



Aprob: _____

ASEM _____

Idra Pleșca _____

2017 _____

17.09.2017

COLEGIUL NAȚIONAL DE COMERT

REPUBLICA MOLDOVA, MUN. CHIȘINĂU

ACADEMIA DE STUDII ECONOMICE

NO 10076000055

Numărul de credite -4

Chişinău, 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:

Slănină Adela, profesoară de discipline tehnologice, grad didactic doi, Colegiul Național de Comerț al Academiei de Studii Economice din Moldova

Cojocari Galina, profesoară de discipline tehnologice, grad didactic doi, Colegiul Cooperatist din Moldova

Aprobat:

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

Director al Colegiului Național de Comerț al Academiei de Studii Economice din Moldova



Lidia Pleșca
septembrie 2017
proiect nr. 1

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 stagiului de practică pentru dezvoltarea profesională.....	4
3. Competențele profesionale specifice stagiului de practică.....	5
4. Administrarea stagiului de practică	6
5. Descrierea procesului de desfășurare a stagiului de practică	6
6. Sugestiile metodologice.....	12
5. Sugestiile de evaluare a stagiului de practică	13
8. Cerințele față de locurile de practică	13
9. Resursele didactice recomandate elevilor	14

I. Preliminarii

Instruirea practică a elevilor la Practica de inițiere în specialitate constituie o parte componentă în formarea competențelor profesionale, utile viitorilor specialiști în domeniul alimentației publice. Practica de inițiere în specialitate este prevăzută în planul de învățământ, pentru elevii anului I, specialitatea "Tehnologia alimentației publice".

Alimentația publică este un sector, având ca specific activități de transformare a materiilor prime alimentare într-o gamă variată de preparate culinare și produse de cofetărie-patiserie, cu servirea consumatorilor împreună cu alte produse alimentare în unități proprii special amenajate. Unitățile de alimentație publică își desfășoară activitatea în anumite direcții principale și anume:

- organizarea producerii prin care se obțin preparatele culinare și produse de cofetărie-patiserie;
- activitatea de desfacere prin care se asigură oferirea și vânzarea către clienți a preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie precum și servirea pe loc a acestora.

Principalul obiectiv al activității de alimentație publică constă în sporirea continuă a producției proprii, diversificarea sortimentală, îmbunătățirea permanentă a calității preparatelor, pentru a putea fi satisfăcute preferințele clienților.

Pregătirea profesională a specialiștilor în domeniul alimentației publice, constituie problema cheie a instituțiilor de învățământ care se ocupă de pregătirea cadrelor axate pe îmbinarea sistematică a instruirii teoretice cu pregătirea practică.

Conținutul curriculumului urmărește creșterea gradului de consolidare a cunoștințelor teoretice și obținerea aptitudinilor practice necesare specialistului " Tehnolog alimentație publică". Curriculumul practicii de inițiere în specialitate este destinat elevilor specialității 72120 "Tehnologia alimentației publice" anul I, care se va desfășura în cadrul unităților de alimentație publică, ghidându- i în pregătirea profesională a elevilor. Practica se va desfășura pe o perioadă de 4 săptămâni, în semestrul II, conform graficului de practică stabilit la nivel de unitate de învățământ. Săptămâna practicii cuprinde 5 zile lucrătoare a câte 6 ore pe zi. Practica de inițiere în specialitate reprezintă un suport de studiu menit să ajute elevii să însușească cunoștințe și abilități practice în specialitatea aleasă.

II. Motivația, utilitatea stagiului de practică pentru dezvoltarea profesională

Conținutul Curriculum-ului urmărește scopul de consolidare a cunoștințelor acumulate în procesul de instruire și obținerea aptitudinilor practice necesare tehnologului.

Scopul practicii:

- studierea regulilor specifice de prestare a serviciilor în unitățile de alimentație publică;
- obținerea deprinderilor practice în domeniul organizării muncii în unitățile alimentației

publice;

- identificarea cerințelor specificate în actele normative, care reglementează activitatea în unitățile de alimentație publică;
- identificarea cerințelor profesionale față de personalul angajat în unitățile de alimentație publică;
- identificarea etapelor de prelucrare primară, termică, prelucrarea culinară chimică, biochimică, microbiologică a produselor;
- sistematizarea materialului necesar pentru efectuarea și susținerea raportului de practică.

Sarcinile practicii:

Consolidarea, aprofundarea și extinderea cunoștințelor teoretice și practice, obținute de către elevi în procesul de instruire la colegiu în baza studierii disciplinelor de specialitate și a competențelor profesionale obținute în urma activității la întreprinderile de alimentație publică. Formarea competențelor specifice viitorului specialist în perioada practicii de inițiere în specialitate constă în:

- Identificarea tipurilor unităților de alimentație publică (restaurant, cafenea, cantină).
- Argumentarea valorilor nutritive a produselor alimentației publice
- Formarea competențelor profesionale conform procesului tehnologic de prelucrare primară a materiilor prime și semipreparatelor
- Respectarea regulilor de securitate și sănătate la locul de muncă
- Aplicarea metodelor tehnologice de prelucrare culinară a produselor alimentare
- Prevenirea poluării mediului prin respectarea circuitului deșeurilor și a normelor igienico-sanitare interne .

III. Competențele profesionale specifice stagiului de practică

CS1. Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă și de protecția mediului în unitățile de alimentație publică

CS2. Executarea operațiilor de bază în secțiile de prelucrare primară

CS3. Asigurarea respectării normelor în vigoare de siguranță alimentară, de sănătate în muncă și igienico-sanitare

CS4. Coordonarea activităților specifice secțiilor de producere

CS5. Asigurarea pastrării factorilor nutritivi din semipreparate

CS6. Asigurarea inocuității materiilor prime și a semipreparatelor

CS7. Tăierea semipreparatelor conform utilizării culinare

CS8. Prelucrarea primară a materiilor prime și semipreparatelor

CS9. Prepararea semipreparatelor

CS10. Asigurarea calității semipreparatelor în secțiile de producere

IV. Administrarea stagiului de practică

Codul stagiului de practică	Denumirea stagiului de practică	Semestrul	Numărul de săptămâni	Numărul de ore	Perioada	Modalitatea de evaluare	Numărul de credite
P.02.O.036	Practica de inițiere în specialitate	II	4	120	ianuarie - iunie	Prezentarea raportului	4

V. Descrierea procesului de desfășurare a stagiului de practică

Activitățile/Sarcinile de lucru	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Durata de realizare
UC1. Caracteristicile unităților de alimentație publică	P1.1. Identificarea cerințelor specificate în actele normative P1.2. Descrierea regulilor specifice de prestare a serviciilor de alimentație publică (Hotărârea Guvernului nr. 1209 din 08.11.2007) P1.3. Descrierea Nomenclatorului-tip al unităților de alimentație publică (tipul, categoria, specializarea în unitățile de alimentație publică) P1.4. Descrierea Regulamentului de clasificare a unităților de alimentație publică P1.5. Descrierea regulilor și normativelor sanitare de stat pentru unitățile de alimentație publică P1.6. Descrierea regulilor cu privire la desfășurarea instructajului	Caiet de sarcini Prezentarea portofoliului Caiet de sarcini Prezentarea portofoliului Caiet de sarcini Prezentarea portofoliului	12 ore

	privind tehnica securității în unitățile de alimentație publică P1.7.Organizarea protecției antiincendiare P1.8. Identificarea cerințelor privind colectarea, depozitarea și evacuarea deșeurilor P1.9. Identificarea cerințelor profesionale a bucătarului din unitățile de alimentație publică	Caiet de sarcini Prezentarea portofoliului	
UC2. Caracteristicile generale a UAP	P2.1 Descrierea tipului UAP, forma de proprietate, sortimentul producției, contingentul de consumatori, metodele și formele de deservire P 2.2 Examinarea regulilor regimului intern al întreprinderilor P2.3 Descrierea cerințelor sanitaro- igienice privind întreținerea și igiena spațiilor, utilajelor, ustensilelor	Caiet de sarcini Prezentarea portofoliului	6 ore
UC3. Organizarea lucrului în secțiile de prelucrare primară a materiilor prime	3.1.Însușirea abilităților practice de prelucrare a legumelor, ciupercilor și de preparare a semipreparatelor 3.1.1. Descrierea caracteristicilor secției de prelucrare a legumelor, utilajul și inventarul necesar; 3.1.2.Descrierea prelucrării primare a legumelor și ciupercilor: - clasificarea și descrierea sortimentului materiei prime prelucrate în secție; - studierea procesului tehnologic de prelucrare primară a legumelor și caracteristica operațiunilor; - formarea abilităților practice la prelucrarea mecanică a legumelor: ➤ cartofilor (prelucrarea mecanică și manuală); ➤ rădăcinoaselor (prelucrarea mecanică și manuală); ➤ legumelor bulbifere (manuală); ➤ legume vărzoase (prelucrarea manuală); ➤ legumelor cu fruct (prelucrarea	Schema secției Legume , semipreparate Tabelul privind clasificarea legumelor Schema de prelucrare primară a legumelor	18 ore

	manuală); ➤ legumelor frunzoase (manuală). - formarea abilităților practice la prelucrarea ciupercilor: proaspete, uscate, conservate; - calcularea cantității de deșeuri la prelucrarea primară a legumelor în dependență de sezon; - perfecționarea procedeele de tăiere a legumelor prin metoda simplă și compusă, caracteristica formelor de tăiere și utilizarea culinară; - studierea regulilor de păstrare a semipreparatelor din legume; 3.2 Însușirea abilităților practice de prelucrare a peștelui și de preparare a semipreparatelor 3.2.1. Descrierea caracteristicilor secției de prelucrare a peștelui, utilajul și inventarul tehnologic destinat secției, cerințele sanitaro-igienice față de locul de muncă 3.2.2. Descrierea prelucrării peștelui și a semipreparatelor: - clasificarea și descrierea materiei prime prelucrate în secție; - descrierea metodelor de prelucrare a peștelui livrat la UAP în dependență de starea termică, criteriile de apreciere a calității materie prime prin examenul organoleptic; - descrierea prelucrării primare a peștelui: metodele de decongelare și măcerare a peștelui, utilizarea lor - descrierea procesului tehnologic de prelucrare primară a peștelui cu schelet osos, caracteristica operațiunilor; - descrierea procesului tehnologic de prelucrare primară a peștelui cu schelet cartilaginos, caracteristica operațiunilor;	Schema secției carne-pește semipreparate Schema de prelucrare primară a peștelui cu schelet osos și cartilaginos Schema secției carne-pește semipreparate Schema de prelucrare	24 ore
--	--	--	--------

	- perfecționarea metodelor de tranșare a peștelui, prepararea semipreparatelor în dependență de mărime și utilizarea culinară (metode de umplere a peștelui); - formarea abilităților practice de preparare a tocăturii de pește pentru pârhoale și a tocăturii pentru sufleu și a semipreparatelor din ele; - calcularea cantității de deșeuri la prelucrarea primară a peștelui în dependență de specie și metode de tranșare; - descrierea utilizării deșeurilor alimentare; - studierea regulilor și termenilor de valabilitate a semipreparatelor din pește, cerințele de calitate; 3.3 Însușirea abilităților practice de prelucrare a cărnii și de preparare a semipreparatelor 3.3.1 Prelucrarea cărnii și a semipreparatelor - descrierea caracteristicilor secției de prelucrare a cărnii, utilajului și inventarului tehnologic destinat secției, cerințele sanitaro- igienice față de locul de muncă; - clasificarea și descrierea speciilor de carne livrate la UAP, metodele de apreciere a calității; - descrierea schemei procesului tehnologic de prelucrare mecanică a cărnii, caracteristica operațiunilor 3.3.2 Procesul tehnologic de prelucrare primară a carcaselor și prepararea semipreparatelor din carne de bovină - descrierea schemei procesului de tranșare culinară a carcasei de bovină, indicând tranșele obținute și destinația lor; - însușirea metodelor de măcelărire și sortarea cărnii de bovină în dependență de întrebuințarea	primară a peștelui cu schelet osos și cartilagos Tabelul privind termenii de valabilitate a semipreparatelor din pește Schema de prelucrare primară a cărnii Schema procesului de tranșare a carcaselor de bovină	30 ore
--	---	---	--------

	culinară; - formarea abilităților practice de preparare a semipreparatelor din carne de bovină (bucăți mari, porționate, mici), indicând tranșele utilizate și tehnologia de preparare; 3.3.3 Procesul tehnologic de prelucrare primară a carcaselor vitelor mici, prepararea semipreparatelor - descrierea schemei procesului de tranșare culinară a carcasei de porcină, indicând tranșele obținute și destinația lor; - descrierea schemei procesului de tranșare culinară a carcasei de ovină, indicând tranșele obținute și destinația lor; - însușirea metodelor de măcelărire și sortarea cărnii vitelor mici în dependență de întrebuințarea culinară; - formarea abilităților practice de preparare a semipreparatelor vitelor mici (bucăți mari, porționate, mici), indicând tranșele utilizate și tehnologia de preparare; 3.3.4 Procesul tehnologic de preparare a tocăturii din carne și prelucrare a subproduselor din carne - formarea abilităților practice de preparare a tocăturii naturale din carne și sortimentul semipreparatelor, caracteristica lor; - formarea abilităților practice de preparare a tocăturii pentru pârjoale din carne și sortimentul semipreparatelor, caracteristica lor; - însușirea tehnicilor de prelucrare a subproduselor din carne. - calcularea cantității de deșeuri la prelucrarea mecanică a cărnii în dependență de specie, categoria de îngrășare și a cantității de carne macră, oaselor;	Tabelul cu semipreparatele din carne de bovină Schema procesului de tranșare a carcaselor vitelor mici Tabelul cu semipreparatele din carnea vitelor mici Tabelul privind sortimentul semipreparatelor din carne de măcelărie Tabelul privind termenii de valabilitate a carcaselor și semipreparatelor	24 ore
--	---	--	--------

	- studierea regulilor și termenilor de valabilitate a semipreparatelor din carne, cerințe de calitate a semipreparatelor. 3.4. Însușirea abilităților practice de prelucrare a păsărilor, iepurilor și vânatului și de preparare a semipreparatelor - descrierea caracteristicilor secției de prelucrare a păsării, utilajul și inventarul tehnologic destinat secției, cerințele sanitaro- igienice față de locul de muncă; - clasificarea și aprecierea calității materiei prime livrate la UAP în dependență de starea termică și specie; - descrierea procesului tehnologic de prelucrare a păsărilor, iepurilor și a vânatului, caracteristica operațiunilor; - însușirea deprinderilor de modelare a păsărilor și vânatului prin diverse metode - formarea abilităților practice de preparare a semipreparatelor bucăți, porționate și mici din pasăre iepure și vânat; - formarea deprinderilor practice de preparare a tocăturii din pasăre pentru pârhoale și a semipreparatelor; - formarea deprinderilor practice de preparare a tocăturii din pasăre pentru sufleu și a semipreparatelor; - calcularea cantității de deșeuri totale, alimentare, nealimentare și a subproduselor la prelucrarea diverselor specii de pasăre; - studierea cerințelor de calitate a semipreparatelor din carne de pasăre, iepure, vânat și a termenilor de valabilitate	Schema procesului de tranșare a carcaselor de pasăre, vânat, iepure	6 ore
--	---	--	-------

VI. Sugestiile metodologice

Curriculumul la stagiul de practică orientează proiectarea activității instructiv-educative, organizarea și desfășurarea procesului de predare a cunoștințelor și formarea abilităților practice și atitudinilor în vederea formării competențelor profesionale generale și specifice, corespunzătoare standardului ocupațional. Pentru buna desfășurare a activității, pentru consolidarea cunoștințelor și formarea competențelor vizate au fost elaborate o serie de instrumente de lucru, în care veți găsi activitățile ce va pregătesc în vederea evaluării competențelor.

Fișele de documentare vă reactualizează cunoștințele teoretice specifice modului.

Fișele de lucru constau în căutarea de informații din diverse materiale, exerciții și activități propuse spre rezolvare.

Studiul de caz constă în descrierea unui eveniment (prin text, imagine, înregistrare electronică) care se referă la o situație reală. Apoi urmează o serie de instrucțiuni care va determina, ca observator, să analizați situația, să trageți concluzii, să luați decizii sau să sugerați modalitatea de acțiune.

În **jocul de rol**, vi se prezintă o situație, o problemă, la care trebuie să reacționați, prin asumarea unui anumit rol, este o activitate interactivă.

Jurnalul va oferi posibilitatea de a ține evidența activităților desfășurate pe o perioadă de timp, oferă oportunități de orientare și furnizează informații utile.

Proiectul îl puteți realiza individual sau cu un grup de colegi și va oferi posibilitatea de a demonstra inițiativă personală cadrul didactic va poate asigura îndrumare și sprijin, prin alegerea temei, eventual o scurtă informare, ca bază a investigării.

Fișa plan de acțiune în care descrieți activitățile care va vor ajuta să vă dezvoltați abilitățile, un plan ce urmează să-l aplicați pentru obținerea performanței în activitatea respectivă.

Fișa de analiza în care veți consemna modul în care ați desfășurat o activitate, care au fost punctele forte și punctele slabe în acea activitate.

Portofoliu este o colecție reprezentativă de materiale din timpul activității voastre, realizată de-a lungul perioadei de instruire, pentru a demonstra că au fost îndeplinite o serie de cerințe, ori cele mai bune realizări de care ați fost capabili.

Experimentul reprezintă o metodă de cercetare a realității în condiții de atelier sau laborator, cu aplicabilitate în procesul instructiv-educativ și care constă în observarea, verificarea și/sau măsurarea unor fenomene provocate sau nu, dirijate într-o oarecare măsură, a unor mărimi

caracteristice, având un pronunțat caracter activ-participativ și stârnind curiozitatea elevilor în timpul desfășurării sale.

Metodele didactice propuse au în vedere diferitele stiluri de învățare ale voastre, respecta principiile educației centrate pe elevi, sunt interactive și bazate pe cunoașterea directă a realității.

Aceste materiale constituie dovezi suplimentare pentru portofoliu de practica.

VII. Sugestiile de evaluare a stagiului de practică

În cadrul practicii cadrul didactic poate practica tipuri de evaluare formativă, sumativă bazată pe criterii. Un interes deosebit prezintă lucrările practice, în cadrul cărora elevii sunt puși în situația de a executa ei însuși, sub conducerea și îndrumarea profesorului, diferite sarcini cu caracter aplicativ în vederea acumulării, fixării și consolidării cunoștințelor și a formării priceperilor și deprinderilor. Astfel, lucrările practice presupun un volum mai mare de muncă independentă din partea elevilor. La probele practice se evaluează *procesul* de executare a operației profesionale / sarcinii practice, calitatea *produsului finit* și prezentarea preparatului după anumite criterii de evaluare. Concomitent se apreciază abilitatea executării unor operații separate în cadrul procesului de executare a sarcinilor practice. *Procesul* de preparare a produselor/articolelor culinare va fi evaluat în baza fișelor tehnologice, iar calitatea *produsului finit* va fi apreciată conform criteriilor organoleptici. În cadrul activităților practice, vor fi aplicate teste/probe practice autentice prin care se evaluează cunoștințele, abilitățile și competențele elevului, plasat într-o situație similară *condițiilor reale de viață* din activitatea profesională.

Lista produselor	Criteriile de evaluare a produsului
Schema tehnologică	Elaborarea schemei tehnologice de prelucrare primară a cărnii, peștelui
Tabelul	Completarea tabelului privind clasificarea, sortimentul, termenii de valabilitate a semipreparatelor
Fisa tehnologică	Elaborarea fișei tehnologice a semipreparatelor din carne, pește
Portofoliul	Elaborarea portofoliului cu acte normative

VIII. Cerințele față de locurile de practică

Nr. crt.	Locul de muncă/postul	Cerințele față de locurile de muncă/postul propus	Echipamente
1.	Secția carne-pește, semipreparate	1.Recepționarea diverselor tipuri de materie primă de la depozit. 2.Aprecierea calitativă a materiei prime în baza indicilor de calitate. 3.Respectarea normelor sanitaro-	Cuve pentru spălat, mese de producere, fierăstrău pentru oase, cuve, butuc pentru tăiere carne, robot universal,mașină de tocat

		igienice în procesul de prelucrare a materiei prime 4.Prelucrarea materiilor prime conform cerințelor tehnologice , securității și sănătății muncii. 5.Respectarea normelor igienico-sanitare personale și interne, precum și de securitate în muncă 6.Respectarea condițiilor și termenilor de păstrare a materiei prime prelucrată.	carne, malaxor pentru carne, mașină de gătit, dulap frigorific, cuțite , tocătoare, cratițe, boluri, castroane, tigăi, farfurii, tacâmuri, spumiere, ciocan pentru carne
2.	Secția Legume, semipreparate	1. Utilizarea echipamentului de protecție 2. Menținerea igienei personale 3. Menținerea stării de curățenie a locului de muncă 4. Acționarea pentru prevenirea accidentelor	Mașină de curățat legume,mașină de tăiat legume,zdrobitor legume, cuțite , tocătoare, cratițe, boluri,castroane, tigăi, site, farfurii, tacâmuri, linguri,spumiere, răzătoare

IX. Resursele didactice recomandate elevilor

Nr. crt.	Denumirea resursei	Locul unde poate fi consultată/accesată/proc urată resursa	Numărul de exemplare disponibile
1	Anfimova N.A. , Arta culinară, Chișinău „Lumina”, 1990.	Biblioteca	30
2	Dincă C, Simona Brătășan... Manual pentru calificarea bucătar în unități de alimentație: anul de completare, domeniul turism și alimentație, nivelul 2,– București: Editura Didactică și Pedagogică, 2007.	Biblioteca	2
3	Kovaliov N.I, Tehnologia preparării bucatelor, Chișinău „Lumina”, 1990.	Biblioteca	20
4	Moraru L., Coșciug L, Deseatnicov O. Tehnologia produselor alimentației publice – Rețetar pentru preparate culinare, partea I, II, Chișinău: U.T.M.	Biblioteca	3
5	Pârjol Gabriela, Elizaveta Paraschiv... Tehnologia culinară: manual pentru clasele a X–a, a XI–a și a XII–a,– București: Editura Didactică și Pedagogică, 2006.	Biblioteca	2
6	Hotărârea Guvernului Nr.1209 din 08.11.2007 cu privire la prestarea	lex.justice.md	Nelimitat

	serviciilor de alimentație publică		
7.	Regulamentul cu privire la recepționarea mărfurilor conform cantității și calității în R.M nr.1068 din 20.10.2000.	lex.justice.md	Nelimitat
8.	Legea Nr. 186 din 10 iulie 2008 privind securitatea și sănătatea în muncă.	lex.justice.md	Nelimitat
9.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания –Москва: Экономика 1983; 2010	Biblioteca	10