



Ministerul Educației, Culturii și Cercetării al Republicii Moldova
Colegiul Național de Comerț al ASEM

Directorul Colegiului Național de Comerț al ASEM



Aprob:

Prof. Iulia Pleșca

2017

Curriculumul disciplinar

F.03.O.013 Utilaje în unitățile de alimentație publică

Specialitatea: 72120 **Tehnologia alimentației publice**

Calificarea: 311944 **Tehnolog alimentație publică**

Numărul de credite - 4

Chișinău, 2017

Curriculumul a fost elaborat în cadrul Proiectului *EuropeAid/133700/C/SER/MD/12*
"Asistență tehnică pentru domeniul învățământ și formare profesională
în Republica Moldova",
implementat cu suportul financiar al Uniunii Europene



Autori:

Nicolai Svetlana, profesoară de discipline comerciale, grad didactic întâi, Colegiul Național de Comerț al ASEM

Temciuc Oxana, profesoară de discipline tehnologice, Colegiul Cooperatist din Moldova

Aprobat de:

Consiliul metodic-științific al Colegiului Național de Comerț al Academiei de Studii Economice din Moldova

Directorul Colegiului Național de Comerț al ASEM



Recenzenți:

1. Ciorici Stela, Manager de formare, SRL „MOLDRETAIL GROUP”, str. Muncești 121, MD 2002
2. Ciobanu Elena, Președinte, Asociația Culinarilor din Moldova, mun. Chișinău, str. Calea Ieșilor 5 5/2A

Adresa Curriculumului în Internet:

Portalul național al învățământului profesional tehnic
<http://www.ipt.md/ro/produse-educationale>

Cuprinsul

1. Preliminarii.....	4
2. Motivația, utilitatea disciplinei pentru dezvoltarea profesională.....	5
3. Competențele profesionale specifice disciplinei	6
4. Administrarea disciplinei.....	6
5. Unitățile de învățare.....	6
6. Repartizarea orientativă a orelor pe unități de învățare.....	10
7. Studiul individual ghidat de profesor.....	10
8. Lucrările practice recomandate.....	11
9. Sugestiile metodologice.....	12
10. Sugestiile de evaluare a competențelor profesionale.....	18
11. Resursele necesare pentru desfășurarea procesului de studii.....	19
12. Resursele didactice recomandate elevilor.....	20

I. Preliminarii

Într-o lume în continuă schimbare, învățarea devine din ce în ce mai mult o necesitate și o prioritate – este cheia pentru angajabilitate, pentru succesul economic și permite elevilor să participe deplin la viața socială. Corelarea dintre cererea pieței forței de muncă și oferta educațională va avea un impact considerabil asupra dezvoltării economice. Importanța parteneriatului dintre sistemul educațional și piața muncii trebuie să conducă la generarea unei oferte educaționale care să corespundă cantitativ, calitativ și structural cererii de forță de muncă.

Curriculumul disciplinar „*Utilaje în unitățile de alimentație publică*” este un document normativ și obligatoriu pentru realizarea procesului de pregătire a tehnologului în alimentație publică în învățământul profesional tehnic postsecundar și postsecundar nonterțiar, axat pe cunoașterea sistemului de activități din domeniul alimentație publice, generate de noi exigențe ale comerțului cu privire la:

- *activități de producție* prin care se obțin preparate culinare și produse de cofetărie –patiserie;
- *activitatea de desfacere* prin care se asigură oferirea și vânzarea către clienți a preparatelor culinare și produse de cofetărie-patiserie;
- *organizarea servirii* produselor în locul de preparare a acestora;
- *organizarea odihnei, loisir-ului* pentru clienți;
- *organizarea serviciilor de catering.*

Importanța studierii unității de curs „*Utilaje în unitățile de alimentație publică*” constă în:

- sporirea continuă a producției proprii, diversificarea sortimentală, îmbunătățirea permanentă a calității preparatelor, și satisfacerea preferințelor și dorințelor clienților asigurându-se totodată creșterea volumului vânzărilor și serviciilor,
- dotarea corespunzătoare cu mobilier, utilaje și instalații, care se va realiza ținând seama de o serie de elemente, precum de tipul de unitate, numărul de locuri la mese, sortimentul de preparate culinare ce se desface prin unitate, bună desfășurare a activității de producție și de desfacere, realizarea unor consumuri reduse de energie și combustibil, apă, materii prime și materiale, obținerea unor produse de calitate superioare, ușurință în manipulare, întreținere și montare, grad ridicat de fiabilitate, rentabilitate, revizii și reparații necostisitoare.
- organizarea locului de muncă, însușirea etapelor de funcționare a utilajelor, administrarea și manipularea corectă cu diferite utilaje, respectarea regulilor de exploatare și a măsurilor de securitate a muncii,
- pregătirea specialiștilor pentru realizarea în practică a proceselor tehnologice - comerciale.

Unitatea de curs ce în mod obligatoriu trebuie certificată până la demararea procesului de instruire la disciplina în cauză este:

F.02.O.111 Bazele tehnologiei culinare

II. Motivația, utilitatea disciplinei pentru dezvoltarea profesională

Alături de celelalte sectoare ale circulației mărfurilor, mecanismele economiei de piață au produs mutații profunde și în sectorul de alimentație publică, activitatea acestui sector distingându-se în primul rând prin ponderea sa însemnată în aprovizionarea și satisfacerea cererii populației cu o gamă variată de produse și preparate culinare și servicii de înaltă calificare, dar mai ales prin dinamismul său, acest lucru însemnând că modernizarea prin perfecționare și inovație constituie obiectivul privilegiat al managementului la nivelul microeconomic.

Într-un asemenea context sunt absolut necesare adaptarea organizării și modernizării activității de alimentație publică la schimbările profunde și concrete care au avut și continuă să aibă loc în deprinderile și obiceiurile de cumpărare și de consum ale populației, ca și asigurarea eficienței economice și sociale în acest domeniu de activitate. Lumea modernă, caracterizată printr-o dezvoltare intensă a tehnicii și a științei, a oferit numeroase posibilități de perfecționare a industriei serviciilor de restaurație și de apariție a unor noi metode și posibilități de satisfacere a așteptărilor clienților.

Modernizarea bazei tehnico-materiale a sectorului de alimentație publică prin introducerea de noi tehnologii comerciale de înaltă productivitate, în măsură să ușureze munca fizică, să determine o creștere reală a productivității și a eficienței, prin mecanizarea și automatizarea operațiunilor de transport, manipulare, depozitare, distribuție și expunere a mărfurilor, dar și a proceselor de prelucrare, producție și servire a consumatorilor v-a câștiga fidelitatea clientului și v-a satisface cerințele acestuia la un nivel superior.

Studierea acestui curs va contribui la formarea și dezvoltarea de competențe profesionale, ce corespund nivelului patru de calificare bazate pe:

- cunoștințe și principii generale din domeniul alimentației publice legate de modernizarea tehnologiilor comerciale, începând cu sectoarele de producere, care trebuie să fie dotate cu utilaje de tehnologie înaltă și cu o productivitate mare, continuând cu sectoarele de depozitare și încheind cu sălile de vânzare, salonul de servire a consumatorilor, totul corelat cu asigurarea unor servicii adecvate, de bună servire, agrement și distracție,
- abilități cognitive și practice necesare pentru organizarea locului de muncă, asigurarea nevoilor de producție și de desfacere a unității, obținerea unor produse de înaltă calitate și evitarea pierderilor de materii prime la păstrare, prelucrare și prepararea produselor culinare,
- formarea aptitudinilor de organizare eficientă a activității privind crearea, exploatarea și perfecționarea mijloacelor fixe, a utilajelor tehnice folosite în activitatea comercială.

Prin urmare, fiecare unitate de alimentație publică trebuie să fie dotată cu utilaj tehnologic-comercial modern, care trebuie să asigure servirea corespunzătoare a consumatorilor, să relateze o productivitate înaltă a muncii, să creeze condiții în obținerea unor cantități sporite de preparate culinare de bună calitate, într-un timp scurt și cu eforturi cât mai mici din partea lucrătorilor. Competențele formate și dezvoltate în cadrul acestei discipline vor fi necesare pentru studierea unităților de curs orientate spre prepararea și servirea preparatelor culinare.

III. Competențele profesionale specifice disciplinei

În cadrul disciplinei vor fi formate și dezvoltate următoarele competențe profesionale specifice:

CS.1 Studierea conceptelor, noțiunilor, funcțiilor utilajului tehnologic

CS.2 Clasificarea utilajului tehnologic

CS.3 Prezentarea elementelor componente ale utilajului tehnologic destinat procesului de prelucrare primară a materiei prime, de prepararea bucatelor și servirea consumatorilor

CS.4 Descrierea etapelor de funcționare a utilajului tehnologic

CS.5 Enumerarea regulilor de exploatare și a măsurilor de protecție a muncii

CS.6 Selectarea utilajului tehnologic necesar secțiilor de producere

IV. Administrarea disciplinei

Codul disciplinei	Denumirea disciplinei	Semestrul	Numărul de ore				Modalitatea de evaluare	Numărul de credite
			Total	Contact direct		Studiul individual		
				Teorie	Practică			
F.03.O.013	Utilaje în unitățile de alimentație publică	III	120	50	25	45	Examen	4

V. Unitățile de învățare

Unitatea de învățare/Unitățile de competență	Unitățile de conținut
Tema nr.1 Baza tehnico-materială a întreprinderilor alimentației publice	
UC1.1 Argumentarea necesității organizării și modernizării activității de alimentație publică UC1.2 Enumerarea indicilor de clasificare a utilajului tehnologic din alimentația publică	1.1 Conținutul și criteriile specifice bazei tehnico – materiale din sectorul alimentației publice 1.2. Clasificarea utilajului tehnologic – comercial din sectorul alimentației publice
Tema nr.2 Mecanisme universale – roboții	
UC2.1 Identificarea mecanismelor universale privind prelucrarea, tăierea și măcinarea materiei prime în unitățile de alimentație publică UC2.2 Descrierea principiului de funcționare și regulile de exploatare a mecanismelor universale	2.1 Clasificarea mecanismelor universale 2.2 Mecanisme universale, construcția, regulile de asamblare, de exploatare și tehnica securității muncii
Tema nr.3 Mașinile pentru prelucrarea primară a legumelor	
UC3.1 Dotarea unităților de alimentație publică cu utilaje de prelucrare, tăiere și măcinare a materiei prime	3.1 Mașinile de curățat cartofi și rădăcinoase, tipuri, destinația, construcția, principiul de funcționare și măsurile de securitate a muncii

UC3.2 Descrierea principiului de funcționare și regulile de exploatare a mașinilor de curățat cartofi și rădăcinoase UC3.2 Descrierea principiului de funcționare și regulile de exploatare a mașinilor de tăiat legume crude, fierte	3.2 Mașinile pentru tăierea legumelor crude, fierte, tipuri, destinația, construcția, principiul de funcționare și măsurile de securitate a muncii
Tema nr.4 Mașinile și mecanismele pentru prelucrarea cărnii și a peștelui	
UC4.1 Dotarea secției carne-pește cu dispozitive și mecanisme de tocare UC 4.2 Instalarea seturilor de cuțite la mașina de tocat carne UC4.3 Descrierea principiului de funcționare și regulile de exploatare a mașinii de tocat carne UC4.4 Utilizarea dispozitivului de curățat peștele în unitățile de alimentație publică	4.1 Mașinile de tocat carne și pește, tipuri, destinația, construcția, principiul de funcționare și măsurile de securitate a muncii 4.2 Dispozitivul de curățat peștele de solzi, tipuri, destinația, construcția, principiul de funcționare și măsurile de securitate a muncii
Tema nr.5 Mașinile și mecanismele pentru pregătirea aluatului și a creimei	
UC5.1 Identificarea importanței cernerii făinii UC5.2 Descrierea principiului de funcționare a mașinilor și mecanismelor pentru pregătirea aluatului și a creimei, regulile de exploatare și măsurări de securitate a muncii UC5.3 Utilizarea malaxoarelor în procesul de preparare a aluatului și baterea cremelor UC5.4 Modelarea aluatului	5.1 Mașinile de cernut făină, clasificarea, destinația, construcția, principiul de funcționare, regulile de exploatare și măsurile de securitate a muncii 5.2 Malaxoarele, clasificarea, destinația, construcția, etapele funcționării, regulile de exploatare și măsurile de securitate a muncii 5.3 Mașinile pentru dozarea și modelarea aluatului, clasificarea, destinația, construcția, principiul de funcționare, regulile de exploatare și măsurile de securitate a muncii
Tema nr.6 Mașinile pentru tăierea pâinii și a produselor gastronomice	
UC6.1 Identificarea părților componente de bază ale mașinilor pentru tăierea pâinii și a produselor gastronomice UC6.2 Descrierea principiului de funcționare ale mașinilor pentru tăierea pâinii și a produselor gastronomice, măsurilor de protecție contra eventualelor defecțiuni ale utilajelor	6.1 Clasificarea și destinația mașinilor pentru tăierea pâinii și a produselor gastronomice 6.2 Mașinile de tăiat pâine, tipurile, particularitățile constructive, principiul de funcționare și măsurile de securitate a muncii 6.3 Mașinile pentru tăierea produselor gastronomice tipurile, particularitățile constructive, principiul de funcționare și măsurile de securitate a muncii
Tema nr.7 Mașinile pentru spălarea veselei și a tacâmurilor	
UC7.1 Identificarea importanței mașinilor de spălat vesela și a tacâmurilor în unitățile de alimentație publică UC7.2 Determinarea principiului de lucru a mașinilor de spălat vesela și a tacâmurilor, regulile de exploatare și măsurile de securitate	7.1 Mașinile universale de spălat vesela cu acțiune periodică și acțiune continuă, destinația, construcția, principiul de lucru, regulile de exploatare și măsurile de securitate a muncii 7.2 Mașinile specializate de spălat vesela și tacâmurile, destinația, construcția, principiul de lucru, regulile de

a muncii	exploatare și măsurile de securitate a muncii
Tema nr.8 Utilajul pentru măsurarea și cântărirea produselor	
UC8.1 Argumentarea importanței utilajelor de măsurare și cântărire în procesul tehnologic UC8.2 Pregătirea către lucru și utilizarea cântarelor mobile și de masă în unitățile de alimentație publică	8.1 Clasificarea cântarelor, construcția, modul de pregătire către lucru, etapele funcționării și regulile de exploatare, măsurile de securitate a muncii
Tema nr.9 Aparatele pentru fierberea produselor	
UC9.1 Identificarea importanței aparatelor pentru fierbere în unitățile de alimentație publică UC9.2 Descrierea particularităților constructive a cazanelor de fierbere cu încălzire directă și indirectă a cuvei 9.3 Caracterizarea fierbătoarelor utilizate în unitățile de alimentație publică	9.1 Cazanele pentru fierberea produselor, destinația, tipurile, particularitățile constructive, principiul de funcționare și măsurile de securitate a muncii 9.2 Autoclavele, tipuri, destinația, regulile de exploatare și tehnica securității muncii 9.3 Aparatele de fiert crenvurști, orez, paste făinoase, tipuri, particularitățile constructive, regulile de exploatare și măsurile de securitate a muncii 9.4 Fierbătoarele, tipurile, destinația, tipurile, particularitățile constructive, principiul de funcționare și măsurile de securitate a muncii
Tema nr.10 Aparatele pentru prăjirea și coacerea produselor	
UC10.1 Identificarea părților componente de bază ale aparatelor pentru prăjirea și coacerea produselor: tigaia basculantă, friteuzele, grill-ul, rotișorul, gratarul, dulapurile-combi UC10.2 Descrierea principiului de funcționare, regulile de exploatare și măsurile de securitate a muncii a aparatelor pentru prăjirea și coacerea produselor UC10.3 Enumerarea etapelor de curățire și întreținere corectă a aparatelor pentru prăjirea și coacerea produselor în unitățile de alimentație publică	10.1 Tigăile electrice, friteuzele, tipurile, destinația, particularitățile constructive principiul de funcționare, regulile de exploatare și măsurile de securitate a muncii 10.2 Aparatele de încălzire cu raze infraroșii (grill), tipurile, destinația, particularitățile constructive, principiul de funcționare, regulile de exploatare și măsurile de securitate a muncii 10.3 Rotișorul, tipurile, destinația, particularitățile constructive, principiul de funcționare, regulile de exploatare și măsurile de securitate a muncii 10.4 Grătarul, tipurile, destinația, particularitățile constructive, principiul de funcționare, regulile de exploatare și măsurile de securitate a muncii 10.5 Dulapurile pentru prăjire/coacere, tipurile, destinația, particularitățile constructive, principiul de funcționare, regulile de exploatare și măsurile de securitate a muncii 10.6 Dulapurile-combi: tipurile, destinația, (programele „aer fierbinte”, „abur”, „abur combinat”), particularitățile constructive, principiul de funcționare, regulile de exploatare și măsurile de securitate a muncii
Tema nr.11 Utilajul pentru fierberea-prăjirea produselor	

UC11.1 Identificarea necesității plitelor electrice în unitățile de alimentație publică	11.1 Plitele electrice, clasificarea, destinația, particularitățile constructive, principiul de funcționare, regulile de exploatare măsurile de securitate a muncii
UC11.2 Descrierea particularităților constructive a plitelor electrice și a aragazelor	11.2 Aragazele, clasificarea, destinația, particularitățile constructive, principiul de funcționare, regulile de exploatare și măsurile de securitate a muncii
UC11.3 Enumerarea etapelor de curățire și întreținere corectă a aparatelor pentru prăjirea și coacerea produselor în unitățile de alimentație publică	11.3 Plitele cu inducție, tipurile, destinația, particularitățile constructive, principiul de funcționare, regulile de exploatare și măsurile de securitate a muncii
Tema nr.12 Utilajul pentru distribuirea preparatelor	
UC12.1 Dotarea sălii de consum cu utilaje necesare deservirii consumatorilor în concordanță cu sortimentul de preparate	13.1 Echipamentele de servire, tipuri, destinația, clasificarea, construcția, principiul funcționării, regulile de exploatare și măsurile de securitate a muncii
UC12.2 Completarea liniei de distribuție cu utilaje în dependență de sortimentul de preparate	13.2 Liniile de distribuție, tipurile, particularitățile constructive, principiul de funcționare, regulile de exploatare și măsurile de securitate a muncii
UC12.3 Întreținerea echipamentelor de servire în unitățile de alimentație publică	
Tema nr.13 Mașinile frigorifice	
UC13.1 Interpretarea schematică a mașinii frigorifice cu compresor	13.1 Construcția și principiul de funcționare a mașinilor frigorifice cu compresor
UC13.2 Enumerarea indicilor de clasificare a mașinilor frigorifice și agregatelor	13.2 Clasificarea utilajul frigorific în alimentația publică
UC13.3 Descrierea particularităților constructive și a principiului de funcționare a utilajului frigorific	13.3 Camerele frigorifice, tipurile, destinația, particularitățile constructive, regulile de exploatare și măsurile de securitate a muncii
UC13.4 Relatarea etapelor de curățire și întreținere corectă a utilajelor frigorifice	13.4 Dulapurile frigorifice tipurile, destinația, particularitățile constructive, regulile de exploatare și măsurile de securitate a muncii
	13.5 Tejghele frigorifice tipurile, destinația, particularitățile constructive, regulile de exploatare și măsurile de securitate a muncii
	13.6 Vitrinele frigorifice tipurile, destinația, particularitățile constructive, regulile de exploatare și măsurile de securitate a muncii

VI. Repartizarea orientativă a orelor pe unitățile de învățare

Nr. crt.	Unitățile de învățare	Numărul de ore			
		Total	Contact direct		Studiul individual
			Teorie	Practică	
1.	Baza tehnico-materială a întreprinderilor alimentației publice	2	2	-	-
2.	Mecanismele universale – roboții	10	4	2	4

3.	Mașinile pentru prelucrarea primară a legumelor	10	4	2	4
4.	Mașinile și mecanismele pentru prelucrarea cărnii și a peștelui	10	4	2	4
5.	Mașinile și mecanismele pentru pregătirea aluatului și a cremei	10	4	2	4
6.	Mașinile pentru tăierea pâinii și a produselor gastronomice	8	2	2	4
7.	Mașinile pentru spălarea veselei și a tacâmurilor	8	2	2	4
8.	Utilajul pentru măsurarea și cântărirea produselor	4	2	2	-
9.	Aparatele pentru fierberea produselor	12	6	2	4
10.	Aparatele pentru prăjirea și coacerea produselor	12	6	2	4
11.	Utilajul pentru fierberea-prăjirea produselor	12	6	2	4
12.	Utilajul pentru distribuirea preparatelor	11	4	2	5
13.	Mașinile frigorifice	11	4	3	4
	Total	120	50	25	45

VII. Studiul individual ghidat de profesor

Materiile pentru studiul individual	Produsele de elaborat	Modalitățile de evaluare	Termenii de realizare
1. Utilajul tehnologic mecanic			
1.1. Dotarea secțiilor de producere cu utilaj mecanic destinat procesului tehnologic de prelucrare primară a materiei prime	Studiul de caz Portofoliul Scheme	Prezentarea: studiului de caz, portofoliului, schemelor	11 ore
2. Utilajul tehnologic termic			
2.1 Dotarea secțiilor de producere cu utilaj termic destinat procesului tehnologic de prăjire, fierbere și coacere a produselor	Studiul de caz Portofoliul Scheme	Prezentarea: studiului de caz, portofoliului, schemelor	12 ore
3. Utilajul tehnologic de servire			
3.1 Dotarea unităților de alimentație publică cu echipamente de servire și utilaj pentru menținerea preparatelor la cald	Studiul de caz Portofoliul Scheme	Prezentarea: studiului de caz, portofoliului, schemelor	12 ore
4. Utilajul tehnologic frigorific			
4.1 Dotarea unităților de alimentație publică cu utilaj frigorific necesar păstrării, etalării și comercializării preparatelor	Studiul de caz Portofoliul Scheme	Prezentarea: studiului de caz, portofoliului, schemelor	10 ore

VIII. Lucrările practice recomandate

Nr.	Unitățile de învățare	Lista lucrărilor practice	Ore
-----	-----------------------	---------------------------	-----

d/o			
1.	Mecanismele universale – roboții	Selectarea mecanismelor universale destinate mașinii menajere universale (robotul) indicând tipurile și destinația lor	2
2.	Mașinile pentru prelucrarea primară a legumelor	Selectarea seturilor de cuțite destinate mașinii de curățat cartofi și rădăcinoase, mașinii de tăiat legume indicând tipurile și destinația lor	2
3.	Mașinile și mecanismele pentru prelucrarea cărnii și a peștelui	Selectarea și de ordonarea seturilor de cuțite pentru mașina de tocat carne/pește indicând tipurile și destinația lor	2
4.	Mașinile și mecanismele pentru pregătirea aluatului și a cremei	Selectarea mașinilor și mecanismelor destinate malaxării și modelării aluatului indicând tipurile și destinația lor	2
5.	Mașinile pentru tăierea pâinii și a produselor gastronomice	Selectarea mașinilor și agregatelor pentru tăierea și porționarea produselor indicând tipurile, destinația și elementele componente	2
6.	Mașinile pentru spălarea veselei și a tacâmurilor	Selectarea mașinilor și aparatelor de spălat și lustruit vesela, tacâmurile, navetele indicând tipurile și destinația lor	2
7.	Utilajul pentru măsurarea și cântărirea produselor	Măsurarea și cântărirea produselor în unitățile de alimentație publică	2
8.	Aparatele pentru fierberea produselor	Selectarea cazanelor electrice pentru fierberea felului I, II, III, sosuri indicând regulile de exploatare și măsurile de securitate a muncii	2
9.	Aparatele pentru prăjirea și coacerea produselor	Selectarea utilajelor pentru prăjirea-coacerea produselor indicând tipurile, destinația, regulile de exploatare și măsurile de securitate a muncii	2
10.	Utilajul pentru fierberea-prăjirea produselor	Selectarea mașinilor de gătit indicând tipurile, destinația, trăsăturile specifice, regulile de exploatare și măsurile de securitate a muncii	2
11.	Utilajul pentru distribuirea preparatelor	Selectarea utilajului nemecanic, frigorific, termic, neutru pentru linia de distribuție indicând tipurile și destinația lor	2
12.	Mașinile frigorifice	Selectarea utilajului frigorific destinat păstrării produselor în depozit, în secțiile de producere și în sala de consum indicând tipurile și destinația lor	3
	În total		25

IX. Sugestiile metodologice

Alimentația publică este un sector al comerțului cu amănuntul cu destinație comercială și socială, având ca specific al activității transformarea unor materii prime alimentare într-o gamă variată de preparate culinare și produse de cofetărie-patiserie, organizarea consumului lor atât la locul producerii, cât și la alte destinații, precum organizarea recreării și a distracției (loisir).

Funcția principală a alimentației publice este de a deservi consumatorii cu produse de înaltă calitate. Prezentarea preparatului poartă un caracter deosebit, deoarece prezentarea corectă și plăcută trezește consumatorului pofta de a o gusta și de a o consuma în continuare. De aceea se optează mereu pentru îmbunătățire și perfecționarea bazei tehnico - materiale a întreprinderii.

Un mare aport în păstrarea materiei prime, prelucrarea materiei prime, prepararea produselor și deservirea preparatelor îl joacă *utilajul tehnologic* folosit de unitățile de alimentație publică care mereu se perfecționează și care ușurează munca lucrătorilor.

Unitatea de curs „*Utilaje în unitățile de alimentație publică*” oferă posibilitatea parcurgerii treptate a conținuturilor ocupaționale, de la simplu la complex, în vederea obținerii unei calificări tehnologice la finele fiecărei etape de instruire pentru a asigura șansele de avansare profesională pe piața muncii a viitorilor specialiști. Caracterul unității de curs „*Utilaje în unitățile de alimentație publică*” asigură receptivitate la schimbările de pe piața muncii și flexibilitate în structurarea ofertelor de instruire pentru diverse categorii de beneficiari.

Orientarea strategiilor didactice spre formarea de competențe necesare elevului. În procesul de instruire orientat spre formarea competențelor profesionale la unitatea de curs „*Utilaje în unitățile de alimentație publică*”, vor fi aplicate metodele de predare-învățare ce asigură dezvoltarea și consolidarea celor trei componente ale competențelor: cunoștințe, abilități și atitudini.

Componenta **cunoștințe** reprezintă înțelegerea teoretică sau practică a unor cunoștințe din domeniul alimentației publice pentru a face față cerințelor unui loc de muncă, care să-l ajute pe viitorul specialist la angajarea în câmpul muncii.

Componenta **abilități** va dezvolta capacități de exersare pentru a îndeplini sarcini specifice locului de muncă în cadrul unei unități de alimentație publică. Capacitatea de a prelucra materia primă, a prepara și a servi preparatele culinare, preparatele de cofetărie-patiserie poate fi o abilitate atâta timp cât reușește un tehnolog să convingă clienții să cumpere un produs. În acest caz, cele mai recomandate strategii au un caracter aplicativ și formează la elevi abilități **acțional - practice**.

Componenta **atitudini** orientează elevii spre succes, deschidere spre a învăța, cooperare, responsabilitate, leadership, orientare spre munca în echipă. În acest scop, se vor aplica strategii care formează la elevi valori și atitudini personale: studiul de caz, interviul, jocul de rol, dezbaterile, asaltul de idei, simularea, problematizarea, etc.

Strategiile, metodele și tehnicile utilizate în procesul de formare a competențelor se vor realiza în cadrul unor forme de organizare a acțiunii didactice, cum ar fi: *activități frontale, activități în grup și activități individuale*.

Aceste forme de activitate prezintă anumite valențe formative: activitatea în grup contribuie la formarea competenței de comunicare, dezvoltând și abilități de parteneriat, de cooperare, colaborare, luare de decizii etc., iar activitatea individuală dezvoltă abilități de acțiune independentă, autoinstruire, responsabilitate etc.

La alegerea strategiilor didactice se va ține cont de următorii factori: scopurile și obiectivele propuse; conținuturile stabilite; resursele didactice, nivelul de pregătire inițială și capacitățile elevilor, competențele ce trebuie dezvoltate.

Se recomandă utilizarea într-o cât mai mare măsură a *învățării centrate pe elev*. În acest caz profesorul are doar rolul de facilitator, comunicator, colaborator, implicând activ pe cel ce învață. Se vor promova metode activ – participative, centrate pe elev, care dezvoltă gândirea, încurajează participarea elevilor, dezvoltă creativitatea și realizează o comunicare multidirecțională.

Avantajele învățării centrate pe elev:

- creșterea motivației elevilor, deoarece aceștia sunt conștienți că pot influența procesul de învățare;
- eficacitatea mai mare a învățării și a aplicării celor învățate, deoarece aceste abordări folosesc învățarea activă;
- înțelegerea mai bună;
- posibilitatea mai mare de includere – poate fi adoptată în funcție de potențialul fiecărui elev, ținând cont de faptul că fiecare elev are o capacitate de a învăța diferită și un stil de învățare diferit.

Profesorul va utiliza următoarele metode, procedee și tehnici de predare-învățare:

- prelegerea, explicația, conversația euristică, dialogul;
- observația (vizite la agenți economici de profil);
- munca independentă;
- simularea (a diverselor situații întâlnite în activitatea și viața reală);
- jocul de rol (situații concrete legate de organizarea unităților comerciale);
- exercițiul, discuțiile în grup care stimulează critica;
- activitate practică;
- învățarea prin proiecte (elaborarea unor mini proiecte cu teme date și o anumită structură sugerată de către cadrul didactic);
- studiul de caz;
- navigarea pe internet pentru a descoperi aspecte specifice activităților în unitățile de comerț;
- studierea materialelor de specialitate (tipărituri, materiale pe suport electronic, materiale promoționale, documente specifice, etc.).

În proiectarea didactică de lungă și scurtă durată profesorul se va ghida de prezentul curriculum, atât la compartimentul competențe, cât și la conținuturile recomandate. În corespundere cu cerințele didactice, profesorul va planifica ore de sinteză și evaluare, precum și activități practice.

Cadrul didactic va stabili coerența între competențele specifice disciplinei, conținuturi, activități de învățare, resurse, mijloace și tehnici de evaluare. De asemenea, în cadrul lecțiilor, profesorul va utiliza mijloace instructive de tipul: Evocare, Realizarea sensului, Reflecție, Extindere.

Varietatea metodelor de predare/învățare/evaluare va asigura asimilarea mai lesne a materiei și servește ca instrument de stimulare a interesului elevilor față de disciplină și specialitate. Studiul individual ghidat de profesor va fi realizat pentru fiecare unitate de conținut, propunându-le elevilor în acest scop sarcini individualizate. Se recomandă aplicarea metodelor interactive de lucru cu elevii, cum ar fi discuția, comunicarea reciprocă, prezentarea.

Produsele recomandate pentru măsurarea competențelor cognitive

Nr. d/o	Unitățile de învățare	Produsele recomandate pentru măsurarea competențelor
1	Baza tehnico-materială a întreprinderilor alimentației publice	Harta noțională, brainstorming-ul, investigarea, harta conceptuală
2	Mecanismele universale – roboții	Studiul de caz, simularea didactică, joc de rol, investigația, activitate practică, demonstrarea cu ajutorul mijloacelor tehnice, exersarea
3	Mașinile pentru prelucrarea primară a legumelor	Studiul de caz, simularea didactică, joc de rol, activitate practică, demonstrarea cu ajutorul mijloacelor tehnice, exersarea, prezentarea video
4	Mașinile și mecanismele pentru prelucrarea cărnii și a peștelui	Studiul de caz, simularea didactică, joc de rol, activitate practică, demonstrarea cu ajutorul mijloacelor tehnice, exersarea, prezentarea video
5	Mașinile și mecanismele pentru pregătirea aluatului și a cremei	Studiul de caz, simularea didactică, joc de rol, activitate practică, demonstrarea cu ajutorul mijloacelor tehnice, exersarea, prezentarea video
6	Mașinile pentru tăierea pâinii și a produselor gastronomice	Brainstorming-ul, proiectul elaborat, studiul de caz, metoda ciorchinelui, harta conceptuală, simularea, demonstrarea, activitate practică
7	Mașinile pentru spălarea veselei și a tacâmurilor	Prezentarea video, argumentarea scrisă, studiul de caz, cercetarea, proiectul, simularea
8	Utilajul pentru măsurarea și cântărirea produselor	Harta noțională, studiul de caz, cercetarea, demonstrarea, proiectul, asaltul de idei, învățarea pe simulatoare
9	Aparatele pentru fierberea produselor	Studiul de caz, simularea didactică, joc de rol, activitate practică, demonstrarea cu ajutorul mijloacelor tehnice, exersarea, prezentarea video
10	Aparatele pentru prăjirea și coacerea produselor	Studiul de caz, simularea didactică, joc de rol, activitate practică, demonstrarea cu ajutorul mijloacelor tehnice, exersarea, prezentarea video
11	Utilajul pentru fierberea-prăjirea produselor	Studiul de caz, simularea didactică, joc de rol, activitate practică, demonstrarea cu ajutorul mijloacelor tehnice, exersarea, prezentarea video
12	Utilajul pentru distribuirea preparatelor	Studiul de caz, simularea didactică, joc de rol, activitate practică, demonstrarea cu ajutorul mijloacelor tehnice, realizarea de scheme
13	Mașinile frigorifice	Studiul de caz, simularea didactică, joc de rol, activitate practică, demonstrarea cu ajutorul mijloacelor tehnice, realizarea de scheme

Produsele recomandate pentru evaluarea nivelului de dezvoltare a competențelor cognitive

Nr. d/o	Produsele pentru măsurarea competențelor	Criteriile de evaluare a produselor
1.	Harta noțională	• Punerea în evidență a subiectului general • Elaborarea corectă a tabeli (schemei), de la noțiunile de bază spre cele specifice domeniului • Organizarea corectă a informației despre subiectul solicitat • Corectitudinea logică a formulărilor • Corectitudinea lingvistică a formulărilor • Originalitatea expunerii noțiunilor subiectului propus
2.	Demonstrația	• Corectitudinea ipotezei • Corectitudinea concluziei • Corectitudinea metodei de demonstrație • Originalitatea metodei de demonstrație • Corectitudinea raționamentelor • Calitatea prezentării textuale și grafice
3.	Problemă rezolvată	• Înțelegerea problemei • Documentarea în vederea identificării informațiilor necesare în rezolvarea problemei • Formularea și testarea ipotezelor • Stabilirea strategiei rezolutive. • Prezentarea și interpretarea rezultatelor
4.	Proiectul elaborat	• Validitatea proiectului - gradul în care acesta acoperă unitar și coerent, logic și argumentat tema propusă • Completitudinea proiectului - felul în care au fost evidențiate conexiunile și perspectivele interdisciplinare ale temei, competențele și abilitățile de ordin teoretic și practic și maniera în care acestea servesc conținutului științific • Elaborarea și structurarea proiectului - acuratețea, rigoarea și coerența demersului științific, logica și argumentarea ideilor, corectitudinea concluziilor • Calitatea materialului folosit în realizarea proiectului, bogăția și varietatea surselor de informare, relevanța și actualitatea acestora, semnificația datelor colectate, ș.a. • Creativitatea - gradul de noutate pe care-l aduce proiectul în abordarea temei sau în soluționarea problemei
5.	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 • Justificarea ipotezei legate de tema referatului • Analiza în detaliu a fiecărei surse de documentare
6.	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 studiului de caz • Logica sumarului • Referința la programe • Completitudinea informației și coerența între subiect și documentele studiate • Noutatea și valoarea științifică a informației • 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) • Aprecierea critică, judecată personală a elevului • Corectitudinea interpretării studiului de caz propus • Calitatea soluțiilor, ipotezelor propuse, argumentarea acestora • Corespunderea soluțiilor, ipotezelor propuse pentru rezolvarea adecvată a cazului analizat • Corectitudinea lingvistică a formulărilor • Rezolvarea corectă a problemei, asociate studiului analizat de caz
7.	Investigația	• Definirea și înțelegerea problemei investigate • Folosirea diverselor procedee pentru obținerea datelor necesare • Colectarea și organizarea datelor obținute • Formularea și verificarea ipotezei cu privire la problema luată în studiu • Alegerea și descrierea metodelor folosite pentru investigație • Prezentarea metodelor de cercetare/laborator în ordinea în care au fost utilizate • Comentariul comparativ al surselor de documentare • Descrierea observațiilor • Interpretarea personală a rezultatelor cercetării • Realizarea de desene, grafice, diagrame, tabele • Selectarea și oportunitatea surselor bibliografice • Rezumarea celor constatate într-o concluzie exprimată succint și raportată la ipoteza inițială • Modul de prezentare
8.	Brainstorming-ul	• Definirea problemei • Investigarea definiției - problemă • Definirea scopului ca soluție a problemei • Identificarea resurselor și limitelor (constrângerilor) • Identificarea strategiilor care sunt similare sau au legătură unele cu altele • Rezumarea deciziilor de grup
9.	Creativitatea	• Persoanele creative tind să fie independente, nonconformiste în gândire și acțiune, sunt relativ neinfluențate de alții • Capacitatea de a observa ceea ce este neobișnuit și diferit, de a vedea potențiale nerealizate în situații date, de a observa asemănări și analogii în experiențe diferite

		• Aptitudinea de a lăsa la o parte sistemele ferm structurate și stabilite • Dizolvarea sintezelor existente și de a utiliza elementele și concepțiile în afara contextelor inițiale, pentru a crea noi combinații, noi sisteme de relații • Prezentarea originalității în gândire și idei, vederea lucrurilor în modalități noi • Persoanele creative sunt curioase, entuziaste, optimiste
10.	Simularea didactică	• Experimentarea prin observarea comportamentului „unui model” la modificările unor parametri • Rezultatele simulării pot fi comparate cu cele ale modelului real • Reproducerea realității, printr-o modelare a comportamentului sistemului, aparatului, echipamentului care urmează a fi cercetat • Dezvoltarea gândirii creatoare și inovatoare • Dezvoltarea spiritului competitiv • Dezvoltarea moralei și a motivației • Dezvoltarea sentimentului responsabilității • Întărirea cunoștințelor și competențelor proprii • Creșterea gradului de înțelegere a subiectului de cercetare • Dezvoltarea deprinderilor de analiză și sinteză a noțiunilor însușite • Creșterea gradului de încredere în forțele proprii • Creșterea competențelor de comunicare și de operare cu termeni specifici disciplinei de studiu și specializării • Dezvoltarea personalității
11.	Lucrarea practică	• Ansamblu de acțiuni cu caracter practic și aplicativ, conștient și sistematic executate de elevi în scopul adâncirii înțelegerii și consolidării cunoștințelor dobândite, verificării și corectării lor, precum și al însușirii unor priceperi și deprinderi practice, aplicative, al cultivării dragostei pentru muncă
12.	Demonstrarea cu ajutorul mijloacelor tehnice	• Demonstrarea practică cu ajutorul mijloacelor tehnice • Participarea activă a elevilor folosind tehnica prezentării pe secvențe asociată cu explicații practice sau conversații • Elaborarea și folosirea algoritmilor și a descrițiilor algoritmice în scopul transmiterii cunoștințelor, formării deprinderilor, calităților și însușirii rolurilor în timp scurt și cu eficiență ridicată
13.	Exersarea	• Executarea în mod repetat și conștient, a unei acțiuni în vederea automatizării ei • Anunțarea acțiunii care urmează să se transforme în deprindere și a inversei acesteia

X. Sugestiile de evaluare a competențelor profesionale

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

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 la unitatea de curs „*Utilaje în unitățile de alimentație publică*” 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 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 unitatea de curs „*Utilaje în unitățile de alimentație publică*” este examen.

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.

Probele de evaluare a competențelor, în baza situațiilor de problemă de la viitoarele locuri de muncă:

❖ organizarea procesului tehnologic:

- ✚ de prelucrarea primară a legumelor;
- ✚ de tăierea și măcinarea materiei prime;
- ✚ de prelucrarea cărnii și a peștelui;
- ✚ de pregătirea aluatului și a cremei;
- ✚ de tăierea pâinii și a produselor gastronomice;
- ✚ de cântărirea produselor;
- ✚ de spălarea veselei și tacâmurilor;
- ✚ de prăjirea și coacerea produselor;

- ✚ de fierberea-prăjirea produselor;
- ✚ de servirea preparatelor;
- ✚ de păstrarea la rece sau în stare congelată
- ❖ descrierea particularităților constructive ale utilajului tehnologic mecanic, termic și frigorific;
- ❖ respectarea regulilor de exploatare și a măsurilor de securitate a muncii în cadrul unităților de alimentație publică.

În calitate de **produse pentru măsurarea competențelor** se vor folosi, după caz:

- acte normative;
- instrucțiuni de exploatare a utilajului tehnologic;
- documentația normativ tehnică conform specificațiilor propuse.

Criteriile de evaluare a produselor pentru măsurarea competenței vor include:

- corespunderea specificațiilor tehnice;
- productivitatea muncii;
- respectarea cerințelor ergonomice;
- respectarea cerințelor de securitate la locul de muncă;
- claritate în întocmirea documentelor;
- corectitudinea interacțiunii cu colegii și superiorii;
- corectitudinea interacțiunii cu consumatorii.

XI. Resursele necesare pentru desfășurarea procesului de studii

Pentru a realiza cu succes formarea competențelor ce trebuie formate și dezvoltate în cadrul disciplinei „Utilaje în unitățile de alimentație publică”, trebuie asigurat un mediu de învățare autentic, relevant și centrat pe elev. Sala de curs va fi dotată cu mobilier școlar, tablă interactivă sau proiector multimedia, mostre și să aibă condiții ergonomice adecvate.

XII. Resursele didactice recomandate elevilor

Nr. crt.	Denumirea resursei	Locul în care poate fi consultată/ accesată/ procurată resursa	Numărul de exemplare disponibile
1.	Aurelia Turcescu, Carmen Vețeanu, Stefania Mihai „Alimentație publică”, - București: ed. CD PRES, 2008	Biblioteca CNC al ASEM CCM	1 manual - 5 elevi
1	Olga Deseatnicova „Organizarea și dotarea tehnică a unităților de alimentație publică”, - Chișinău: ed. Centrul didactico - științific ”Agroalimentar”	Biblioteca CNC al ASEM CCM	1 manual - 5 elevi
2	Stefania Mihai, Carmen Ionești „Turism și alimentație”, - București, ed. CD PRES, 2010	Biblioteca CNC al ASEM CCM	1 manual - 5 elevi

Nr. crt.	Denumirea resursei	Locul în care poate fi consultată/ accesată/ procurată resursa	Numărul de exemplare disponibile
3	Pitușcan Feodosie , Alexandru Scutaru ”Organizarea și tehnica comerțului”, - Chișinău: ed. UCCM, 2015	Biblioteca CNC al ASEM CCM	1manual - 5 elevi
4	Роман Хохлов „Холодильное оборудование”, - Москва: ЗАО Издательский дом „Ресторанные ведомости”, Москва, 2006	Biblioteca CNC al ASEM CCM	1manual - 5 elevi
5	Евгений Крылов „Электромеханическое оборудование”, - Москва: ЗАО Издательский дом ”Ресторанные ведомости”, 2006	Biblioteca CNC al ASEM CCM	1manual - 5 elevi
6	Regulile de bază ale comerțului cu amănuntul și activități în sfera alimentației publice pentru agenții antreprenoriatului din teritoriul Republicii Moldova. Culegere de acte normative privind reglementarea activității comerciale pe teritoriul Republicii moldova, Chișinău, 1996.	Biblioteca CNC al ASEM CCM	1act normativ - 5 elevi