

Coordonat
Ministerul Muncii
și Protecției Sociale și Familiei
al Republicii Moldova

„18” noiembrie 2015



Aprobat
Ministerul Educației al Republicii Moldova



„20” noiembrie 2015



Instituția Publică
Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor
mun. Bălți

Plan de învățământ

Domeniul de formare: Servicii hoteliere, restaurante și
alimentație publică

Codul meseriei/ profesiei : 1013004

Specializarea /meseria: Chelner

Numărul total de ore: 432/3 luni

Executat: Dina Mocan,
profesoara de discipline de specialitate,
maistru - instructor, grad didactic I
Tel. de contact: 068941079



CENTRUL DE EXCELENȚĂ ÎN SERVICII ȘI PRELUCRAREA ALIMENTELOR
INSTITUȚIA PUBLICĂ
CENTRUL DE EXCELENȚĂ ÎN SERVICII
ȘI PRELUCRAREA ALIMENTELOR
COPIA CORESPUNDE
ORIGINALULUI



Programa de formare profesională

Meseria-Chelner

Durata studiilor: 3 luni

| Număr total de ore | Număr de ore pregătire profesională teoretică | Număr de ore de instruire practică | Număr de ore practica în producere |
|--------------------|---|------------------------------------|------------------------------------|
| 432 | 207 | 120 | 105 |

Disciplinele de studii pe profil

| Nr. d/o | Denumirea disciplinei | Nr. de ore |
|---------|---|------------|
| 1 | Organizare a deservirii consumatorilor | 68 |
| 2 | Sortimentul produselor culinare | 27 |
| 3 | Materie primă | 28 |
| 4 | Bazele fiziologiei , sanitarii și igienei | 16 |
| | Calcul și evidență | 28 |
| 6 | Compotament și etică profesională | 12 |
| 7 | Cultura comunicării | 14 |
| 8 | Bazele antreprenoriatului | 14 |
| | Total ore: | 207 |



INSTITUTIA PUBLICA
 CENTRUL DE EXCELENȚĂ ÎN SERVICII
 ȘI PRELUCRAREA ALIMENTELOR
 COPIA CORESPUNDE
 ORIGINALULUI

Spuneșul

Disciplina: Organizare a deservirii consumatorilor

| Nr. d/o | Unități de conținut | Componența teoretică |
|---------|---|----------------------|
| 1 | Noțiuni introductive privind tehnica servirii consumatorilor. Formațiile de lucru necesare în UAP. | 2 |
| 2 | Profilul, structura și clasificarea unităților de alimentație publică. | 4 |
| 3 | Dotarea unităților de alimentație publică. | 6 |
| 4 | Pregătirea unităților de alimentație publică pentru primirea și servirea consumatorului. | 4 |
| 5 | Noțiuni de meniu. Tipurile. Caracteristica. Lista de băuturi | 6 |
| 6 | Reguli și tehnici de servire a consumatorilor în unitățile de alimentație publică. | 4 |
| 7 | Sisteme privind tehnica servirii în unitățile de alimentație publică. | 4 |
| 8 | Tehnica servirii sortimentelor de preparate culinare. | 6 |
| 9 | Debarasarea meselor și despărțirea de consumatori. | 6 |
| 10 | Tehnica servirii băuturilor | 4 |
| 11 | Tipuri de mese festive.Particularități de servire. | 6 |
| 12 | Serviciile în activitatea turismului internațional. | 4 |
| 13 | Protecția muncii în UAP.Lega cu privire la protecția consumatorilor. | 4 |
| 14 | Documente de evidență operativă în UAP. | 6 |
| 15 | Evaluare. | |
| | Total ore: | |



Spuneșanu

Disciplina: Sortimentul produselor culinare

| Nr. d/o | Unități de conținut | Componența teoretică |
|---------|---|----------------------|
| 1 | Prelucrarea preliminară a legumelor. Noțiuni de semipreparat. Clasificarea și caracteristica sosurilor. | 2 |
| 2 | Preparatele culinare din crupe, paste făinoase, boboase, legume. Garnituri. | 2 |
| 3 | Preparate culinare ca intrare în meniu. Preparate lichide. | 3 |
| 4 | Preparate culinare din pește. | 2 |
| 5 | Preparate culinare din carne. | 4 |
| 6 | Preparate culinare din brânză, ouă. | 2 |
| 7 | Dulciuri de bucătărie. Articole de cofetărie și patiserie. | 4 |
| 8 | Articole de cofetărie și patiserie. | 2 |
| 9 | Băuturi reci și fierbinți. Preferințele culinare a turiștilor din diferite țări. | 4 |
| 10 | Evaluare. | 2 |
| | Total ore: | 27 |



Spunește

Disciplina: Materie primă

| Nr. d/o | Unități de conținut | Componenta teoretică |
|-------------------|--|----------------------|
| 1 | Introducere.Noțiuni generale de merceologie a produselor . | 2 |
| 2 | Compoziția chimică a produselor alimentare. Calitatea . Păstrarea produselor alimentare. Aditivii alimentari. | 4 |
| 3 | Caracterizarea merceologică a cerealelor, leguminoaselor boabe și a produselor prelucrate. | 2 |
| 4 | Caracterizarea merceologică a legumelor, fructelor, a zahărului și produselor prelucrării lor. | 6 |
| 5 | Caracterizarea merceologică a produselor gustative. | 4 |
| 6 | Caracterizarea merceologică a produselor de origine animală. | 4 |
| 7 | Calcularea valorii nutritive și energetice a produselor alimentare. | 4 |
| 8 | Evaluare | 2 |
| Total ore: | | 28 |

Disciplina: Bazele fiziologiei , sanitariei și igienei

| Nr. d/o | Unități de conținut | Componenta teoretică |
|-------------------|-------------------------------|----------------------|
| 1 | Introducere | 2 |
| 2 | Bazele fiziologiei alimentare | 4 |
| 3 | Bazele microbiologiei | 4 |
| 4 | Bazele igienei și sanitariei | 4 |
| 5 | Evaluare | |
| Total ore: | | |



Disciplina: Calcul și evidența

| Nr. d/o | Unități de conținut | Componența teoretică |
|---------|---|----------------------|
| 1 | Caracteristica evidenței și a documentelor. | 2 |
| 2 | Sistemul metric de măsură. | 4 |
| 3 | Calcularea orală și cu calculatorul. | 4 |
| 4 | Calcularea procentelor. | 4 |
| 5 | Calcularea necesității de materie primă, produse și documentația la primirea lor. | 4 |
| 6 | Calcularea prețurilor . | 4 |
| 7 | Raportul. Inventarierea. Răspunderea materială. | 4 |
| 8 | Evaluare | 2 |
| | Total ore: | 28 |

Disciplina: Comportament și etică profesională

| Nr. d/o | Unități de conținut | Componența teoretică |
|---------|--|----------------------|
| 1 | Rolul și sarcinile eticii profesionale din sfera comerțului. | 2 |
| 2 | Elementele psihologiei generale. | 1 |
| 3 | Elemente psihologice ale activității de muncă. | 1 |
| 4 | Etica profesională a chelnerului. | 1 |
| 5 | Psihologia consumatorului. | 1 |
| 6 | Psihologia vânzării. | 2 |
| 7 | Îndrumarea profesională. | |
| 8 | Evaluare. | |
| | Total ore: | 12 |



INSTITUTUL PUBLIC
CENTRUL DE EXCELENȚĂ ÎN SERVICIU
ȘI PRELUCRAREA ALIMENTELOR
COPIA CORESPUNDE
ORIGINALULUI

Spunește

Disciplina: Cultura comunicării

| Nr. d/o | Unități de conținut | Componenta teoretică |
|-------------------|---|----------------------|
| 1 | Coerența și conexiunea elementelor în construirea și redactarea unui text (cerere, CV, anunț, proces-verbal, procură).Cuvântul și contextul. Integritatea lexicală a textului. | 2 |
| 2 | Stilul individual. Discursul repetat:citatul, proverbul, frazeologismul în text. Utilizarea rețelei internet pentru informare și documentare. Formarea stilului intelectual personal. | 2 |
| 3 | Expresiile frazeologice.Expresiile autohtone, internaționale intractabile.Lexicul textului literar și nonliterar. Aspecte de analiză semiotică. | 2 |
| 4 | Verbal-nonverbal-paraverbal în comunicare.Axa lexicală și câmpurile lingvistice: semantic, derivativ, noțional.Seriile derivate în comunicarea orală. | 2 |
| 5 | Situații de comunicare. Factorii psihologici în comunicare. Dinamica proceselor semantice în limbă. Tipologia sensurilor cuvântului . | 2 |
| 6 | Expresivitatea și resursele stilistice ale vocabularului. Particularitățile stilului individual în comunicarea cotidiană.Creativitatea, evitarea conflictelor verbale | 2 |
| 7 | Evaluare. | 2 |
| Total ore: | | 14 |



INSTITUTIA PUBLICA
CENTRUL DE EXCELENȚĂ ÎN SERVICIUL
ȘI PRELUCRAREA ALIMENTELOR
COPIA CORESPUNDE
ORIGINALULUI

Spunește

Disciplina Bazele antreprenoriatului

| Nr o/d | Unități de conținut | Componența teoretică |
|--------|--|----------------------|
| 1 | Ce înseamnă a fi antreprenor în Republica Moldova? | 2 |
| 2 | Modalități de lansare a unei afaceri în baza cadrului legal din Republica Moldova. | 2 |
| 3 | Manegmentul afacerii. | 2 |
| 4 | Gestionarea riscurilor și resurselor umane. | 2 |
| 5 | Finanțarea afacerii în baza cadrului legal din Republica Moldova. | 2 |
| 6 | Formarea prețului | 2 |
| 7 | Evaluare finală. | 2 |
| | Total ore: | 14 |

Instruirea practică

| Nr. d/o | Unități de conținut | Nr.de ore |
|---------|--|-----------|
| 1 | Familiarizarea elevilor cu încăperilor UAP. Instructajul privind securitatea muncii și securitatea incendiară. Familiarizarea elevilor cu vesela, tacîmurile, articolele din sticlă, lenjeria de ospătărie. | 6 |
| 2 | Modelarea șervețelor din pînză în forme simple și complicate. Servirea preventivă a mesei la micul dejun, dejun, cină | 6 |
| 3 | Asocierea băuturilor alcoolice către bucate, temperatura servirii lor | 6 |
| 4 | Lucrul la mașina de casă | 6 |
| 5 | Întîmpinarea oaspeților, conducerea către locurile rezervate, propunerea meniului, acordarea ajutorului la alegerea bucatelor | 6 |



| | | |
|----|---|-----------|
| | băuturilor | |
| 6 | Tehnica servirii bucatelor reci, gustărilor fierbinți, preparatelor lichide, preparatelor de bază și deserturilor la farfurie | 6 |
| 7 | Tehnici de lucru la debarasarea meselor | 6 |
| 8 | Tehnici de prezentare și servire a băuturilor spirtoase și răcoritoare | 6 |
| 9 | Sisteme de servire: rusă, directă, indirectă. Perfectarea documentelor de evidență în UAP | 6 |
| 10 | Sisteme de servire: autoservirea, rapidă(fast-food), la domiciliu, prin intermediul automatelor | 6 |
| 11 | Particularitățile deservirii banchetelor, meselor de protocol | 12 |
| | Total ore: | 72 |

Practica în producere

| Nr. d/o | Unități de conținut | Nr.de ore |
|---------|--|-----------|
| 1 | Familiarizarea elevilor cu încăperilor UAP. Instructajul privind securitatea muncii și securitatea incendiară. Familiarizarea elevilor cu vesela, tacîmurile, articolele din sticlă, lenjeria de ospătărie. | 21 |
| 2 | Modelarea șervețelelor din pînză în forme simple și complicate. Servirea preventivă a mesei la micul dejun, dejun, cină | 14 |
| 3 | Asocierea băuturilor alcoolice către bucate, temperatura servirii lor | 7 |
| 4 | Lucrul la mașina de casă | 7 |
| 5 | Întîmpinarea oaspeților, conducerea către locurile rezervate, propunerea meniului, acordarea ajutorului la alegerea bucatelor și băuturilor | 7 |
| 6 | Tehnica servirii bucatelor reci, gustărilor fierbinți, preparatelor lichide, preparatelor de bază și deserturilor la farfurie | 14 |



Spuneșuș

| | | |
|----|---|------------|
| 7 | Tehnici de lucru la debarasarea meselor | 14 |
| 11 | Particularitățile deservirii banchetelor, meselor de protocol | 14 |
| 12 | Evaluare | 7 |
| | Total ore: | 105 |



CENTRUL DE EXCELENȚĂ ÎN SERVICII ȘI PRELUCRAREA ALIMENTELOR
 INSTITUTIA PUBLICA
 SI PRELUCRAREA ALIMENTELOR
 COPIA CORESPUNDE
 ORIGINALULUI

Spuneasa