



Ministerul Educației, Culturii și Cercetării al Republicii Moldova

Colegiul Național de Comerț al ASEM

Directorul Colegiului Național de Comerț al ASEM

Aprob: _____
17.09.2017

COLEGIUL NAȚIONAL DE COMERȚ AL ASEM
CHȘINĂU, REPUBLICA MOLDOVA
ACADEMIA DE STUDII ECONOMICE

Curriculumul modular

S.05.O.019 Tehnologia culinara II

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:

Cogîlniceanu Eleonora , profesoară de discipline tehnologice, grad didactic doi,
Colegiul Cooperatist din Moldova

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

Aprobat:

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 5/2

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.....	6
IV.	Administrarea modulului	6
V.	Unitățile de învățare.....	7
VI.	Repartizarea orientativă a orelor pe unități de învățare	11
VII.	Studiul individual ghidat de profesor.....	11
VIII.	Lucrările practice recomandate	13
IX.	Sugestii metodologice	16
X.	Sugestii de evaluare a competențelor profesionale.....	23
XI.	Resursele necesare pentru desfășurarea procesului de studii	25
XII.	Resursele didactice recomandate elevilor	26

I. Preliminarii

Curriculumul modular „Tehnologia culinară II” este un document, normativ principal care descrie condițiile și finalitățile de învățare pentru formarea profesională în specialitatea 72120 „Tehnologia produselor alimentației publice” cu calificarea 311944 „Tehnolog în alimentația publică” cu durata de 4 ani. Formarea profesională a specialistului asigură nivelul 4 de calificare, prezentat în cadrul Național al Calificărilor din R.M.

Funcțiile Curriculumului. Funcțiile de bază ale Curriculumului 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 și certificare;
- 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 competenței profesionale specifice în raport cu particularitățile individuale ale acestuia în calitate de subiect al procesului educațional, oferă fiecărui elev posibilitatea de a-și realiza potențialul propriu în cunoaștere, socializare și dezvoltă experiențe individuale incluzându-i în activitatea de instruire activă.

Atât nivelul de calificare cât și specificul activității profesionale, esența căreia constă în rezolvarea sarcinilor prin îndeplinirea lucrărilor în complexitatea sa, evidențiind necesitatea deținerii unui sistem de competențe, a căror formare și demonstrare în procesul instruirii garantează calitatea activității pe piața muncii.

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

F.01.O.010 Tehnologii generale în industria alimentară

F.02.O.011 Bazele tehnologiei generale

F.03.O.012 Microbiologia, sanitară și igiena în unitățile de alimentație publică

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

S.04.O.018 Tehnologia culinară I

II. Motivația, utilitatea modulului pentru dezvoltarea profesională

Activitatea alimentației publice se axează pe ideea de a satisface nevoile consumatorului, specificul fiind orientat spre pregătirea profesională a elevilor în procesul de predare/învățare/evaluare prin acumularea abilităților și aptitudinilor de însușire și utilizare a proceselor tehnologice de preparare a bucatelor, aptitudini în efectuarea calculelor tehnologice, în respectarea cerințelor sanitaro-igienice în procesul de preparare, păstrare și realizare.

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

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

Competențele formate și dezvoltate în cadrul acestui modul vor fi necesare pentru studierea unităților de curs orientate spre prepararea preparatelor culinare și realizarea în unitățile de alimentație publică. De asemenea, ele vor fi de un real folos în activitatea profesională a tehnicianului tehnolog, în special, în activitățile cerute la locul de muncă în cadrul unităților de alimentație publică.

III. Competențele profesionale specifice modulului

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

CS1 .Utilizarea cunoștințelor din domeniul alimentației în diverse situații de producere cu referință la organizarea activității de profil la agenții economici;

CS2. Efectuarea cu profesionalism procesele tehnologice de preparare a preparatelor culinare;

CS3. Respectarea cadrului legal și normativ reglator de referință în procesul de realizare a abilităților profesionale;

CS4. Asigurarea condițiilor igienico-sanitare în procesul tehnologic de preparare și păstrare a producției culinare;

CS5. Aplicarea tehnologiilor relevante domeniului în vederea protejării sănătății proprii și a consumatorilor;

CS6. Descrierea operațiunilor tehnologice de preparare a diverselor grupe de preparate;

CS7. Asigurarea calității proceselor și produselor specifice domeniului;

CS8. Întocmirea documentelor specifice domeniului alimentației publice;

CS9. Efectuarea funcțiilor specifice la nivelul unității economice, stabilirea priorităților zilnice în corelație cu indicațiile primite din surse autorizate;

CS10. Utilizarea modelelor, metodelor și tehnicilor de analiză/decizie specifice sectorului în care activează.

IV. Administrarea modulului

Codul disciplinei	Denumirea modulului	Semestrul	Numărul de ore					Modalitatea de evaluare	Numărul de credite
			Total	Contact direct			Studiul individual		
				Teorie	Practică	Laborator			
S.05.O.019	Tehnologia culinară II	V	120	16	8	36	60	Examen	4

V. Unitățile de învățare

Competențele profesionale de bază	Unitățile de conținut/Cunoștințe	Abilitățile (A)
1.Importanța modului Tehnologia culinară II		
UC1. Determinarea aspectelor principale a modului și conexiunii cu alte discipline	1.1 Aspecte conceptuale a cursului 1.2 „Tehnologia culinară II”, rol, conținut, conexiunea cu alte discipline	A1. Argumentarea importanței. Tehnologiei culinare II A2. Identificarea domeniilor de studii al cursului A3. Stabilirea conexiunii cursului cu alte discipline
2. Preparatele și garniturile din legume și ciuperci		
UC2. Realizarea procesului tehnologic de pregătire și servire a preparatelor din legume fierte prin metoda de bază și în apă scăzută	2.1 Preparatele și garniturile din legume fierte 2.1.1 Însemnătatea preparatelor și garniturilor din legume și ciuperci în alimentație. Clasificarea lor 2.1.2 Principiile de folosire a garniturilor din legume și ciuperci la bucatele din carne și pește 2.1.3 Regulile de fierbere a legumelor: prin metoda de bază și în apă scăzută 2.1.4 Modificările ce au loc în urma fierberii 2.1.5Procesul tehnologic de preparare și servire a preparatelor și garniturilor din legume fierte și fierte în apă scăzută, caracteristici de calitate, durata păstrării	A1. Argumentarea rolului preparatelor din legume în alimentație A2. Clasificarea preparatelor din legume A3. Explicarea principiilor de folosire a garniturilor din legume A4. Identificarea metodelor de fierbere a legumelor A5. Explicarea modificărilor ce au loc la fierberea legumelor A6. Identificarea sortimentului de preparate și garnituri din legume fierte

Competențele profesionale de bază	Unitățile de conținut/Cunoștințe	Abilitățile (A)
UC 2.1 Asigurarea procesului de prăjire a legumelor prin diverse metode și servire a preparatelor	2.2 Preparatele și garniturile din legume prăjite 2.2.1 Regulile de prăjire a legumelor; prin metoda de bază; în fri, la foc deschis 2.2.2 Modificările ce au loc la prăjirea legumelor, caracteristica 2.2.3 Procesul tehnologic de preparare și servire a preparatelor și garniturilor din legume prăjite, caracteristici de calitate, durata păstrării	A.1 Identificarea metodelor de prăjire a legumelor A.2 Explicarea modificărilor ce au loc la prăjirea legumelor A.3 Enumerarea materiei prime pentru prăjirea legumelor A.4 Identificarea succesiunii logice a etapelor de preparare a preparatelor din legume prăjite
UC 2.2 Determinarea procesului tehnologic de pregătire și servire a preparatelor din legume înăbușite și coapte.	2.3 Preparatele și garniturile din legume înăbușite și coapte 2.3.1 Regulile de înăbușire a legumelor. Prepararea și servirea preparatelor și garniturilor din legume înăbușite, caracteristici de calitate, durata păstrării 2.3.2 Regulile de coacere a legumelor. Prepararea și servirea preparatelor și garniturilor din legume coapte caracteristici de calitate, durata păstrării 2.3.3 Modificările ce au loc în urma tratamentului termic. 2.3.4 Preparate din ciuperci, sortimentul, regulile de servire, caracteristici de calitate, durata păstrării	A1. Enumerarea regulilor de înăbușire și coacere a legumelor A2 Identificarea succesiunii logice a etapelor de preparare a preparatelor din legume înăbușite și coapte A3. Explicarea modificărilor ce au loc la coacerea legumelor A4. Identificarea sortimentului de preparate și garnituri din legume înăbușite și coapte A5. Enumerarea materiei prime la prepararea preparatelor din ciuperci A6. Identificarea sortimentului de preparate din ciuperci

Competențele profesionale de bază	Unitățile de conținut/Cunoștințe	Abilitățile (A)
3. Preparatele și garniturile din boboase		
UC3. Asigurarea procesului tehnologic de preparare și servire a preparatelor din boboase	3.1 Însemnătatea boboaselor în alimentație. Clasificarea preparatelor din boboase 3.2 Pregătirea preliminară a boboaselor pentru tratamentul termic 3.3 Regulile de fierbere a boboaselor. Modificările ce au loc la tratamentul termic al boboaselor 3.4 Procesul tehnologic de preparare și servire a preparatelor și garniturilor din boboase. Caracteristici de calitate, durata de păstrare	A.1 Argumentarea rolului boboaselor în alimentație A.2 Clasificarea preparatelor din boboase A.3 Identificarea prelucrării preliminare a păstăioaselor A.4 Explicarea procesului de prelucrare termică a boboaselor; A.5 Explicarea modificărilor la tratamentul termic A.6 Identificarea succesiunii logice de preparare a preparatelor din boboase
4. Preparatele și garniturile din crupe		
UC4. Realizarea procesului tehnologic de pregătire a terciurilor de diferite consistențe și a preparatelor din terciuri	4.1 Însemnătatea preparatelor din crupe în alimentație 4.2 Clasificarea preparatelor din crupe 4.3 Principiile de folosire a garniturilor din crupe. 4.4 Pregătirea crupelor pentru tratarea termică. 4.5 Modificările ce au loc în procesul de prelucrare culinară a crupelor. 4.6 Regulile de fierbere a terciurilor de diferită consistență. 4.7 Procesul tehnologic de preparare a preparatelor din terciuri, regulile de servire. Caracteristici de calitate, durata păstrării.	A.1 Argumentarea rolului preparatelor din crupe în alimentație A.2 Clasificarea preparatelor din crupe A.3 Explicarea metodelor de fierbere a terciurilor A.4 Argumentarea modificărilor ce intervin la prelucrarea culinară a crupelor A.4 Identificarea sortimentului de terciuri

Competențele profesionale de bază	Unitățile de conținut/Cunoștințe	Abilitățile (A)
		A.5 Identificarea succesiunii logice de preparare a preparatelor din crupe și servire
5. Preparatele și garniturile din paste făinoase		
UC5. Determinarea procesului tehnologic de pregătire și servire a preparatelor din paste făinoase	5.1 Însemnătatea pastelor făinoase în alimentație. 5.2 Clasificarea preparatelor din paste făinoase. 5.5 Pregătirea preliminară a pastelor făinoase la tratamentul termic 5.6 Procesul tehnologic de fierbere a pastelor făinoase, caracteristica metodelor de fierbere, regulile de servire 5.7 Procesul tehnologic de preparare și servirea preparatelor din paste făinoase 5.8 Condițiile și termenii de păstrare a preparatelor din paste făinoase	A.1 Argumentarea rolului pastelor făinoase în alimentație A.2 Clasificarea preparatelor din paste făinoase A.3 Identificarea metodelor de fierbere a pastelor făinoase A.4 Explicarea modificărilor ce intervin la prelucrarea culinară a pastelor făinoase A.5 Identificarea sortimentului de preparate din paste făinoase A.6 Descrierea succesiunii logice a etapelor de preparare a preparatelor din paste făinoase

VI. Repartizarea orientativă a orelor pe unitățile de învățare

Nr. crt.	Unitățile de învățare	Numărul de ore				
		Total	Contact direct			Studiul individual
			Teorie	Practice	Laborator	
1.	Tema nr. 1 Rolul disciplinei „Tehnologia culinară II”	1	1	-	-	-
2.	Tema nr. 2 Preparate și garnituri din legume și ciuperci	48	6	4	24	14
3.	Tema nr. 3 Preparate și garnituri din boboase	16	2	-	-	14
4.	Tema nr. 4 Preparate și garnituri din crupe	28	4	2	6	16
5.	Tema nr. 5 Preparate și garnituri din paste făinoase	27	3	2	6	16
8.	Total	120	16	8	36	60

VII. Studiul individual ghidat de profesor

Materiile pentru studiul individual	Produsele de elaborat	Modalitățile de evaluare	Termenii de realizare
2. Preparatele și garniturile din legume și ciuperci			
1.1. Selectarea sortimentului de preparate și garnituri din legume fierte și fierte în apă scăzută, caracteristici, cerințe de calitate, durata păstrării	Portofoliul	Prezentarea portofoliului	Săptămâna 1

Materiile pentru studiul individual	Produsele de elaborat	Modalitățile de evaluare	Termenii de realizare
1.2. Selectarea sortimentului de preparate și garnituri din legume prăjite prin metoda de bază, în fri și la foc deschis, caracteristici, cerințe de calitate, durata păstrării	Portofoliul	Prezentarea portofoliului	Săptămâna 2
1.3. Selectarea sortimentului de preparate și garnituri din legume înăbușite, caracteristici, cerințe de calitate, durata păstrării.	Portofoliul	Prezentarea portofoliului	Săptămâna 3
1.4. Determinarea sortimentului de preparate și garnituri din legume coapte, caracteristici, cerințe de calitate, durata păstrării.	Portofoliul	Prezentarea portofoliului	Săptămâna 4
1.5. Examinarea sortimentului de preparate și garnituri din ciuperci, caracteristici, cerințe de calitate, durata păstrării	Studiu de caz	Prezentarea studiului	Săptămâna 5
3. Preparatele și garniturile din boboase			
3.1. Selectarea sortimentului de preparate și garnituri din boboase fierte, prăjite și coapte, caracteristici, cerințe de calitate, termenii de păstrare.	Portofoliul	Prezentarea portofoliului	Săptămâna 6
4. Preparatele și garniturile din crupe			
4.1. Examinarea sortimentului de terciuri: fărâmicioase, dense și subțiri, caracteristici, cerințe de calitate, termenii de păstrare și realizare.	Referatul	Prezentarea referatului	Săptămâna 7
4.2. Examinarea procesului tehnologic de preparare și servire a bucatelor din terciuri, caracteristici, cerințe de calitate, termenii de păstrare și realizare.	PPT	Demonstrarea PPT	Săptămâna 8

Materiile pentru studiul individual	Produsele de elaborat	Modalitățile de evaluare	Termenii de realizare
5. Preparatele și garniturile din paste făinoase			
5.1. Selectarea sortimentului de preparate și garnituri din paste făinoase fierte prin metoda de scurgere și fără scurgere, caracteristici, cerințe de calitate, termenii de păstrare.	Portofoliul	Prezentarea portofoliului	Săptămâna 9
5.2. Selectarea preparatelor din paste făinoase coapte, caracteristici, reguli de servire, cerințe de calitate, termenii de păstrare.	Portofoliul	Prezentarea portofoliului	Săptămâna 10

VIII. Lucrările practice/ de laborator recomandate

Nr. d/o	Unitățile de învățare	Lista lucrărilor practice/ de laborator	Ore
1.	Prepararea preparatelor și garniturilor din legume fierte și prăjite	Lucrările practice 1.Rezolvarea problemelor la imitarea diferitor situații de producere. 2.Calcularea cantității de materie primă, cantității de porții de preparate și garnituri din legume fierte și prăjite în dependență de tipul legumelor, condiția acestora, sezon, compatibilitatea și substituirea produselor, folosind rețetarul de bucate.	2
		Lucrările de laborator I. Prepararea și servirea preparatelor din legume fierte: 1. Cartofi fierți cu ceapă și ciuperci 324 2. Piure de cartofi 326 3. Piure de morcov 334 4. Morcov cu mazăre verde în sos de lapte 339 5. Terci de dovleac 340 6. Legume fierte în apă scăzută cu sos de smântână II. Aprecierea calității bucatelor III. Întocmirea fișelor tehnologice	6

		Lucrările de laborator I. Prepararea și servirea preparatelor din legume prăjite: 1. Cartofi prăjiți fri bare 355 2. Cartofi prăjiți cu ciuperci și ceapă 356 3. Pârjoale de cartofi cu brânză 358 4. Zraze de cartofi 359 5. Crochete de cartofi cu sos de tomate 360/848 6. Șnițel din varză 364 II. Aprecierea calității bucatelor III. Întocmirea fișelor tehnologice	6
2.	Prepararea preparatelor și garniturilor din legume înăbușite și coapte	Lucrările practice 1. Rezolvarea problemelor la imitarea situațiilor de producere. 2. Calcularea materiei prime, determinarea cantității de porții de preparate și garnituri din legume înăbușite și coapte în dependență de sezon, tipul și condiția legumelor, substituirea și compatibilitatea, folosind rețetarul de bucate.	2
		Lucrările de laborator I. Prepararea și servirea preparatelor din legume înăbușite: 1. Varză înăbușită 342 2. Sfeclă înăbușită cu mere 345 3. Morcov înăbușit cu orez și prune uscate 346 4. Tocană din legume 348 5. Ciuperci cu cartofi 352 6. Ciuperci în sos de smântână 369 II. Aprecierea calității bucatelor III. Întocmirea fișelor tehnologice	6
		Lucrările de laborator I. Prepararea și servirea preparatelor din legume coapte: 1. Cartofi copti cu sos de smântână 372 2. Ruladă de cartofi cu legume și sos de smântână 380/863 3. Budincă din morcov 383 4. Budincă din legume 387 5. Tocană de legume pe tigaie 390 6. Sărmale din legume și sos de smântână cu tomate 39/864 II. Aprecierea calității bucatelor III. Întocmirea fișelor tehnologice	4

3.	Prepararea preparatelor și garniturilor din crupe	Lucrările practice 1.Rezolvarea problemelor la imitarea situațiilor de producere. 2.Calcularea cantității de materie primă, cantității de porții, cantității de apa și crupă și sare la prepararea preparatelor și garniturilor din crupe în dependență de condiția asocierea produselor.	2
		Lucrările de laborator I. Prepararea și servirea bucatelor din crupe: 1.Terci din hrișcă fărâmicios cu ceapă și ciuperci 407 2.Terci din orez cu prune uscate 413 3.Crupenic 418 4.Budincă din orez cu fructe proaspete și sos de caise 422/903 5.Puding din orez cu brânză 420 6.Puding din orez cu dulceață 424 II. Aprecierea calității bucatelor III. Întocmirea fișelor tehnologice	6
4.	Prepararea preparatelor și garniturilor din paste făinoase	Lucrările practice 1.Rezolvarea problemelor la imitarea situațiilor de producere. 2.Calcularea cantității de materie primă, cantității de apa și sare, cantității de porții la prepararea preparatelor și garniturilor din paste făinoase în dependență de condiția și asocierea produselor.	2
		Lucrările de laborator I. Prepararea și servirea bucatelor din paste făinoase: 1.Macaroane cu cașcaval 444 2.Macaroane fierte cu ciuperci 447 3.Macaroane cu șuncă și tomat 448 4.Macaroane coapte cu ou 449 5.Babă 451 6.Budincă din tăiței cu brânză 452 II. Aprecierea calității bucatelor III. Întocmirea fișelor tehnologice	6
În total			8/36

IX. Sugestiile metodologice

Specificul demersului educațional. Pentru desfășurarea activității de alimentație publică în condițiile moderne, unitățile de alimentație publică trebuie să asigure un grad sporit de competitivitate, care presupune și dotarea unităților de alimentație cu utilaj tehnologic corespunzător profilului, care ar asigura realizarea proceselor și procedeele comerciale în conformitate cu cerințele actuale referitor la organizarea deservirii clienților în mod operativ și calitativ.

1. Abordarea modulară a unității de curs „Tehnologia culinară II” oferă posibilitatea parcurgerii treptate a conținuturilor ocupaționale de la simplu la complex, în vederea obținerii unei calificări la finele fiecărei etape de instruire. Formarea pe module asigură mobilitate și sporește șansele de avansare profesională pe piața muncii. Caracterul modular a unității de curs „Tehnologia culinară II” asigură receptivitate la schimbările de pe piața muncii și flexibilitate în structurarea ofertelor de instruire pentru diverse categorii de beneficiari.

În domeniul alimentației publice progresul tehnico-științific include factorii care asigură sporirea productivității muncii, sporirea capacității de deservire a consumatorilor, sporirea calității produsului, sporirea veniturilor și îmbunătățirea condițiilor de muncă.

Elaborarea curriculumului modular a unității de curs „Tehnologia culinară II” permite predarea eșalonată a conținuturilor prin urmărirea predării anumitor teme.

Elevul va dobândi cunoștințe, pornind de la necesitatea realizării unei sarcini concrete. Se vor îmbina judicios cunoștințele teoretice cu cele practice, deoarece nivelul de calificare îi solicită absolventului competențe concrete, un rol aparte având abilitățile, iar exersarea în ateliere de lucru rămâne modalitatea cea mai eficientă de învățare. În cadrul abordării modulare se creează condiții prielnice de axare a procesului de formare profesională pentru ce învață.

2. *Orientarea spre finalități de învățare* orientează procesul didactic de instruire către rezultate scontate, ce reflectă ceea ce se așteaptă de la un elev să cunoască, să înțeleagă și să fie capabil să execute la finalizarea programului de pregătire profesională.

3. *Integrarea teoriei cu practica* orientează profesorii să motiveze elevii în utilizarea cunoștințelor teoretice dobândite în realizarea unor sarcini de învățare cu caracter aplicativ în timpul lecțiilor, în efectuarea unor teme pentru acasă sau în realizarea unor activități practice de cântărire, preparare, achitare, deservire a consumatorilor, asigurând dobândirea competențelor profesionale specifice specialității.

4. *Centrarea pe cerințele pieței muncii* are ca scop racordarea ofertei instituției de învățământ atât la necesitățile și așteptările angajatorilor, cât și la specificul noilor tehnologii

comerciale, ce contribuie la integrarea eficientă a absolvenților în câmpul muncii și la creșterea numărului de agenți comerciali calificați în domeniul comerțului.

5. *Centrarea pe elev* se referă la adoptarea unui demers de învățare activă prin realizarea unor activități individuale sau în grup, în care elevul acționează independent, ia decizii și își asumă responsabilitate pentru propriile acțiuni.

6. *Perspectiva integrării profesionale* presupune utilizarea în calitate de metode de instruire a studiilor de caz, proiectelor, lucrărilor practice și, în special, îndeplinirea unor sarcini concrete de lucru. Accentul se va pune pe stimularea gândirii critice, dinamizarea procesului de învățare, formarea de competențe profesionale specifice agentului comercial, ce vor asigura absolvenților șanse sporite de angajare în câmpul muncii și oportunități de realizare profesională.

Orientarea strategiilor didactice spre formarea de competențe necesare elevului. În procesul de instruire orientat spre formarea competențelor profesionale la unitatea de curs, „Tehnologia culinară II”, 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 comunica poate fi o abilitate atâta timp cât reușește un tehnician tehnolog să își conducă echipa. 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 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.

Utilizarea pe scară largă a metodelor activ-interactive de instruire va forma competențe necesare aplicării mai multor metode, procedee, acțiuni și operații, care se structurează, în funcție de o serie de factori, într-un grup de activități. Procesul didactic se va baza pe activitățile de învățare/predare cu un caracter activ, interactiv și centrat pe elev, cu pondere sporită a activităților de învățare și nu a celor de predare, pe activitățile practice și mai puțin pe cele teoretice, pe activitățile care asigură formarea și dezvoltarea abilităților sociale.

În scopul învățării centrate pe elev, cadrele didactice vor adapta strategiile de predare la stilurile de învățare ale elevilor (auditiv, vizual, practic) și vor diferenția sarcinile și timpul alocat efectuării lor prin:

- individualizarea și creșterea treptată a nivelului de complexitate a sarcinilor propuse fiecărui elev în funcție de progresul acestuia;
- stabilirea unor sarcini deschise, pe care elevii să le abordeze la niveluri diferite de complexitate;
- diferențierea sarcinilor în funcție de abilități, pentru indivizi sau pentru grupuri diferite;
- prezentarea sarcinilor în mai multe moduri (explicație orală, text scris, conversație, grafic);
- utilizarea unor metode active-interactive (învățare prin descoperire, învățare problematizată, învățare prin cooperare, joc de rol, simulare).

Produsele recomandate pentru măsurarea competenței cognitive

Nr. d/o	Unitățile de învățare	Produsele recomandate pentru măsurarea competenței
1	<i>Importanța modului Tehnologia culinară II</i>	Harta noțională, brainstorming-ul, investigarea, harta conceptuală, problematizarea, studiul de caz, lucrarea practică, simularea, jocul didactic, creativitatea
2	Preparatele și garniturile din legume și ciuperci	Harta noțională, argumentarea orală, referat, investigația, harta conceptuală, brainstorming-ul, lucrare practică, simularea, jocul didactic, demonstrarea cu ajutorul mijloacelor tehnice, exersarea
3	Preparatele și garniturile din boboase	Problematizarea, studiul de caz, informarea documentară, argumentarea orală, exercițiul, lucrare practică, simularea, jocul didactic, demonstrarea cu ajutorul mijloacelor tehnice, exersarea
4	Preparatele și garniturile din crupe	Expunerea, proiectul, referat, investigația, studiul de caz, lucrare practică, simularea, jocul didactic
5	Preparatele și garniturile din paste făinoase	Expunerea, harta noțională, argumentare orală, investigarea, studiul de caz, cercetarea, lucrarea practică, simularea

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 in evidență a subiectului general. • Elaborarea corectă a tabelii (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.	Demonstrarea	• Corectitudinea ipotezei. • Corectitudinea concluziei. • Corectitudinea metodei de demonstrație. • Originalitatea metodei de demonstrație. • Corectitudinea raționamentelor. • Calitatea prezentării textuale și grafice
3.	Problematizarea	• Înțelegerea problemei. • Documentarea in vederea identificării informațiilor necesare in rezolvarea problemei. • Formularea si testarea ipotezelor. • Stabilirea strategiei rezolutive. • Prezentarea si interpretarea rezultatelor.
5.	Argumentarea orală	• Corespunderea formulărilor temei. • Selectarea și structurarea logică a argumentelor în corespundere • Produse pentru măsurarea competenței. Criterii de evaluare a produselor. • Apelarea la propria experiență în argumentarea tezelor abordate. • Utilizarea unui limbaj adecvat și bogat, respectarea normelor literare. • Utilizarea corectă și adecvată a mijloacelor orale de exprimare (intonația, gesturile, vocabularul etc.).
6.	Proiectul	• Validitatea proiectului - gradul in care acesta acoperă unitar si coerent, logic si argumentat tema propusă. • Complexitatea proiectului - felul in care au fost evidențiate conexiunile si perspectivele interdisciplinare ale temei, competentele si abilitățile de ordin teoretic si practic si maniera in care acestea servesc conținutului științific.

		• Elaborarea si structura proiectului - acuratețea, rigoarea si coerența demersului științific, logica si argumentarea ideilor, corectitudinea concluziilor. • Calitatea materialului folosit in realizarea proiectului, bogăția si varietatea surselor de informare, relevanta si actualitatea acestora, semnificația datelor colectate s.a. • Creativitatea - gradul de noutate pe care-l aduce proiectul in abordarea temei sau in soluționarea problemei.
7.	Referatul	• Corespunderea referatului cu subiectul dat. • Profunzimea și completitudinea dezvoltării temei. • Adaptarea 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 in detaliu a fiecărei surse de documentare
8.	Rezumatul oral	• Expune tematica lucrării în cauză. • Utilizează formulări proprii fără a distorsiona mesajul lucrării supuse rezumării. • Expunerea orală este concisă și structurată logic. • Folosește un limbaj bogat, adecvat tematicii lucrării în cauză. • Respectarea coeficientului de reducere a textului:1/3 din textul inițial.
9.	Rezumatul scris	• Expune tematica lucrării în cauză. • Utilizează formulări proprii, fără a distorsiona mesajul lucrării supuse rezumării. • Textul rezumatului este concis și structurat logic. • Folosește un limbaj bogat, adecvat tematicii lucrării în cauză. • Fidelitatea: înțelegerea esențialului și reproducerea lui, nu trebuie să existe contrasens; • Coerența: rezumatul are o unitate și un sens evident, lizibil pentru cei care nu cunosc textul ,sursa. • Progresia logică: înlănțuirea ideilor, prezentarea argumentelor sunt clare și evidente. • Expusă cu angajamentul autorului, aptitudine critică corect evaluată și transpusă. • Respectă modalitățile de enunțare a textului sursă: rezumatul este o oglindă micșorată dar fidelă textului sursă. • Muncă pertinentă de reformulare: rezumatul nu este un colaj de citate. • Respectă coeficientul de reducere a textului:1/4 din textul

		inițial. • Stăpânirea normelor sintactice la nivel de prezentare logică a ideilor, frazelor, paragrafelor textului; • Text formatat citeț, lizibil; plasarea clară în pagină.
10.	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. • 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.
11.	Investigarea	• 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 desenelor, grafice, diagrame, tabele. • Selectarea și oportunitatea surselor bibliografice. • Rezumarea celor constatate într-o concluzie exprimată succint și raportată la ipoteza inițială. • Modul de prezentare
12.	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
13.	Creativitatea	• Persoanele creative tind să fie independente, nonconformiste în gândire și acțiune și 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 stabile • Dizolvarea sintezelor existente și de utilizare a elementelor și concepțiilor 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
14.	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; • Creșterea gradului de încredere în forțele proprii; • Creșterea competențelor de comunicare și de operare cu termeni specifici disciplinei de studiu și specialității;

		• Dezvoltarea personalității.
	Lucrarea practică	• Ansamblu de acțiuni cu caracter practic și aplicativ, conștient și sistematic executate de elevi, în scopul adaptării înțelegerii și consolidării cunoștințelor dobândite, verificării și corectării lor, precum și al însușirii unor priceperi și deprinderi practice, aplicative, al cultivării dragostei pentru muncă
	Demonstrarea cu ajutorul mijloacelor tehnice	• Demonstrarea practică cu ajutorul mijloacelor tehnice • Participarea activă a elevilor folosind tehnica prezentării pe secvențe asociate cu explicații practice sau conversații • Elaborarea și folosirea algoritmilor și a descripțiilor algoritmice în scopul transmiterii cunoștințelor, formării deprinderilor, calităților și însușirii rolurilor în timp scurt și cu eficiență ridicată
	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 **”Tehnologia culinară II”** vor fi orientate spre motivarea elevilor și obținerea unui feedback continuu, fapt ce va permite corectarea operativă a procesului de învățare, stimularea autoevaluării și a evaluării reciproce, evidențierea succeselor, implementarea evaluării selective sau individuale.

Evaluarea inițială va fi realizată la începutul unui program de instruire (an școlar, semestru, unitate de învățare), prin intermediul probelor orale (dialogul), elevii având posibilitatea să-și argumenteze răspunsul. Evaluarea inițială este destinată identificării capacităților de învățare ale elevilor, nivelului de pregătire al acestora, motivația pentru învățare, nivelul la care s-au format deprinderile de muncă intelectuală și gradul de dezvoltare al acestora, vocabularul comercial format, disponibilitățile de comunicare și relaționare etc.

Evaluare formativă va fi realizată pe tot parcursul semestrului, asigurând o periodicitate eficientă procesului de formare profesională, destinată identificării punctelor tari și slabe ale instruirii, determinând o analiză suficient de obiectivă a mecanismelor și cauzelor eșecului sau succesului școlar, prin intermediul testelor, studiului de caz, referatelor, lucrărilor practice și realizării de proiecte din domeniul activității comerciale.

Evaluarea sumativă sau finală va fi realizată la sfârșitul perioadei de instruire (semestru, an academic). Principalul scop al oricărei evaluări sumative este evidențierea efectelor, eficienței, rezultatelor globale ale învățării. Acest tip de evaluare evidențiază nivelul și calitatea pregătirii elevilor prin raportare la finalitățile stabilite pentru formarea profesională. Forma de evaluare conform planului de învățământ la unitatea de curs **"Tehnologia culinară II"** este examenul.

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

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

- selectarea materiilor prime principale și auxiliare pentru prepararea preparatelor culinare;
- pregătirea utilajului tehnologic pentru lucru;
- măsurarea și cântărirea materiilor prime;
- calcularea materiei prime necesare;
- elaborarea fișelor tehnologice;
- mecanizarea și automatizarea muncii;
- îmbunătățirea calității produselor și a condițiilor sanitaro – igienice;
- organizarea locului de muncă, respectarea cerințelor igienice și a normelor cu privire la tehnica securității;

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

- acte normative ce reglementează cerințele tehnice și de exploatare a utilajului tehnologic;
- pașaportul tehnic și de exploatare a utilajelor;
- documentația normativ tehnică conform specificațiilor propuse;
- inventar și ustensile.

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

Cerințele față de sălile de curs: Tablă sau proiector multimedia.

Cerințele față de laboratorul tehnologic: Câte un loc pentru fiecare elev, dotat cu:

- masă de lucru;
- utilaj tehnologic;
- ustensile;
- materii prime;
- veselă pentru prezentare și servire a preparatelor culinare.

XII. Resursele didactice recomandate elevilor

Nr. crt.	Denumirea resursei	Locul în care poate fi consultată/ accesată/ procurată resursa	Numărul de exemplare disponibile
1.	Anfimova N.A. Arta culinară. - Chișinău: Lumina, 1990. - 6 S8p	Biblioteca CNC al ASEMCCM	1 manual - 1 elev
2.	Brumar C., Pascali E., Turism și alimentație-București, Editura Didactică și Pedagogică, 2011	Biblioteca CNC al ASEM, CCM	1 manual - 1 elev
3.	Burghiu F., Lungu L. Tehnologia culinară și tehnica servirii. -București: Editura didactică și pedagogică, 1990. -235p	Biblioteca CNC În cabinet de specialitate	pe fiecare bancă
4.	Dincă C, Brătășan S., Moraru V. Bucătar.-București:Editura Didactică și Pedagogică, 2010.-320 p	Biblioteca CNC În cabinet de specialitate	pe fiecare bancă
5.	Florea C. Îndrumar pentru unitățile de alimentație publică. - București: Editura Tehnică, 1985. - 270p	Biblioteca CNC In cabinet de specialitate	pe fiecare bancă
6.	Lilia Moraru, Lidia Coșciug, Olga Deseatnicov, Tehnologia produselor alimentației publice – Rețetar pentru preparate culinare, partea I, II, Chișinău: U.T.M,2000	Biblioteca CNC al ASEM ASEM, CCM	1manual - 1 elev
7.	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М.: Экономика, 1983; 2010	Biblioteca CNC In cabinet de specialitate Biblioteca CCM	Pe fiecare bancă