

Aprobat

Ministerul Sănătății, Muncii
și Protecției Sociale
al Republicii Moldova



„13” iunie 2018

Aprobat

Ministerul Educației
Culturii și Cercetării
al Republicii Moldova



„13” iunie 2018

Coordonat*

SRL “ELUTIM PROGRES”

„13” iunie 2018



Programă

Domeniu de formare: instruire primară - servicii hotelier, restaurante și alimentație publică

Calificarea/ocupația: - Bucătar (cod 1013002)

Numărul total de ore: - 720 ore/24 credite

Baza admiterii: - studii gimnaziale, liceale

Limba de instruire: română

Forma de organizare: - la zi

Soroca 2018

Notă explicativă pentru calificativul „Bucătar” în domeniul de instruire primară

1. Concepția formării și destinația specialistului

Programul de instruire primară la meseria „Bucătar” durată de studii 5 luni se realizează în cadrul orelor de pregătire profesională teoretică, de instruire practică și practica de producere și care va asigura:

- aprofundarea instruirii profesionale a obiectivelor, care se vor focaliza pe obținerea competențelor în vederea executării lucrărilor de preparare a produselor culinare după diferite rețete, pregătirea produselor alimentare pentru gătit (măsoară cantitățile necesare, le amestecă progresiv conform rețetei, le pune la dospit, fermentat, copt sau fiert); împărțirea preparatelor culinare în porții;
- formarea competențelor de aplicare a cunoștințelor în pregătirea bucatelor și solicitarea păstrării acurateței și punctualității în respectarea normelor sanitaro-igienice, atenție sporită, formarea rezistenței la condițiile de lucru relativ dificile – temperaturi înalte, umiditate sporită, lucrul în picioare etc.;
- dezvoltarea capacităților de a realiza în învățământul profesional de calitate, în contextul realităților socio-economice actuale care impune o nouă abordare a procesului de învățământ, care vizează formarea la adulți a unui sistem de competențe necesare pentru integrarea pe piața muncii și pentru învățarea pe parcursul întregii vieți;
- dezvoltarea abilităților de lucru în colectiv, în echipe, formarea deprinderilor de studii independente și de autoevaluare a rezultatelor obținute, de utilizare a experienței și soluționarea sarcinilor practice;
- alegerea modalității de realizare a sarcinii, reeșind din baza instruirii teoretice și practice;
- finalitățile de studii ale calificativului bucătar sunt orientate spre atingerea nivelului de instruire primară care se realizează în baza curriculumului.

2. Destinația acestui specialist: programul de instruire primară vizează formarea unor profesioniști în cariera de succes în care sunt puse accent pe aspectele ce țin de meseria de Bucătar, specializării în domeniul de formare servicii hotelier, restaurante și alimentație publică.

Succesul derivă, în mare măsură, și din modul de pregătire teoretică și practică, care reprezintă baza evoluției ascendente a unei cariere la nivelul de calificare, specificul activității profesionale, care constă în rezolvarea sarcinilor prin îndeplinirea competențelor de formare și demonstrare în procesul de instruire, garantează calitatea activității pe piața muncii.

Obiectivul fundamental al programului se bazează pe sistemul de cunoștințe, abilități și atitudini care contribuie la realizarea unor sarcini individuale sau grup stabilite de activități profesionale. În acest sens sunt cuprinse competențele:

- Comunicarea la locul de muncă

- Desfășurarea muncii în echipă
- Respectarea cadrului legal și normativ reglator de referință în procesul de realizare a atribuțiilor profesionale
- Asigurarea condițiilor igienico-sanitare în procesul tehnologic de preparare și păstrare a producției culinare
- Aplicarea tehnologiilor relevante domeniului în vederea protejării sănătății proprii și a consumatorilor
- Asigurarea calității proceselor și produselor specifice domeniului
- Întocmirea documentelor specifice domeniului alimentației publice
- Prevenirea poluării mediului

Competențele nominalizate mai sus, conform planului cadru se formează la studierea unităților de curs fundamentale – 376 ore/13 credite, unităților de curs de specialitate – 124 ore/4 credite), stagii de practică – 220 ore/7 credite. Evaluarea finală se va realiza prin susținerea examenului în fața comisiei legiferate de minister, în baza propunerii Directorului Instituției.

3.Specialistul cu studii de instruire primară poate activa în calitate de:

Specialist în domeniul serviciilor hoteliere, restaurante și alimentație publică:

- Organizații din mediul de stat clasificate după categorii I, II, III (restaurante, cafenele, baruri, cantine, ospătării etc.)
- Organizații din mediul privat, în cadrul alimentației publice
- Firme care oferă servicii de consultanță în privința alimentației curative
- Magazine și laboratoare de realizarea semipreparatelor
- Practicieni independenți pentru oferirea serviciilor la diferite festivități.

4. Finalitățile de studii conform Ghidului utilizatorului ECTS

4.1. Specialistul cu studii de instruire primară al programului *Bucătar* va cunoaște:

- Procesele tehnologice de preparare a bucatelor și băuturilor;
- Importanța bucatelor și băuturilor în alimentația omului;
- Principiile de selectare a materiei prime destinate prelucrării primare și termice ;
- Metodele de apreciere și verificarea materiei prime, cât și a preparatelor culinare gata;
- Criteriile de apreciere a calității bucatelor finite;
- Principiile de combinare a bucatelor de bază cu garniturile și sosurile respective;
- Regulile de exploatare și funcționare a utilajului, mecanismelor și ustensilelor din secția de bucătărie;
- Regulile de aranjare a preparatelor culinare pe platou;
- Măsurile igienico-sanitare, regulile de securitate și sănătate la locul de muncă;
- Calcularea sinecostului pentru diferite bucate gata;

4.2. Specialistul cu studii de instruire primară al programului *Bucătar* va fi capabil să:

- înțeleagă procesele și fenomenele ce au loc în timpul prelucrării primare și termice a produselor alimentare;
- cunoască bazele fiziologiei și sanitariei igienice;
- aplice informația teoretică în abilitățile practice;
- estimeze esența și importanța socială a viitoarei profesii;
- stabilească obiectivele, importanța și evaluarea personalității din perspectiva maieștrilor în arta culinară;
- aplice metode moderne de preparare și prezentarea bucatelor gata;
- elaboreze proiecte în vederea deschiderii a micilor afaceri din sfera alimentației publice.

4.3. Specialistul cu studii de instruire primară al programului *Bucătar* va fi capabil să aplice:

- cunoștințe și aptitudini pentru a efectua unele sarcini sistematic;
- adaptarea propriului comportament la circumstanțele de rezolvare a problemelor în timpul producerii;
- propria inițiativă cu responsabilitate, dar subpravegherea agentului economic;
- toate competențele ca bază pentru învățarea pe tot parcursul vieții;
- diverse propuneri în vederea soluționării problemelor și acțiunilor de producere
- proiecte în dezvoltarea pozitivă a alimentației publice.

4.4. Condițiile de realizare a programului de instruire primară

Instituția “ELUTIM PROGRES” SRL, catedrele didactice posedă o baza materială și didactică satisfăcătoare pregătirii specialiștilor în acest domeniu. Laborator la cantina Intreprinderii Individuale “Stavița Elena”, care se află în incinta Școlii Profesionale din Soroca a MOLDCOOP. *Instituția “ELUTIM PROGRES” SRL dispune de literatură de specialitate în domeniile vizate. Mai mult de 50% din cadrele didactice sunt cu grade didactice de gradul doi.

Există posibilități de perfecționare a cadrelor didactico-științifice în baza contractelor de colaborare cu: Colegiul Pedagogic “Mihai Eminescu” din Soroca, Colegiul Tehnic Agricol din Soroca, Filiala Universității “Constantin Stere” din Soroca; SRL “Tomac-Impex” – restaurantul Primăvara, I.I. “Bacinschi Eduard” – cafenea Ceai – Cafea, SRL “La Cetatea Veche” – restaurant, SRL “Rollkebab”, SRL “Cimbru-AF” cafenea.

În aceste instituții beneficiarii vor avea posibilitatea să efectueze și stagiile de practică.

5.0. Exigențe pentru acordarea titlului de Bucătar, Titlul categoria III prin decizia Comisiei de Stat se acordă beneficiarilor care au demonstrat:

- cunoștințe și competențe avansate în servicii hotelier, restaurante și alimentație publică;
- aptitudini de aplicare a cunoștințelor în practica de producere;
- capacități de analiză și de soluționare a problemelor în domeniul alimentației publice;
- aptitudini de colectare, interpretare și analiză a datelor relevante din literatura fundamentală și literatura periodică de specialitate, aptitudini de analiză a manualelor folosite la orele de curs (teste și exerciții, caiet de practicum în stagiere);
- competențe de lucru în echipă și de comunicare atât cu specialiștii în domeniul alimentației publice cât și industria alimentară;
- tendința de perfecționare continuă în domeniu de autoinstruire; capabil să prelungească studiile la Colegii și Universități sau să petreacă cursuri de perfecționare.

5. Calendarul activităților

Perioada de studii	Activități didactice		Sesiuni de examene		Stagii de practică		
La formarea grupelor	I	II	I	II	iarna	primăvara	vara
I	1	1	1	1	1	1	1
II	1	1	1	1	1	1	1

6. Planul de învățământ

Nr. crt.	Denumirea unității de curs/modulului	Total ore			Numărul de ore pe tipuri de activități				Forma de evaluare
		Total	Contact direct	Studiu individual	C	S	L	LI	
1	Tehnologia culinară	172	86	86	56	4	26	86	examen
2	Alimentația dietetică	24	12	12	6	6		12	colocviu
3	Utilaj tehnologic	60	30	30	12	12	6	30	colocviu
4	Materia primă	40	20	20	6	2	12	20	colocviu
5	Organizarea procesului tehnologic	80	40	40	10	6	24	40	examen
6	Bazele fiziologiei, sanitare și igienei	24	12	12	6	6		12	colocviu
7	Calculul și evidența	28	14	14	8	2	4	14	colocviu
8	Comportament și etică profesională	24	12	12	4	4	4	12	colocviu
9	Bazele antreprenoriatului	24	12	12	4	4	4	12	examen
10	Tehnici de comunicare în limba modernă	24	12	12	8 lecție mixtă		4	12	colocviu
TOTAL		500	250	250	124	50	76	250	

Notă: C – curs, S – seminar, L – laborator, P – practica.

7. Stagii de practică

Stagiile de practică	Durata: numărul săptămâni/ or			Perioada
1. Stagiul de practică de specialitate (Bucătar)	5 săptămâni	8 ore	220 ore	Ianuarie - decembrie
Total			220 ore	

Directorul Instituției
„ELUTIM PROGRES” SRL



Galina Ciobanu

Galina Ciobanu