediere la obţinerea preparatelor din carne din bucătăria naţională	A.1 Argumentarea importanţei preparatelor din carne în alimentaţie A.2 Stabilirea particularităţilor de preparare a preparatelor din carne din bucătăria naţională A.3 Descriera etapelor procesului tehnologic de preparare a preparatelor din carne din bucătăria naţională A.4 Explicarea modificărilor ce au loc la prepararea preparatelor din carne din bucătăria naţională A.5 Aprecierea calităţii preparatelor din carne din bucătăria naţională în baza indicilor

		organoleptici A.6 Specificarea termenelor şi condiţiilor de păstrare a preparatelor din carne din bucătăria naţională conform actelor legislative în vigoare A.7 Descrierea regulilir de servire a preparatelor din carne din bucătăria naţională A.8 Identificarea cauzelor defectelor apărute la prepararea preparatelor din carne şi posibilităţile de remediere a acestora
7. Gustări reci şi calde din bucătăria naţională		
UC.7 Descriera procesului tehnologi de preparare a gustărilor reci şi calde din bucătăria naţională cu respectarea cerinţelor igienico-sanitare şi a normelor de SSM	1. Importanţa gustărilor reci şi calde în alimentaţie 2. Particularităţile de preparare a gustărilor reci şi calde din bucătăria naţională şi caracteristica lor 3. Procesul tehnologic de preparare a gustărilor reci şi calde din bucătăria naţională. Cerinţe de calitate 4. Modificările fizico-chimice ce au loc la prepararea gustărilor reci şi calde din bucătăria naţională 5. Reguli de servire a gustărilor reci şi calde din bucătăria naţională 6. Defecte, cauze şi posibilităţile de remediere la obţinerea gustărilor reci şi calde din bucătăria naţională	A.1 Argumentarea importanţei gustărilor reci şi calde în alimentaţie A.2 Stabilirea particularităţilor de preparare gustărilor reci şi calde din bucătăria naţională A.3 Descriera etapelor procesului tehnologic de preparare a gustărilor reci şi calde din bucătăria naţională A.4 Explicarea modificărilor ce au loc la prepararea gustărilor reci şi calde din bucătăria naţională A.5 Aprecierea calităţii gustărilor reci şi calde din bucătăria naţională în baza indicilor organoleptici A.6 Specificarea termenelor şi condiţiilor de păstrare a gustărilor reci şi calde din bucătăria naţională conform actelor legislative în vigoare A.7 Descrierea regulelor

		de servire a gustărilor reci şi calde din bucătăria naţională A.8 Identificarea cauzelor defectelor apărute la prepararea gustărilor reci şi calde şi posibilităţile de remediere a acestora
8.Bucate dulci şi băuturi din bucătăria naţională		
UC.8 Prepararea bucatelor dulci şi băuturilor din bucătăria naţională cu respectarea consecutivităţii etapelor procesului tehnologice, cerinţelor igienico-sanitare şi a normelor de SSM	1. Importanţa preparatelor dulci şi băuturilor în alimentaţie 2. Particularităţile de preparare a preparatelor dulci şi băuturilor din bucătăria naţională 3. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor dulci din bucătăria naţională. Cerinţe de calitate 4. Procesul tehnologic de preparare a băuturilor din bucătăria naţională. Cerinţe de calitate 5. Modificările fizico-chimice ce au loc la prepararea preparatelor dulci şi băuturilor din bucătăria naţională 6. Reguli de servire a preparatelor dulci şi băuturilor din bucătăria naţională 7. Defecte, cauze şi posibilităţile de remediere la obţinerea preparatelor dulci şi băuturilor din bucătăria naţională	A.1 Argumentarea importanţei preparatelor dulci şi băuturilor în alimentaţie A.2 Stabilirea particularităţilor de preparare a preparatelor dulci şi băuturilor din bucătăria naţională A.3 Descriera etapelor procesului tehnologic de preparare preparatelor dulci şi băuturilor din bucătăria naţională A.4 Explicarea modificărilor ce au loc la prepararea preparatelor dulci şi băuturilor din bucătăria naţională A.5 Aprecierea calităţii preparatelor dulci şi băuturilor din bucătăria naţională în baza indicilor organoleptici A.6 Specificarea termenelor şi condiţiilor de păstrare a preparatelor dulci şi băuturilor din bucătăria naţională conform actelor legislative în vigoare A.7 Descrierea regulilir de servire a preparatelor dulci şi băuturilor din bucătăria naţională A.8 Identificarea cauzelor defectelor apărute la prepararea preparatelor dulci şi băuturilor şi posibilităţile de remediere

		a acestora
9. Articole de patiserie din bucătăria naţionala		
UC.9 Descriera procesului tehnologi de preparare a articolelor de patiserie din bucătăria națională cu respectarea cerințelor igienico-sanitare și a normelor de SSM	1. Importanţa articolelor de patiserie în alimentaţie 2. Particularităţile de preparare a articolelor de patiserie din bucătăria națională 3. Procesul tehnologic de preparare a articolelor de patiserie din bucătăria naţională. Cerințe de calitate 4. Modificările fizico-chimice ce au loc la prepararea articolelor de patiserie din bucătăria naţională 5. Reguli de servire a articolelor de patiserie din bucătăria naţională 6. Defecte, cauze şi posibilitățile de remediere la obţinerea articolelor de patiserie din bucătăria naţională	A.1 Argumentarea importanței articolelor de patiserie în alimentaţie A.2 Stabilirea particularităților de preparare a articolelor de patiserie din bucătăria națională A.3 Descriera etapelor procesului tehnologic de preparare a articolelor de patiserie din bucătăria naţională A.4 Explicarea modificărilor ce au loc la prepararea articolelor de patiserie din bucătăria naţională A.5 Aprecierea calităţii articolelor de patiserie din bucătăria naţională în baza indicilor organoleptici A.6 Specificarea termenelor şi condiţiilor de păstrare a articolelor de patiserie din bucătăria naţională conform actelor legislative în vigoare A.7 Descrierea regulilir de servire a articolelor de patiserie din bucătăria naţională A.8 Identificarea cauzelor defectelor apărute la prepararea articolelor de patiserie şi posibilitățile de remediere a acestora
10. Particularităţile bucătăriei ţărilor Europene		
UC.10 Realizarea procesului tehnologic de preparare a bucatelor din bucătăria ţărilor Europene, cu respectarea normelor de igienă, de siguranţă şi de securitatea muncii	1. Particularităţile bucătăriei italiene, spaniole, portugheze, franceze, germane, cehă, bulgară, română, grecească, poloneză 2. Sortimentul bucatelor din	A.1 Specificarea particularităţilor bucătăriei italiene, spaniole, portugheze şi turcească A.2 Caracterizarea

	bucătăria ţărilor Europene 3. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din bucătăria ţărilor Europene. Cerinţe de calitate 4. Reguli de servire a preparatelor din bucătăria ţărilor Europene 5. Defecte, cauze şi posibilităţile de remediere la obţinerea bucatelor din bucătăria ţărilor Europene	sortimentului bucatelor din bucătăria ţărilor Europene A.3 Descriera etapelor procesului tehnologic de preparare a bucatelor din bucătăria ţărilor Europene A.5 Aprecierea calităţii bucatelor din bucătăria ţărilor Europene A.5 Respectarea regulilor de asociere, montare şi ornare a preparatelor culinare din bucătăria ţărilor Europene A.6 Identificarea cauzelor defectelor apărute la prepararea bucatelor din bucătăria ţărilor Europene şi posibilităţile de remediere a acestora
11. Particularităţile bucătăriei a ţărilor Scandinave		
UC.14 Respectarea etapelor procesului de preparare a preparatelor culinare din bucătăria ţărilor Scandinave, conform cerinţelor tehnologice	1. Particularităţile bucătăriei norvegiene, suedeze şi finlandeze 2. Sortimentul bucatelor din bucătăria ţărilor Scandinave 3. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din bucătăria ţărilor Scandinave. Cerinţe de calitate 4. Reguli de servire a preparatelor din bucătăria ţărilor Scandinave 5. Defecte, cauze şi posibilităţile de remediere la obţinerea bucatelor din bucătăria ţărilor Scandinave	A.1 Specificarea particularităţilor bucătăriei norvegiene, suedeze şi finlandeze A.2 Caracterizarea sortimentului bucatelor din bucătăria ţărilor Scandinave A.3 Descriera etapelor procesului tehnologic de preparare a bucatelor din bucătăria ţărilor Scandinave A.4 Aprecierea calităţii bucatelor din bucătăria ţărilor Scandinave în baza indicilor organoleptici A.5 Respectarea regulilor de asociere, montare şi omare a preparatelor culinare din bucătăria ţărilor Scandinave A.6 Identificarea cauzelor defectelor apărute la prepararea bucatelor din bucătăria ţărilor

		Scandinave și posibilitățile de remediere a acestora
12. Particularităţile bucătăriei din America		
UC.15 Asigurarea procesului tehnologic de preparare a bucatelor din bucătăria din America cu manifestarea responsabilă a simţului estetic, creativ în pregătirea pentru servirea preparatelor culinare	1. Particularităţile bucătăriei din America 2. Sortimentul bucatelor din bucătăria americană 3. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din bucătăria americană. Cerințe de calitate 4. Reguli de servire a preparatelor din bucătăria americană 5. Defecte, cauze şi posibilitățile de remediere la obţinerea bucatelor din bucătăria americană	A.1 Specificarea particularităților bucătăriei americane A.2 Caracterizarea sortimentului bucatelor din bucătăria americană A.3 Descriera etapelor procesului tehnologic de preparare a bucatelor din bucătăria americană A.4 Aprecierea calităţii bucatelor din bucătăria Americană în baza indicilor organoleptici A.5 Respectarea regulilor de asociere, montare şi omare a preparatelor culinare din bucătăria americană A.6 Identificarea cauzelor defectelor apărute la prepararea bucatelor din bucătăria americană şi posibilitățile de remediere a acestora
13. Particularităţile bucătăriei din Asia de Sud şi Orientală		
UC.16 Prepararea bucatelor din bucătăria Asiei de Sud şi Orientală cu respectarea consecutivității etapelor procesului tehnologic, cerințelor de igienă de, siguranță şi de securitatea muncii	1. Particularităţile bucătăriei coreene, chineze şi japoneze 2. Sortimentul bucatelor din bucătăria Asiei de Sud 3. Sortimentul bucatelor din bucătăria Asiei Orientale 4. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din bucătăria Asiei de Sud. Cerințe de calitate 5. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din bucătăria Asiei Orientale. Cerințe de calitate 6. Reguli de servire a preparatelor din bucătăria Asiei	A.1 Specificarea particularităților bucătăriei coreene, chineze, japoneze şi indiene A.2 Caracterizarea sortimentului bucatelor din bucătăria Asiei de Sud A.3 Caracterizarea sortimentului bucatelor din bucătăria Asiei Orientale A.4 Descriera etapelor procesului tehnologic de preparare a bucatelor din bucătăria Asiei de Sud

	de Sud şi Orientale 7. Defecte, cauze şi posibilităţile de remediere la obţinerea bucatelor din bucătăria Asiei de Sud şi Orientale	A.5 Descriera etapelor procesului tehnologic de preparare a bucatelor din bucătăria Asiei Orientale A.6 Aprecierea calităţii bucatelor din bucătăria Asiei de Sud şi Orientale în baza indicilor organoleptici A.7 Respectarea regulilor de asociere, montare şi omare a preparatelor culinare din bucătăria Asiei de Sud şi Orientale A.8 Identificarea cauzelor defectelor apărute la prepararea bucatelor din bucătăria Asiei de Sud şi Orientale şi posibilităţile de remediere a acestora

VII. Studiu individual ghidat de profesor

Materii pentru studiul individual	Produse de elaborat	Modalităţi de evaluare	Număr de ore
Rezultatul învățării 1. Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate organiza locul de muncă cu aplicarea normelor de securitate si sănătate în muncă			
1. HOTĂRÂRE Nr. 1209 din 08-11-2007 cu privire la prestarea serviciilor de alimentaţie publică 2. Cerinţe ergonomice de organizare a locului de muncă pentru prepararea bucatelor din gastronomia naţională şi internaţională 3. Normele igienico-sanitare pentru procesele tehnologice de preparare şi păstrare a bucatelor din gastronomia naţională şi internaţională	Portofoliul PPT	Prezentarea potofoliului Prezentarea PPT	6
Rezultatul învățării 2. Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate întocmi fișe tehnologice ale preparatelor din gastronomia națională și internațională în baza rețetarului, aplicând actele normative			
1. Fişe tehnologice pentru prepararea bucatelor din gastronomia naţională 10. Fişe tehnologice pentru prepararea bucatele din gastronomia ţărilor europene 11. Fişe tehnologice pentru prepararea bucatelor din gastronomia ţărilor Scandinave 12 Fişe tehnologice pentru prepararea bucatelor din gastronomia Americană 13. Fişe tehnologice pentru prepararea bucatelor din gastronomia ţărilor din Asia de Sud şi Orientală	Fițe tehnologice	Prezentarea fişelor tehnologice	6
Rezultatul învățării 3. Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate realiza calcule necesare pentru stabilirea consumului de materii prime			
1. Calcule pentru stabilirea necesarului de materii prime la prepararea bucatelor din gastronomia naţională şi internaţională, conform reţetarului. 2. Calcule pentru stabilirea gramajului preparatelor finite, în funcţie de pierderile rezultate la tratarea termică a preparatelor din gastronomua naţională şi internaţională 3. Calcule pentru substituirea produselor	Calcule tehnologice	Prezentarea calculelor tehnologice	6

Materii pentru studiul individual	Produse de elaborat	Modalităţi de evaluare	Număr de ore
la prepararea bucatelor din gastronomia naţională şi internaţională în baza reţetarului, respectând normele			
Rezultatul învăţării 4. Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate efectua procesul de pregătire a materiei prime conform tehnologiei, cu respectarea normelor de igienă şi SSM			
1. Procesul tehnologic de prelucrare a materiei prime din gastronomia naţională, respectând consecutivitatea operaţiilor 2. Procesul tehnologic de prelucrare a materiei prime din gastronomia ţărilor europene, respectând consecutivitatea operaţiilor 3. Procesul tehnologic de prelucrare a materiei prime din gastronomia ţărilor Scandinave, respectând consecutivitatea operaţiilor 4. Procesul tehnologic de prelucrare a materiei prime din gastronomia Americană, respectând consecutivitatea operaţiilor 5. Procesul tehnologic de prelucrare a materiei prime din gastronomia ţărilor din Asia de Sud şi Orientală, respectând consecutivitatea operaţiilor	PPT Proiect Schemă tehnologică	Prezentarea PPT, proiectului, schemei tehnologice	6
Rezultatul învăţării 5. Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate asigura pregătirea preparatelor culinare din gastronomia naţională şi internaţională conform reţetarului şi a reţetelor noi, în baza indicilor organoleptici			
1. Procesul tehnologic de pregătire a preparatelor din gastronomia naţională 2. Procesul tehnologic de pregătire a preparatelor din gastronomia ţărilor europene 3. Procesul tehnologic de pregătire a preparatelor din gastronomia ţărilor Scandinave 4. Procesul tehnologic de pregătire a preparatelor din gastronomia Americană 5. Procesul tehnologic de pregătire a preparatelor din gastronomia ţărilor din Asia de Sud şi Orientală 6. Tehnologii moderne de obţinere a noilor preparate din gastronomia naţională şi internaţională, respectând	PPT Tabel Schemă tehnologică	Prezentarea PPT, tabelului, schemei tehnologice	6

Materii pentru studiul individual	Produse de elaborat	Modalităţi de evaluare	Număr de ore
tradiţiileculinare şi gastronomice			
Rezultatul învăţării 6. Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate asigura montarea şi ornarea preparatele din gastronomia naţională şi internaţională respectând regulile de servire, manifestând creativitate			
1. Reguli de montare şi ornare a preparatelor din gastronomia naţională 2. Reguli de montare şi ornare a preparatelor din gastronomia naţională	PPT Proiect Referat	Prezentarea PPT, proiectului, referatului	6

VIII. Lucrările practice/de laborator recomandate

№ d/o	Unităţi de invăţare	Lista lucrărilor praetiee/de laborator	Ore
1	***Preparate lichide din bucătăria naţională***	**Lucrare practică nr.1** **Tema:** Metodologia de calcul a masei de deşeuri, brută şi netă, gramajului preparatelor lichide, substituţiei şi compatibilităţii produselor, folosind reţetarul de bucate. Elaborarea fişelor tehnologice. **Lucrare de laborator nr.l** **Tema;** *Prepararea şi servirea preparatelor lichide din bucătăria naţională* 1. Zeamă de găină cu tăieţei de casă (nr.64 N.Pitirimova) 2. Ciobă apetisantă (nr.69 N.Pitirimova) 3. Ciorbă delicioasă (nr.65 N.Pitirimova) 4. Ciorbă cu fasole (nr. 68 N.Pitirimova) 5. Borş moldovenesc (nr. 154 O. Deseatnicov)	2 6
2	***Preparate culinare din bucătăria naţională*** *2.1 Sosurile din bucătăria naţională* *2.2 Bucate şi garnituri din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase din bucătăria naţională* *2.3 Bucate din ouă şi brânză de vaci din bucătăria naţională*	**Lucrare practică nr.2** **Tema:** Metodologia de calcul a masei de deşeuri, brută şi netă, gramajului sosurilor,bucatelor şi garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste fainoase, leguminoase din bucătăria naţională substituţiei şi compatibilităţii produselor, folosind reţetarul de bucate. Elaborarea fişelor tehnologice. **Lucrare dc laborator nr.2** **Tema** *Prepararea şi servirea sosurilor, bucatelor şi garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase, bucatelor din ouă şi brânză de vaci din bucătăria naţională* 1. Sos mujdei (nr.79 N.Pitirimova) 2. Marinadă de vin (nr.84 N.Pitirimova) 3. Sos de legume (nr.85 N.Pitirimova) 4. Sos dulce de fructe uscate (nr.88 N.Pitirimova) 5. Cartofi fierţi cu mujdei (nr.89 N.Pitirimova) 6. Tocană de ciuperci cu mămăligă (nr.94 N.Pitirimova) 7. Sarmale de legume cu crupe de porumb (nr.96 N. Pitirimova) 8. Tocană de legume (nr.93 N.Pitirimova) 9. Crochete din făină de porumb cu brânză (nr.116 N.Pitirimova) 10. Alivancă(nr.39 O.Desetnicov) 11. Ochiuri cu brânză de oi (nr.128 N.Pitirimova) 12. Scrob moldovenesc (nr.129 N.Pitirimova) 13. Papanaşi cu stafide şi nuci (nr.122 N.Pitirimova) 14. Omletă cu ciuperci (116 O.Deseatnicov)	2 6

3.	***Bucate din peşte din bucătăria naţională***	**Lucrare practică nr.3** **Tema:** Metodologia de calcul a masei de deşeuri, brută şi netă, gramajului bucatelor din peşte, substituţiei şi compatibilităţii produselor, folosind reţetarul de bucate. Elaborarea fişelor tehnologice **Lucrare de laborator nr.3** **Tema:** *Prepararea şi servirea bucate din peşte din bucătăria naţională.* 1. Peşte fiert cu sos mujdei (nr.132 N.Pitirimova) 2. Peşte ca la Chişinău (nr.134 N.Pitirimova) 3. Peşte prăjit cu sos mujdei (nr.135 N.Pitirimova) 4. Chiftele moldoveneşti din peşte (nr.137 N.Pitirimova) 5. Peşte ca acasă (nr.138 N.Pitirimova) 6. Peşte cu legume (nr.139 N.Pitirimova) 7. Friptură de peşte (nr.140 N.Pitirimova) 8. Şalău copt în ulcele (nr.141 N.Pitirimova) 9. Nisetru în sos de vin (nr.133 N.Pitirimova) 10. Nisetru la grătar (nr.186 N.Pitirimova)	**2** **6**
4	***Bucate din carne din bucătăria naţională***	**Lucrare practică nr.4** **Tema:** Metodologia de calcul a masei de deşeuri, brută şi netă, gramajului bucatelor din came, substituţiei şi compatibilităţii produselor, folosind reţetarul de bucate. Elaborarea fişelor tehnologice. **Lucrare de laborator nr.4** **Tema:** *Prepararea şi servirea bucatelor din carne din bucătăria naţională* 1. Tocană din came de porc (nr.142 N.Pitirimova) 2. Brizol „Moldova" (nr.161 N.Pitirimova) 3. Papanaşi ca la Tiraspol (nr.162 N.Pitirimova) 4. Costiţă la grătar (nr.187 N.Pitirimova) 5. Sarmăluțe moldoveneşti (nr.156 N.Pitirimova) 6. Cârnăciori la grătar (nr.192 N.Pitirimova) 7. Mititei la grătar (nr.193 N.Pitirimova) 8. Bitocuri ca la Chişinău (nr.171 N.Pitirimova) 9. Chifteluțe moldoveneşti (nr.180 N.Pitirimova) 10. Zraze moldoveneşti (nr.176 N.Pitirimova) 11. Pârjoala „Noroc" (nr.178 N.Pitirimova) 12. Ruladă de găină (nr.179 N.Pitirimova) 13. Pui fript cu mujdei (nr.185 N.Pitirimova) 14. Ostropel cu mămăligă (nr.184 N.Pitirimova) 15. Pui la grătar (nr.196 N.Pitirimova)	2 **6**
5.	***Preparate culinare din bucătăria naţională*** *5.1 Gustări reci şi calde din*	**Lucrare practică nr.5** **Tema:** Metodologia de calcul a masei de deşeuri, brută şi netă, gramajului gustărilor reci şi calde, substituţiei şi compatibilităţii produselor, folosind reţetarul de bucate. Elaborarea fişelor tehnologice.	**2**

	bucătăria naţională *5.2 Bucate dulci şi băuturi din bucătăria naţională* *5.3 Articole de patiserie din bucătăria naţională*	**Lucrare de laborator nr.5** Tema: *Prepararea şi servirea gustărilor reci şi calde, bucatelor dulci şi băuturilor, articolelor de patiserie din bucătăria naţională* 1. Gustare „Doina" (nr.3 N.Pitirimova) 2. Fasole făcăluite (nr.21 N.Pitirimova) 3. Salată de vinete (nr.22 N.Pitirimova) 4. Gogoşari moldoveneşti (nr.29 N.Pitirimova) 5. Ficat prăjit cu mujdei (nr.54 N.Pitirimova) 6. Gogoşari/ardei umplute cu legume (nr.30, 31 N.Pitirimova) 7. Răcituri de pasăre (nr.59 N.Pitirimova) 8. Ciuperci umplute (nr.60 N.Pitirimova) 9. Prune cu nuci în sirop (nr.201 N.Pitirimova) 10. Chisel de vin roşu cu frişca (nr.203 N.Pitirimova) 11. Jeleului de vin (nr.204 N.Pitirimova) 12. Vinului fiert cu zahăr (nr.205 N.Pitirimova) 13. Mere umplute cu orez şi stafide (nr.222 N.Pitirimova) 14. Mere coapte cu frişcă şi nuci (nr.223 N.Pitirimova) 15. Zefir de caise cu dulceaţă de vişine (nr.224 N.Pitirimova) 16. Pilaf cu prune (nr.226 N.Pitirimova) 17. Plăcinte cu brânză de vaci, bostan cartofi (nr.230, 231, 232 N.Pitirimova) 18. Învârtită cu brânză de oi (nr.238 N.Pitirimova) 19. Învârtită cu nuci (nr.239 N.Pitirimova) 20. Malai (m.241 N.Pitirimova)	**6**
6.	Particularităţie bucătăriei ţărilor Europene	**Lucrare practică nr.6** **Tema:** Metodologia de calcul a masei de deşeuri, brută şi netă, gramajului bucatelor ţărilor europene, substituţiei şi compatibilităţii produselor, folosind reţetarul de bucate. Elaborarea fişelor tehnologice **Lucrare de laborator nr.6** **Tema:** Prepararea şi servirea preparatelor culinare specifice bucătăriilor italiene, spaniole, portugheze, franceze, olandeze, germane, cehă, slovacă, ungară, bulgară, română, greciască, poloneză, combinând bucătăria europeană şi moldovenească	**2** **6**
7.	Particularităţie bucătăriei ţărilor: 1. Scandinave 2. Americane 3. Asiei de Sud şi Orientală	**Lucrare de laborator nr.7** **Tema:** Prepararea şi servirea preparatelor culinare specifice bucătăriilor norvegiene, suedeze, finlandeze , americană, chineză şi japoneză, combinând bucătăria scandinavă, Asiei de Sud, Orientală şi moldovenească	**6**
		Total	**12/42**

IX. Sugestii metodologice

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

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

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

- orientarea priorităţilor metodologice în vederea realizării obiectivelor de natură formativă, prin utilizarea conţinuturilor, a experienţelor de învăţare, a capacităţilor şi abilităţilor elevilor;
- axarea în cadrul activităţilor de instruire pe elev, pe diferenţiere şi individualizare/ pe personalizarea elevului;
- combinarea metodelor de învăţare, a procedeelor de aplicare a metodelor, integrarea metodică a mijloacelor de învăţământ (inclusiv a mijloacelor tehnice de învăţământ- computerul), alternarea metodelor interactive în procesul de predare - învăţare;
- transformarea treptată a metodologiei instruirii dirijate într-o metodologie a autoinstruirii, în acest context, se vor aplica metode care asigură o educaţie dinamică, formativă, motivantă, reflexivă, continuă., printre care :
- Metode de comunicare orală care sunt subdivizate în:

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

b) metode interactive- Phillips 6/6, Diagrama Venn, SINEL, Mozaic, Grila lui Quintilian, 6 „De ce?", Graficul T ş.a.

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

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

X. Sugestii de evaluare

Activităţile de evaluare la unitatea de curs *S.07.O.024 Gastronomia naţională şi internaţională* vor fi orientate spre motivarea elevilor şi obţinerea unui feedback continuu, fapt ce va permite corectarea operativă a procesului de învăţare, stimularea autoevaluării şi a evaluării reciproce, evidenţierea succeselor, implementarea evaluării selective sau individuale. Se realizează evaluarea pe tot parcursul procesului didactic şi va fi structurată în activităţi de evaluare:
a) *evaluarea iniţială* realizată la începutul lecţiei în vederea stabilirea nivelului de pregătire a elevilor pentru studierea temei pentru acasă;
b) *evaluarea formativă* ce presupune verificarea sistematică pe parcursul tuturor activităţilor didactice.
c) *evaluarea sumativă* este mai complexă, pentru că trebuie să furnizeze informaţii despre nivelul de pregătire a elevilor la sfârşitul semestrului.

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

Evaluarea va viza eficacitatea cunoştinţelor prin prisma raportului obiectivelor proiectate şi rezultatele obţinute de către elevi în activitatea de învăţare. Forma de evaluare conform planului de învăţământ la unitatea de curs *S.07.O.024 Gastronomia naţională şi internaţională* este examen.

Produsele recomandate pentru evaluarea nivelului de dezvoltare a competenţelor cognitive

Nr. d/o	Produse pentru măsurarea competenţei	Criterii de evaluare a produselor
1.	Harta noţională	• Punerea în evidenţă a subiectului general • Elaborarea corectă a tabelei (schemei), de la noţiunile de bază spre cele specifice • Organizarea corectă a informaţiei despre subiectul solicitat • Corectitudinea logică a formulărilor • Corectitudinea lingvistică a formulărilor • Originalitatea expunerii noţiunilor subiectului propus
2.	Proiectul	• Validitatea proiectului - gradul în care acesta acoperă unitar şi coerent, logic şi argumentat tema propusă • Completitudinea proiectului - felul în care au fost evidenţiate conexiunile şi perspectivele interdisciplinare ale temei, competenţele şi abilităţile de ordin teoretic şi practic şi maniera în care acestea servesc conţinutului ştiinţific • Elaborarea şi structura proiectului - acurateţea, rigoarea şi coerenta demersului ştiinţific, logica şi argumentarea ideilor, corectitudinea concluziilor • Calitatea materialului folosit în realizarea proiectului, bogăţia şi varietatea surselor de informare, relevanţa şi actualitatea acestora, semnificaţia datelor colectate ş.a. Creativitatea - gradul de noutate pe care-l aduce proiectul în abordarea temei sau în soluţionarea problemei
3.	Referatul	• Corespunderea referatului temei • Profunzimea şi completitudinea dezvoltării temei • Adecvarea la conţinutul surselor primare • Coerenţa şi logica expunerii • Utilizarea dovezilor din sursele consultate

		• Gradul de originalitate şi de noutate • Modul de structurare a lucrării • Justificarea ipotezei legate de tema referatului Analiza în detaliu a fiecărei surse de documentare
4.	Studiul de caz	• Corectitudinea interpretării studiului de caz propus • Calitatea soluţiilor, ipotezelor propuse, argumentarea acestora analizat • Corectitudinea lingvistică a formulărilor • Utilizarea adecvată a terminologiei în cauză • Logica sumarului • Referinţa la programe • Corespunderea soluţiilor, ipotezelor propuse pentru rezolvarea adecvată a cazului • Rezolvarea corectă a problemei, asociate studiului de caz analizat • Punerea în evidenţă a subiectului, problematicii şi formularea • Completitudinea informaţiei şi coerenţa între subiect şi documentele studiate • Noutatea şi valoarea ştiinţifică a informaţiei • Exactitatea rezultatelor şi corespunderea probelor prezentate/expuse • Capacitatea de analiză şi de sinteză a documentelor, adaptarea conţinutului • Originalitatea studiului, a formulării şi a realizării • Personalizarea (excluderea plagiatului) • Aprecierea critică, judecata personală a elevului • Corectitudinea interpretării studiului de caz propus • Calitatea soluţiilor, ipotezelor propuse, argumentarea acestora • Corespunderea soluţiilor, ipotezelor propuse pentru rezolvarea adecvată a cazului analizat • Corectitudinea lingvistică a formulărilor • Rezolvarea corectă a problemei, asociate studiului analizat de caz
5.	Harta conceptuală	Reprezintă graficul relaţiilor dintre concepte/idei şi ajută la organizarea şi structurarea informaţiei,

		pregătirea pentru o prezentare, planificarea unui proiect etc
6.	Tabelul	• O foaie cuprinzând, nume, cifre şi date, introduse în rubrici cu • semnificaţii amănunţite, pentru a servi unui anumit scop • Această reprezentare grafică permite a se introduce text, date, • formule şi clasare informaţiei în rubrici • Gradul de complexitatea al tabelului este determinat de numărul de coloane, rubrici
7.	Schema	• O schemă se consideră corectă, dacă prezintă în mod fidel • cuvintele-cheie ale problemei (în cazul unei situaţii-problemă dinamice - în ordinea corespunzătoare desfăşurării evenimentelor) • datele şi relaţiile cunoscute • valorile necunoscute, fiecare fiind marcată printr-un semn de întrebare (atâtea semne de întrebare, câte operaţii va conţine rezolvarea problemei) • valoarea întrebată, fiind evidenţiată prin încercuirea semnului de întrebare corespunzător Redarea esenţei subiectului în cauză • Relevanţa elementelor grafi ce utilizat • Modul de amplasare a elementelor grafice • Creativitatea şi originalitatea • Corectitudinea reprezentării legăturilor (relaţiilor) dintre elemente • Corectitudinea redării caracteristicilor relevante ale elementelor grafi ce ale schemei • Corectitudinea redării caracteristicilor relevante ale relaţiilor între elementele grafi ce ale schemei
8.	Argumentare orală	• Corespunderea formulărilor temei • Selectarea şi structurarea logică a argumentelor în corespundere cu tezele puse în discuţie • Apelarea la studii de caz/propria experienţă în argumentarea tezelor puse în discuţie

		• Utilizarea unui limbaj adecvat şi bogat şi respectarea normelor literare • Utilizarea corectă şi adecvată a mijloacelor orale de exprimare (intonaţia, gesturile, vocabularul etc.)
9.	Rezumat oral	• Expunerea tematicii lucrării în cauză • Utilizarea formulărilor proprii, fără a distorsiona mesajul lucrării supuse rezumării • Expunerea orală concisă şi structurată logic • Utilizarea unui limbaj bogat, adecvat tematicii lucrării în cauză • Respectarea coeficientului de reducere a textului:1/3 din textul iniţial
10.	Diagrama	• Setarea datelor sursă în baza cărora se construieşte diagrama • Selectarea tipului şi subtipului diagramei pentru a prezenta vizual datele sursă • Adăugarea elementelor complementare, care facilitează citirea şi înţelegerea diagramei (denumirile de axe, titlul diagramei, unităţile de măsură etc.) şi contribuie la explicitatea datelor, reprezentate grafi • Formatarea adecvată a elementelor diagramei (chenare, culorile de fundal, modelele de umplere, dimensiunile şi fonturile utilizate etc.) • Corectitudinea utilizării datelor grafi ce în aplicaţii externe

XI. Resurse necesare pentru atingerea rezultatelor învățării

Pentru a realiza cu succes formarea competențelor ce trebuie dezvoltate în modulul *S.06.O.021 Preparate de bază de pește și carne* trebuie asigurat un mediu de învățare autentic, relevant și centrat pe elev.

Lista materialelor didactice: acte normative ale RM referitor la afaceri, legi, hotărâri de guvern, standarde, ghiduri de performanță.

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

Cerințe de amenajare și dotare laboratoarelor/atelierilor

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 – cel puțin 20 m^2

Suprafața pentru un elev – cel puțin 2 m^2

Numărul locurilor de lucru – 12-15 elevi

Nr. crt.	Denumirea	Cantitatea per elev	Cantitatea per laborator
a) Echipamente sanitare			
1.	Scurtă (halat), bonetă (batistă de tifon), şorţ, ştergar, pantaloni, încălţăminte de schimb, mănuşi igienice	1	În funcţie de numărul de elevi
b) Mobilier şi tehnică sanitară			
2.	Dulapuri pentru păstrarea echipamentului sanitar de protecţie	-	1-2
3.	Mase de lucru din inox/mese cu cuve de spălat	1 unitate pentru 2 elevi	6
4.	Chiuvete racordate la apă caldă şi rece	-	1-2
5.	Rafturi/Stelaje pentru păstrarea veselei/ustensilelor/tăvilor de copt	-	1-2
c) Utilaj tehnologic			
6.	Maşina de tocat carne electrică	-	1
7.	Malaxorul	-	1
8.	Plita electrică	-	2-4
9.	Cuptorul electric	-	1
10.	Dospitorul electric	-	1
11.	Frigider	-	1
12.	Cântar electronic	-	1-2
d) Inventar şi ustensile			
13.	Cuţite	1	10-15 unităţi
14.	Tocătoare/palete din lemn sau plastic	1	12-15 unităţi
15.	Răzătoare	-	3
16.	Boluri (din sticlă, inox, ceramică);	1	20
17.	Cratiţe de diferite dimensiuni	1	5
18.	Tigăi de diferite dimensiuni	1	5
19.	Soteuze		5
20.	Foarfece	-	2
21.	polonice	-	3
22.	teluri	-	2
23.	spatule	-	5
24.	Cană gradată		2
25.	spumiere	-	2
26.	sucitoare	-	3
27.	sită	-	2
28.	tacâmuri	-	15-20 unităţi
29.	Veselă pentru servit	-	15-20 unităţi

XII. Resursele didactice recomandate elevilor

Nr. crt.	Denumirea resursei	Locul unde poate fi consultată/ accesată resursa
1.	Brumar, Constanţa, Elena Pascali, Sortimentul de preparate şi băuturi, editura CD Press , Bucureşti, 2019	Biblioteca instituţională
2	Borzea, Violeta Dan Chiriac, Daniela Chiriac, Ediţia a X-a, Bueătarie, retetar general, Bucureşti,editura Naţional, 2018	Biblioteca instituţională
3.	Mihai Ştefania,Carmen loneşti, „Turism şi alimentaţie", editura CDPRESS, Bucureşti, 2010.	Biblioteca instituţională
4.	Cristian Dinca, Bucătar,manual pentm calificarea „Bucătar", editura Didactica şi pedagogica, R.A. Bucureşti, 2007	Biblioteca instituţională
5.	G.Pîrjol, Tehnologie culinară, mnual pentru clasele a X-a, Xl-a şi a Xll-a. editura Didactica şi pedagogica, R.A. Bucureşti, 2006	Biblioteca instituţională
6.	Moraru, L., Coşciug, L., Deseatnicov, O., Reţetar pentru preparate culinare, Chişinău U.T.M.	Biblioteca instituţională
7.	Kovaliov N.I., Tehnologia preparării bucatelor, Chişinău: ed. „Lumina", 1990	Biblioteca instituţională
8.	AnfimovaN.A., Arta culinară, Chişinău; ed.„Lumina", 1990	Biblioteca instituţională
9.	Питиримова, Н., Аваева, Е., Еронина, Е., Молдавская кулинария. Издательство Картеа Молдовеняскэ, 1971	Biblioteca instituţională
10.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питан питания – М.: Экономика, 1983; 2017	Biblioteca instituţională
11.	https://meseriamea.com/ro	Meseria mea Internet