



Ministerul Educației, Culturii și Cercetării al Republicii Moldova

Colegiul Național de Comerț al ASEM

Directorul Colegiului Național de Comerț al ASEM,

Aprob:
L. Pleșca
19. September 2018



Curriculumul modular

S.02.O.018 Servicii de alimentație în turism

Specialitatea: **101310 Organizarea serviciilor în hoteluri și complexe turistice**

Calificarea: **422402 Recepționarea unitate de cazare (calificare medie)**

Numărul de credite - 3

Chișinău, 2018

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



Autor:

Antoci Ana, profesoară de discipline economice, grad didactic doi, master în management,
Colegiul Național de Comerț al Academiei de Studii Economice 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



Lidia Pleșca

10 Septembrie 2018

Recenzenți:

1. **SRL „LEOGRAND HOTEL”**
Director, **Tayanc Husnu**
2. **ÎI „ULIM”, HOTEL „EUROPA”**
Manager, **Leșan Nadejda**

Adresa Curriculumului în Internet:

Portalul național al învățământului profesional tehnic

<http://www.ipt.md/ro/produse-educationale>

Cuprins:

I.	Preliminarii.....	4
II.	Motivația, utilitatea modulului pentru dezvoltarea profesională.....	5
III.	Competențele profesionale specifice modulului.....	5
IV.	Administrarea modulului.....	5
V.	Unitățile de învățare.....	6
VI.	Repartizarea orientativă a orelor pe unități de învățare.....	9
VII.	Studiul individual ghidat de profesor.....	10
VIII.	Lucrările practice recomandate.....	11
IX.	Sugestii metodologice.....	12
X.	Sugestii de evaluare a competențelor profesionale.....	12
XI.	Resursele necesare pentru desfășurarea procesului de studii.....	14
XII.	Resursele didactice recomandate elevilor.....	14

I. Preliminarii

Statutul Curriculumului unității de curs „Servicii de alimentație în turism” îl constituie pregătirea și prezentarea informațiilor tuturor categoriilor de utilizatori interni și externi, de a forma la elevi o gândire economică și deprinderi practice privind toate sectoarele.

Funcțiile Curriculumului. Funcțiile de bază ale Curriculumul sunt:

- act normativ al procesului de predare, învățare, evaluare și certificare în contextul unei pedagogii axate pe competențe;
- reper pentru proiectarea didactică și desfășurarea procesului educațional din perspectiva unei pedagogii axate pe competențe;
- componentă de bază pentru elaborarea strategiei de evaluare ;
- orientare a procesului educațional spre formare de competențe la elevi;
- componentă fundamentală pentru elaborarea manualelor tipărite, manualelor electronice, ghidurilor metodologice, testelor de evaluare.

Beneficiarii Curriculumului. Curriculumul este destinat:

- profesorilor din instituțiile de învățământ profesional tehnic postsecundar;
- autorilor de manuale și ghiduri metodologice;
- elevilor care își fac studiile la specialitatea în cauză;
- membrilor comisiilor pentru examenele de calificare;
- membrilor comisiilor de identificare, evaluare și recunoaștere a rezultatelor învățării, dobândite în contexte non-formale și informale.

Scopul studierii acestui modul constă în formarea și dezvoltarea competențelor de a aprecia, estima și analiza, dirija și menține o activitate, de a aprecia și analiza, capacității elevului de a avea și argumenta atitudinea privind tratarea conceptelor de servicii.

La studierea disciplinei, elevii vor fi capabili să conștientizeze importanța cunoașterii și implementării cerințelor naționale și internaționale cu privire la serviciile de alimentație. Formarea deprinderilor și a aptitudinilor corecte constituie obiectivul dominant al fiecărei ore, realizarea căruia se va asigura printr-un proces educativ continuu care începe în colegiu și va continua pe parcursul vieții fiecărui elev.

II. Motivația, utilitatea modulului pentru dezvoltarea profesională

Studierea acestui modul va contribui la formarea și dezvoltarea de competențe profesionale ce corespund nivelului patru de calificare:

- cunoștințe factice, principii, procese și concepte generale din domeniul ;

- abilități cognitive și practice necesare pentru desfășurarea unei activități;
- asumarea responsabilității pentru asigurarea calității produselor sau serviciilor

Unitatea de curs „Servicii de alimentație în turism” se centrează pe dezvoltarea abilităților profesionale necesare specialiștilor ce activează în domeniu .

La studierea disciplinei elevii dobândesc cunoștințe teoretice și practice necesare activității lor curente și contribuie la formarea profesională.

Competențele formate și dezvoltate în cadrul acestui modul vor fi necesare pentru studierea unităților de curs orientate spre elev, în activitatea practică la întreprinderile de producere și de comerț.

III. Competențele profesionale specifice modului

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

1. Pregătirea unităților de alimentație cu spații specifice.
2. Materii prime și auxiliare folosite în alimentația publică conform caracteristicilor și utilizarea ei.
3. Pregătirea materiei prime și prelucrarea primară.
4. Identificarea corectă a caracteristicilor preparatelor culinare și a băuturilor.
5. Prezentarea grafică a personalului de servire în restaurant.
6. Instalarea și configurarea echipamentelor din dotarea restaurantelor
7. Aplicarea formelor și etapelor de mise-en-place pentru primirea clienților.
8. Aprecierea meniului într-o unitate de alimentație publică.
9. Argumentarea tehnicii servirii preparatelor culinare și a băuturilor.
10. Identificarea tipurilor de mese și modul de servire.
11. Aprecierea importanței activităților de catering.

IV. Administrarea modului

Codul modulului	Denumirea Modulului	Semestrul	Numărul de ore				Modalitatea de evaluare	Numărul de credite
			Total	Contact direct		Lucrul individual		
				Prelegeri	Practică			
S.02.O.018	Servicii de alimentație în turism	VIII	90	30	30	30	Examen	3

V. Unitățile de învățare

Unități de competență	Unități de conținut/Cunoștințe	Abilități (A)
1. Importanța disciplinei. „Servicii de alimentație în turism”		
UC1. Pregătirea unităților de alimentație cu spații specifice	1. Rolul disciplinei „Servicii de alimentație în turism”. 2. Tipologia unităților de alimentație publică. 3. Caracteristicile unităților de alimentație publică. 4. Spații specifice unităților de alimentație publică.	A1. Definirea noțiunii de alimentație publică în turism. A2. Perceperea esenței clasificării unităților de alimentație publică.
2. Materii prime și auxiliare folosite în alimentația publică		
UC2. Distingerea sortimentului de materii prime și auxiliare folosite în alimentație	1. Importanța alimentelor în alimentație. 2. Materii prime de origine vegetală. Caracteristica, sortimentul, utilizarea. 3. Materii prime de origine animală. Caracteristica, sortimentul, utilizarea. 4. Grăsimi alimentare. Caracteristica, sortimentul, utilizarea. 5. Condimente, stimulente și alte adaosuri. Caracteristica, sortimentul, utilizarea.	A3. Cunoașterea sortimentului de materii prime. A4. Explicarea utilizării materiilor prime.
3. Prelucrarea primară și termică a materiilor prime		
UC3. Pregătirea materiei prime și prelucrarea primară	1. Operație de prelucrare primară a legumelor și fructelor. 2. Operație de prelucrare primară a cărnii. 3. Ustensile și echipamente folosite	A5. Cunoașterea echipamentului folosit la prelucrare primară. A6. Caracterizarea utilajului folosit la prelucrarea primară a materiilor prime și auxiliare.

	la prelucrarea primară a materiilor prime și auxiliare. 4.Operațiile de prelucrare termică culinară a produselor.	A7. Enumerarea utilajului folosit la prelucrarea termică a materiilor prime.
4. Caracteristica preparatelor culinare și a băuturilor		
UC4.Identificarea corectă a caracteristicilor preparatelor culinare și a băuturilor	1. Caracteristica preparatelor culinare. 2. Caracteristica băuturilor alcoolice și nealcoolice. 3. Sortimentul de preparate culinare și băuturi.	A8. Cunoașterea sortimentului de preparate culinare. A9. Descrierea sortimentului de băuturi alcoolice și nealcoolice.
5. Organizarea personalului de servire în restaurante		
UC5.Prezentarea grafică a personalului de servire în restaurant	1. Brigăzile de servire în spațiile de servire. 2. Graficele de lucru, fișile posturilor. 3. Standarde de ținută și comportament.	A10. Enumerarea necesarului de personal în restaurant și personalul de servire. A11. Descrierea ținutei vestimentare și corporale. A12. Explicarea regulilor de comportament a personalului de servire.
6. Echipamentele din dotarea restaurantelor		
UC6.Instalarea și configurarea echipamentelor din dotarea restaurantelor	1. Dotarea cu mobilier a spațiilor de servire. 2. Dotarea cu utilaje pentru servire în salonul restaurantului. 3. Dotarea cu inventar de servire. 4. Materiale și echipamente tehnice pentru curățenie și întreținere.	A13. Selectarea mobilierului necesar salonului de servire. A14. Descrierea tipurilor de inventar necesar deservirii consumatorilor. A15. Asigurarea cu materiale și echipamente tehnice pentru curățenie și întreținere.
7. Pregătirea salonului pentru primirea clienților		
UC7.Aplicarea formelor și etapelor de mise-	1. Salonul de servire în restaurant. Caracteristica și cerințele de bază.	A16. Caracterizarea etapelor efectuării serviciului în restaurant.

en-place pentru primirea clienților	2. Etapele de aranjare a salonului pentru servire. 3. Etapele mise-en-place-ului. 4. Forme de mise-en-place. 5. Manipularea, transportul și debarasarea obiectelor de inventar pentru servire. 6. Etapele serviciului în restaurant	A17. Explicarea regulilor și de manipulare, transportare și debarasare a obiectelor de inventar pentru servire
8. Oferta de meniuri		
UC8. Aprecierea meniului într-o unitate de alimentație publică	1. Caracteristicile diferitor tipuri de meniuri. 2. Variante de liste meniu. 3. Principii de redactare a listei meniu. 4. Tipuri de meniuri, reguli de întocmire a meniurilor. 5. Stabilirea sortimentului de preparate și băuturi. 6. Criterii de asociere a preparatelor cu băuturile.	A18. Caracterizarea tipurilor de meniuri. A19. Descrierea principiilor de redactare a listei meniu. A20. Descrierea sortimentului de preparate culinare și băuturi. A21. Identificarea criteriilor de asociere a preparatelor culinare cu băuturile.
9. Sistemele de servire. Tehnici de lucru în spațiile de servire. Tehnica servirii preparatelor culinare și a băuturilor		
UC9. Argumentarea tehnicii servirii preparatelor culinare și a băuturilor	1. Caracteristica sistemelor de servire, Avantajele și dezavantajele. 2. Recomandarea sortimentului de preparate culinare și tehnica servirii. 3. Clasificarea și caracteristica băuturilor servite în unitățile de alimentație publică. Noțiuni de oneologie și sommelier. 4. Tehnica servirii băuturilor alcoolice și nealcoolice.	A22. Explicarea regulilor și tehnicilor de servire a preparatelor culinare și a băuturilor. A23. Descrierea caracteristicilor preparatelor culinare, articolelor de patiserie și băuturilor. A24. Prezentarea tehnicilor de servire a băuturilor în sortiment. A25. Explicarea regulilor de obținere a amestecurilor de băuturi.

	5. Prepararea și tehnica servirii cocktailurilor, metodele de obținere a amestecurilor de băuturi.	
10. Tehnica servirii meselor festive, de protocol		
UC10. Identificarea tipurilor de mese și modul de servire	1. Recepțiile diplomatice, caracteristicile ale serviciilor în acțiuni de protocol. 2. Tipuri de banchete, metode și tehnici de servire. 3. Tehnici de aranjare a meselor.	A26. Însușirea specificului organizării banchetelor și a recepțiilor. A27. Descrierea tipurilor de banchete A28. Enumerarea tehnicilor folosite la diferite tipuri de banchete.
11. Activități de catering		
UC11. Aprecierea importanței activităților de catering	1. Noțiune de catering. 2. Forme de catering. 3. Servicii de catering suplimentare (la comandă).	A29. Definiția noțiunii de catering. A30. Enumerarea factorilor care determină opțiunea consumatorului pentru servirea mesei într-un sistem de tip catering. A31. Descrierea fișei acțiunii și fișei cu modificări pentru contractarea acțiunilor de protocol.

VI. Repartizarea orientativă a orelor pe unități de învățare

Nr. crt.	Unități de învățare	Numărul de ore			
		Total	Contact direct		Lucrul individual
			Prelegeri	Practică	
1	Importanța disciplinei. „Servicii de alimentație în turism”	6	2	2	2
2	Materii prime și auxiliare folosite în alimentația publică	8	4	2	2
3	Prelucrarea primară și termică a materiilor prime	8	4	2	2
4	Caracteristica preparatelor culinare și a băuturilor	6	2	2	2

5	Organizarea personalului de servire în restaurante	10	4	4	2
6	Echipamentele din dotarea restaurantelor	8	2	2	4
7	Pregătirea salonului pentru primirea clienților	6	2	2	2
8	Oferta de meniuri	10	4	4	2
9	Sistemele de servire. Tehnici de lucru în spațiile de servire. Tehnica servirii preparatelor culinare și a băuturilor.	8	2	2	4
10	Tehnica servirii meselor festive, de protocol.	10	2	4	4
11	Activități de catering	10	2	4	4
Total		90	30	30	30

VII. Studiu individual ghidat de profesor

Materii pentru studiul individual	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Termeni de realizare
1. Importanța disciplinei.,,Servicii de alimentație în turism			
1.1. Oganigrama amplasării oficiilor și încăperilor în restaurant.	PPT	Prezentarea studiului	Săptămâna 1
2. Materii prime și auxiliare folosite în alimentația publică			
2.1. Materiile prime și auxiliare dintr-o unitate de alimentație publică.	PPT	Prezentarea studiului	Săptămâna 2
2.2. Compartimentelor de bază unități de alimentație publică	Studiu de caz	Prezentarea publică	Săptămâna 3
3. Prelucrarea primară și termică a materiilor prime			
3.1. Utilajul folosit la prelucrarea primară a materiilor prime și auxiliare.	Studiu de caz	Prezentarea studiului	Săptămâna 4

Materii pentru studiul individual	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Termeni de realizare
4. Caracteristica preparatelor culinare și a băuturilor			
4.1. Sortimentul de băuturi alcoolice și nealcoolice.	Proiect individual	Prezentarea studiului	Săptămâna 5
5. Organizarea personalului de servire în restaurante			
5.1. Fișe de post.	Studiu de caz	Prezentarea studiului	Săptămâna 6
6. Echipamentele din dotarea restaurantelor			
6.1. Tipuri de inventar pentru servire.	PPT	Prezentarea studiului	Săptămâna 7
7. Pregătirea salonului pentru primirea clienților			
7.1. Schema etapelor efectuării serviciului în restaurant.	PPT	Prezentarea studiului	Săptămâna 8
8. Oferta de meniuri			
8.1. Variante de meniuri.	Portofoliu	Prezentarea studiului	Săptămâna 9
9. Sistemele de servire. Tehnici de lucru în spațiile de servire. Tehnica servirii preparatelor culinare și a băuturilor			
9.1. Tehnica servirii preparatelor culinare și a băuturilor.	Portofoliu	Prezentarea studiului	Săptămâna 10
10. Tehnica servirii meselor festive, de protocol.			
10. 1. Meniuri pentru banchet.	Studiu de caz	Prezentarea studiului	Săptămâna 11
11. Activități de catering.			
11.1. Fișa acțiunii și fișa cu modificări pentru contractarea acțiunilor de protocol.	PPT	Prezentarea studiului	Săptămâna 12

VIII Lucrările practice recomandate

Tematica lucrărilor practice recomandate:

1. Excursie la întreprinderile de producere pentru studierea spațiilor specifice unităților de alimentație publică.
2. Elaborarea schemelor de prelucrare primară a materiilor prime.
3. Elaborarea tabelului cu tipurile de tratamente termice și descrierea lor.
4. Însușirea sortimentului de preparate culinare și băuturi.
5. Elaborarea fișelor de post.
6. Familiarizarea cu inventarul de servire.
7. Elaborarea schemei, efectuării etapelor serviciului în restaurant.
8. Însușirea tehnicilor diferitor tipuri de mise-en-place (dejun, prânz, cină).
9. Însușirea tehnicii de primire a comenzilor.
10. Elaborarea diferitor variante de meniuri.
11. Însușirea tehnicii servirii preparatelor culinare și a băuturilor.
12. Elaborarea unui meniu în sistemul de tip catering.

IX. Sugestii metodologice

Tehnologiile didactice aplicate în procesul instructiv educativ vor fi indicate explicit în proiectele didactice elaborate de fiecare profesor în funcție de nivelul de pregătire și progresul demonstrat atât de grupa de elevi în ansamblu, cât și de fiecare elev în parte. La selectarea metodelor și tehnicilor de predare-învățare-evaluare se va promova o abordare specifică, bazată în esență pe stimulare, pe individualizare, pe motivarea elevului și dezvoltarea încrederii în sine.

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 o abordare didactică flexibilă, care lasă loc adaptării la particularitățile de vârstă și individuale ale elevilor, conform opțiunilor metodologice ale fiecărui cadru didactic. Profesorul va utiliza următoarele metode, procedee și tehnici de predare-învățare: prelegerea, explicația, conversația euristică, dialogul etc., precum și forme de lucru: frontal, individual și în echipă.

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 instructiv-educative de tipul: Evocare, Realizarea sensului, Reflecție, Extindere sau proiectarea 5D.

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.

X. Sugestii de evaluare a competențelor profesionale

Evaluarea pune în evidență măsura în care se formează competențele specifice unității de curs. Inițial se va începe cu o evaluare a nivelului de cunoștințe din domeniul disciplinelor economice, care va oferi posibilitatea de diagnosticare a nivelului de pregătire a elevilor pentru disciplina "Servicii de alimentație în turism".

De asemenea, se va aplica evaluarea formativă, care se va desfășura pe tot parcursul studierii disciplinei. În scopul unei evaluări eficiente se vor utiliza metode tradiționale și de alternativă, prin probe orale și scrise, în funcție de cerințele unității de competență. Se vor utiliza următoarele metode: observarea sistematică a comportamentului elevilor, urmărind progresul personal; autoevaluarea; portofoliul elevului; realizarea proiectelor de grup. Metodele utilizate vor fi orientate spre valorificarea achizițiilor elevilor și stimularea lucrului în echipă. Pentru fiecare metodă, profesorul va elabora instrumentele de evaluare.

De asemenea, lucrările practice ce dezvoltă capacități și aptitudini de analiză și evidență, vor servi și ca mod de evaluare curentă.

Evaluarea sumativă va fi proiectată în așa mod, încât să asigure dovezi pentru elevi, cadrele didactice și angajatori informații relevante despre achizițiile în termeni de cunoștințe și abilități în baza unor criteriilor definite explicit.

La elaborarea sarcinilor/itemilor de evaluare formativă și sumativă, profesorul va ține cont de competențele specifice disciplinei.

Produsele elaborate în cadrul studiului individual vor fi evaluate în bază de criterii și descriptori de evaluare. Instrumentele de evaluare trebuie să fie adecvate scopului urmărit și să permită elevilor să demonstreze deținerea/ stăpânirea competențelor specifice disciplinei.

XI. Resursele necesare pentru desfășurarea procesului de studiu

Pentru a realiza cu succes formarea competențelor ce trebuie formate și dezvoltate în cadrul disciplinei "Servicii de alimentație în turism" trebuie asigurat un mediu de învățare autentic, relevant și centrat pe elev.

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

Cerințe față de sălile de curs: Tablă interactivă sau proiector multimedia.

XII. Resursele didactice recomandate elevilor

Nr. crt.	Denumirea resursei	Locul în care poate fi consultată/ accesată/ procurată resursa	Numărul de exemplare disponibile
1	N.I.Kovaliov, Tehnologia preparării bucatelor, Chișinău „ Lumina” , 1990	Bibliotecă	1
2	N. A. Anfimova, Arta Culinară, Chișinău, „ Lumina”, 1990;	Bibliotecă	1
3	Lilia Moraru, Lidia Coșciug, Olga Deseatnicov, Tehnologia produselor alimentație publice-rețetar pentru preparate culinare, partea I, II Chișinău: U.T.M.	Bibliotecă	1
4	Cristian Dincă, Simona Brătășan...Manual pentru calificare bucătar în UAP: anul de completare, domeniul turism și alimentație, nivelul II-București: Editura Didactică și Pedagogică, 2007	Bibliotecă	1
5	Pîrjol Gabriela, Elizaveta Paraschiv...Tehnologia culinară:Manual pentru clasele a X-a , a XI-a și a XII-a, - București:Editura Didactică și Pedagogică 2006;	Bibliotecă	1
6	Kiseleff, Biatrice, Arta culinară: de la simplu la rafinament, Ediția a II-a revizuită, București: Elis, 2007	Bibliotecă	1
7	E. Botiș Tehnologia produselor culinare, Manual pentru școli profesionale, anul I- București: Ed. Didactică și Pedagogică, 1973	Bibliotecă	1
8	Stefania Mihai,Aurelia Turcescu,, Turism și alimentație",,, editura cd press” , 2009;E.Dobrescu,C.Bălănescu, Tehnica servirii consumatorilor,ed.București,1989.	Bibliotecă	1