

**”Discutat”**

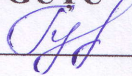
Ședința Comisiei metodice,

”Bucătar - Cofetar”

Proces verbal nr. 6 din  
26.01 2021

Șef de comisie

**Piotr GUTU**



**”Coordonat”**

Agent economic

SRL ”Caro Service”

Director

**Arina CARAZAN**



**”Aprobat”**

Consiliul Profesoral

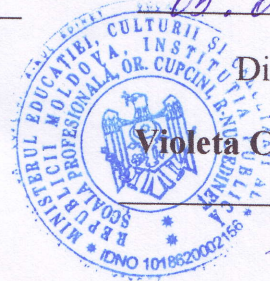
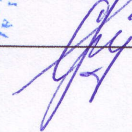
I.P. Școala Profesională  
or. Cupcini

Proces verbal  
nr. 4 din

05.02. 2021

Director

**Violeta CAMERZAN**



**Domeniul de formare profesională:** Prelucrarea alimentelor

**Calificarea:** Bucătar

(CORM: 1013002 - Bucătar)

**Numărul total de ore:** 864

**Baza admiterii:** studii secundare (ciclul I)

**Limba de instruire:** română, rusă

**Forma de organizare:** cu frecvența la zi

## **Notă explicativă pentru calificativul Bucătar**

### **1. Competențele profesionale generale**

constituie comportamente profesionale ce trebuie demonstrate în mai multe activități profesionale. Sistemul de competențe profesionale generale asigură succesul/reușita activității profesionale în toate situațiile de manifestare.

Conform Standardului Ocupațional, bucătarul trebuie să dețină următoarele competențe profesionale generale.

- Respectarea normelor igienico-sanitare în procesul tehnologic de preparare și păstrare a producției culinare
- Respectarea cadrului legal și normativ regulator de referință în activitatea desfășurată
- Asigurarea calității proceselor și produselor specifice domeniului servicii de alimentație publică
- Aplicarea tehnologiilor relevante domeniului în vederea protejării sănătății proprii și a consumatorilor
- Întocmirea documentelor specifice domeniului
- Gestionarea corectă a deșeurilor și prevenirea poluării mediului
- Comunicarea corectă și eficientă cu membrii echipei, superiorii și consumatorii

Sistemul de competențe profesionale generale asigură demonstrarea competențelor profesionale specifice, influențând calitatea acestora printr-o corelație sistemică.

### **2. Competențele profesionale specifice**

reprezintă un sistem de cunoștințe, abilități și atitudini, care prin valorificarea unor resurse, contribuie la realizarea unor sarcini individuale sau în grup stabilite de contextul activității profesionale.

Conform Standardului Ocupațional, bucătarul va deține următoarele competențe profesionale specifice:

- Organizarea eficientă a procesului și locului de muncă
- Aplicarea măsurilor igienico-sanitare
- Aprovizionarea locului de muncă cu materie primă și ingrediente
- Pregătirea ingredientelor pentru semipreparate din legume și ciuperci, leguminoase, fructe, crupe, paste făinoase
- Pregătirea ingredientelor pentru semipreparate din carne și pasăre
- Pregătirea ingredientelor pentru semipreparate din pește
- Prepararea bulionelor
- Pregătirea preparatelor lichide
- Prepararea sosurilor și a derivatelor acestora
- Prepararea bucatelor și garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase
- Prepararea bucatelor din ouă și brânză
- Prepararea bucatelor din pește și produse de mare
- Prepararea bucatelor din carne și pasăre
- Prepararea antreurilor și gustărilor reci și calde
- Prepararea bucatelor dulci și a băuturilor
- Pregătirea articolelor din aluat
- Pregătirea preparatelor culinare dietetice

- Asigurarea calității semipreparatelor și preparatelor culinare
- Finalizarea procesului de lucru

### **3. Specialistul cu studii de formare profesională poate activa în calitate de:**

Specialist în unitățile alimentației publice.

- Organizații din mediul de stat, în cadrul ÎAP;
- Organizații din mediul privat, în cadrul ÎAP;
- Firme care oferă servicii de consultanță în domeniul alimentației publice;
- Cabinete și laboratoare de analiză a produsului finit;
- Firme care oferă servicii de petrecere a diferitor manifestații (nunți, zile festive, etc.)
- practicieni independenți, în cabinete individuale sau colective
- alte posturi în domeniul deservirii populației.

### **4. Finalitățile de studii conform Ghidului utilizatorului ECTS**

#### **4.1. Specialistul cu studii de formare profesională al programului de recalificare va cunoaște:**

- concepțiile teoretice și aplicative ale meseriei ”Bucătar”;
- direcțiile principale de desfășurare a activității din domeniul alimentației publice;
- tehnici și strategii de preparare a bucatelor, conform cerințelor;
- direcții de promovare a cunoștințelor teoretice și practice;
- etc.

#### **4.2. Specialistul cu studii de formare profesională al programului va fi capabil:**

- să înțeleagă procesele și fenomenele ce au loc în procesul preparării bucatelor;
- să cunoască bazele teoretice, folosite la prepararea bucatelor;
- să aplice diverse metode în procesul preparării bucatelor;
- să estimeze esența și importanța socială a viitoarei profesii.
- să stabilească obiectivele, importanța și evaluarea personalității din perspectiva dezvoltării profesionale;
- să aplice metode de tratare termică, chimică și biologică în procesul preparării bucatelor;
- să aplice tehnici și strategii de depășire a situațiilor problematice apărute în procesul preparării bucatelor;;
- să elaboreze proiecte în vederea elaborării de noi strategii în domeniul culinar;
- etc.

#### **4.3. Specialistul cu studii de formare profesională al programului de recalificare va fi capabil:**

- să înțeleagă direcțiile principale de dezvoltare a unui specialist în domeniul dat;
- să înțeleagă și să analizeze rezultatele unui experiment culinar practic;
- să înțeleagă concepțiile de executare a unei lucrări efectuate;
- să înțeleagă principalele direcții de perspectivă a modernizării pe tărâmul alimentației publice;

- să posedă metodele principale de preparare a bucatelor;
- să acumuleze cunoștințe noi, folosind tehnologii moderne informaționale.
- să organizeze munca individuală pe baza științifică, să utilizeze metodele computerizate.
- să colecteze, să prelucreze, să analizeze și să interpreteze rezultatele materialului experimental acumulat, să formuleze concluzii în baza analizei lui și să propună recomandări;
- etc.

#### **4.4. Condițiile de realizare a programului de recalificare**

Instituția Ș.P. or. Cupcini, catedra ”Bucătar Cofetar” posedă o baza materială și didactică satisfăcătoare pregătirii specialiștilor în acest domeniu. 2 laboratoare pentru petrecerea lecțiilor practice, la specialitatea ”Bucătar”, de ultima performanță, dotate cu tot utilajul, ustensile și vesela necesare. Instituția dispune de clase pentru desfășurarea orelor teoretice. O bogată bibliotecă electronică cu literatură de specialitate în domeniile vizate. 100 % din cadrele didactice sunt cu grade didactice și au stagii de muncă în domeniu.

#### **4.5. Exigențe pentru acordarea titlului și categoriei de bucătar. Titlul de bucătar, prin decizia Comisiei de Stat se acordă beneficiarilor care au demonstrat:**

- cunoștințe și competențe avansate în domeniul însușirii materialului teoretic și practic la meseria dată;
- aptitudini de aplicare a cunoștințelor în practică;
- capacități de analiză și de soluționare a problemelor în domeniul culinar;
- 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 teoretice și practice;
- competențe de lucru în echipă și de comunicare atât cu specialiștii în domeniul culinar, cât și profesioniștii din alte domenii de specialitate;
- tendința de perfecționare continuă în domeniu de autoinstruire; capabil să prelungească studiile în domeniul alimentației publice;
- etc.

### **5. Module de instruire**

În rezultatul asocierii competențelor profesionale generale cu cele specifice, au fost definite următoarele module de instruire:

1. Pregătirea bucătarului pentru activitatea în ramură
2. Prelucrarea primară a legumelor
3. Prepararea supelor
4. Prepararea sosurilor
5. Prepararea garniturilor
6. Prepararea bucatelor din ouă și brânzade vaci
7. Prepararea bucatelor din pește
8. Prepararea bucatelor dulci și băuturilor
9. Prepararea bucatelor din carne
10. Prepararea bucatelor și gustărilor reci și calde

## 11. Prepararea produselor din aluat

Modulele sunt unități de învățare interdependente din punct de vedere al competențelor profesionale generale, dar cu un grad mare de autonomie în ceea ce privește competențele profesionale specifice. Modulele corelează logic în vederea formării competențelor profesionale, fapt care determină consecutivitatea parcurgerii acestora: de la module simple spre module complexe, de la module generale spre module tehnice. Cu toate acestea, consecutivitatea modulelor rămâne flexibilă cu excepția primelor module, care sunt introductive, și ultimilor module, pentru parcurgerea cărora elevul trebuie să dețină deja un set de competențe profesionale generale și specifice.

## 6. Calendarul activităților (în săptămâni – ore)

Perioada de studii	Activități didactice		Sesiuni de examene	
	Teorie	Practica	Test	Proba practica
127 zile – 864 ore	412 ore	446 ore		6

## 7. Administrarea modulelor

### Planul de învățământ pe 6 luni de studiu: 864 ore

Nr. crt.	Denumirea unității de curs / modulului de instruire	Total ore	Numărul de ore pe tipuri de activități		Evaluare
			T	P	
1.	Pregătirea bucătarului pentru activitatea profesională	10	9	-	1
2.	Prelucrarea primară a legumelor, ciupercilor și fructelor	42	17	24	1
3.	Prepararea supelor	84	36	42	6
4.	Prepararea sosurilor	72	30	36	6
5.	Prepararea garniturilor	94	46	42	6
6.	Prepararea bucatelor din ouă și brânză de vaci	46	22	18	6
7.	Prepararea bucatelor dulci și băuturilor	62	32	24	6
8.	Prepararea bucatelor din pește	98	50	42	6
9.	Prepararea bucatelor din carne	228	114	108	6
10.	Prepararea bucatelor reci și gustărilor	84	42	36	6
11.	Prepararea produselor din aluat	44	14	24	6
<b>Total (LT/LP)</b>		<b>864</b>	412	396	56



**"Discutat"**

Ședința Comisiei metodice,

"Bucătar - Cofetar"

Proces verbal nr. 6 din  
16.01 2021

Șef de comisie

**Piotr GUTU**



**"Coordonat"**

Agent economic

SRL "Caro Service"

Director

**Arina CARAZAN**



**"Aprobat"**

Consiliul Profesoral

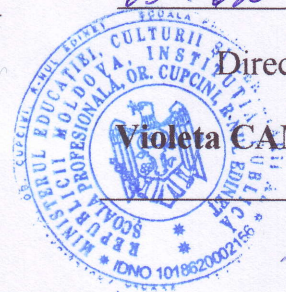
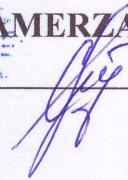
I.P. Școala Profesională  
or. Cupcini

Proces verbal  
nr. 4 din

05.02. 2021

Director

**Violeta CAMERZAN**

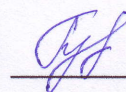


## CURRICULUM MODULAR

**Pregătire profesională de scurtă durată**

**„Bucătar”**

**AUTOR:**



**Piotr GUȚU**

## Cuprins

<b>Modulul 1. PREGĂTIREA BUCĂTARULUI PENTRU ACTIVITATE ÎN RAMURĂ.....</b>	<b>2</b>
<b>Modulul 2. PRELUCRAREA PRIMARĂ A LEGUMELOR ȘI CIUPERCILOR.....</b>	<b>4</b>
<b>Modulul 3. PREPARAREA SUPELOR.....</b>	<b>6</b>
<b>Modulul 4. PREPARAREA SOSURILOR .....</b>	<b>9</b>
<b>Modulul 5. PREPARAREA BUCATELOR ȘI GARNITURILOR DIN LEGUME ȘI CIUPERCI, CRUPE, PASTE FĂINOASE, LEGUMINOASE.....</b>	<b>12</b>
<b>Modulul 6. PREPARAREA BUCATELOR DIN OUĂ ȘI BRÎNZĂ DE VACI .....</b>	<b>16</b>
<b>Modulul 7. PREPARAREA BUCATELOR DULCI ȘI BĂUTURILOR.....</b>	<b>18</b>
<b>Modulul 8. PREPARAREA BUCATELOR DIN PEȘTE.....</b>	<b>21</b>
<b>Modulul 9. PREPARAREA BUCATELOR DIN CARNE ȘI PASĂRE .....</b>	<b>26</b>
<b>Modulul 10. PREPARAREA BUCATELOR ȘI GUSTĂRILOR RECI ȘI CALDE .....</b>	<b>34</b>
<b>Modulul 11. PREPARAREA ARTICOLELOR DIN ALUAT.....</b>	<b>38</b>
<b>BIBLOGRAFIE.....</b>	<b>42</b>



## Modulul 1. PREGĂTIREA BUCĂTARULUI PENTRU ACTIVITATE ÎN RAMURĂ

**Scopul modului:** Formarea competențelor pentru organizarea procesului și locului de muncă, aplicând măsurile igienico-sanitare. Acest modul vizează dobândirea de competențe necesare pentru inițiere în profesie și constituie fundamentul pentru formarea competențelor profesionale tehnice.

Durata modului: 10 ore (instruire teoretică: 9 ore, evaluare: 1 oră)

**La finele acestui modul elevul va fi capabil să:**

- Identifice particularitățile profesiei de bucătar
- Menține igiena personală și starea de curățenie a locului de muncă
- Respecteregurile de securitate și sănătate la locul de muncă
- Explice noțiunile tehnologice generale și metodele de prelucrare culinară a produselor alimentare
- Identifice tipurile unităților de alimentație publică
- Previna poluarea mediului prin respectarea circuitului deșeurilor și a normelor igienicosanitare interne
- Organizeze, în mod eficient și ergonomic, locul de muncă pentru prelucrarea legumelor, cărnii, păsării și peștelui, în secția bucate calde și în secția bucate reci
- Definească noțiunea de valoare nutritivă a produselor alimentației publice
- Descrie rolul modificărilor proteinelor, glucidelor și lipidelor în practica culinară
- Prezinte rolul modificărilor vitaminelor, sărurilor minerale, substanțelor colorante, aromatice și gustative în practica culinară

Conținuturi recomandate	Nr. de ore	
	LT	LP
Particularitățile profesiei de bucătar. Cerințe profesionale față de personalul angajat în unitățile de alimentație publică. LEGEA Republicii Moldova Nr. 105 din 13.03.2003 privind protecția consumatorilor	1	
Cerințe față de igiena personalului și de sănătate		
Cerințe față de securitatea și sănătatea muncii		
Noțiuni tehnologice generale și caracteristica lor (Materie primă, semipreparat, preparat culinar, deșeuri și pierderi tehnologice, etc.) Procesul tehnologic de preparare a produselor în alimentația publică Documentația normativ tehnică în Alimentația Publică (Rețetare, Preis-curante, Fișe tehnologice, etc.)	1	
Noțiuni despre riscuri de intoxicații și infecții alimentare și profilaxia lor	1	
Cerințe sanitare privind întreținerea încăperilor, utilajului, veselei și a ambalajului și colectarea, depozitarea și evacuarea deșeurilor		
Cerințe privind prevenirea contaminării încrucișate		
Cerințe tehnice privind utilajul tehnologic, inventar și ustensile	1	
Dotarea locului de muncă pentru prelucrarea legumelor Dotarea locului de muncă pentru prelucrat carne; pasăre; pește Dotarea locului de muncă în bucătărie: secția bucate calde; secția bucate reci	1	
Noțiunea de valoare nutritivă a produselor alimentației publice. Noțiuni despre proteine. Rolul proteinelor în organism. Necesarul zilnic de proteine. Modificările proteinelor: hidratarea, deshidratarea, denaturarea și distrucția, la tratamentul culinar și rolul acestora în practica culinară.	1	
Noțiuni despre glucide. Rolul glucidelor în organism. Necesarul zilnic de glucide. Modificarea glucidelor: inversia, fermentarea, caramelizarea și formarea melanoidinelor la tratamentul culinar și rolul acestora în practica culinară.	1	

Amidonul: cleisterizarea, dextrinizarea și rolul lor în practica culinară.		
Noțiuni despre lipide. Rolul lipidelor în organism. Necesarul zilnic de lipide. Modificările lipidelor: hidroliza, oxidarea, polimerizarea și condensarea la tratamentul culinar și rolul acestora în practica culinară.	1	
Noțiuni despre vitamine. Rolul vitaminelor în organism. Necesarul zilnic de vitamine. Modificările vitaminelor hidrosolubile și liposolubile la tratamentul culinar și rolul acestora în practica culinară. Noțiuni despre substanțe minerale. Rolul substanțelor minerale în organism. Necesarul zilnic de substanțe minerale.	1	
Evaluarea cunoștințelor teoretice	1	
<b>Total ore: 10</b>	<b>10</b>	<b>-</b>

### Precondiții necesare pentru studierea modulului

Pentru realizarea finalităților modulului, elevul trebuie să dețină cunoștințe de bază la următoarele subiecte:

- Surse de contaminare a produselor culinare la locul de muncă
- Particularitățile metalelor: inox, aluminiu, cupru, fontă
- Noțiuni generale despre: proteine, lipide, glucide, vitamine, săruri minerale

### Resurse materiale

Scurtă (halat), bonetă (batistă de tifon), șorț, ștergar, batistă, pantaloni, încălțăminte de schimb, masă de lucru, ustensile pentru gătit, răzători și tocătoare, setul de cuțite al bucătarului, blender, cești pentru a măsura lichide, linguri pentru măsurat, spumieră, site, strecurători, ustensile pentru pește, ustensile pentru carne și carne de pasăre, ustensile pentru legume și fructe, ustensile pentru aluat, ustensile pentru salate, ustensile pentru supe și bulioane, ustensile de tăiat, ustensile pentru paste făinoase, ustensile pentru terciuri, ustensile pentru bucate gata, ustensile pentru bucate și gustări reci, ustensile pentru măsurat și contorizat timpul, aparate electrice speciale, suprafețe de tăiat (palette), echipament pentru paste, vase pentru gătit, veselă, rozete pentru condimente.

### Recomandări

- Pentru realizarea instruirii practice se recomandă vizite în laboratoarele tehnologice și la întreprinderi de alimentație publică de categoria III, II și I.
- În timpul instruirii practice vor fi realizate activități de învățare a documentației normativ-tehnice.

## Modulul 2. PRELUCRAREA PRIMARĂ A LEGUMELOR ȘI CIUPERCILOR

Scopul modulului: Formarea competențelor de prelucrare primară a legumelor și ciupercilor, în conformitate cu cerințele tehnologice și regulile sanitaro-igienice. Acest modul vizează dobândirea de competențe generale, necesare pentru inițiere în profesie și constituie fundamentul pentru formarea competențelor profesionale avansate.

Durata modulului: 42 ore (instruire teoretică: 18 ore, instruire practică: 24 ore)

### La finele acestui modul elevul va fi capabil să:

- Argumenteze importanța legumelor și ciupercilor în alimentație
- Clasifice corect legumele și ciupercile
- Aprecieze organoleptic calitatea legumelor și ciupercilor
- Prezinte destinația culinară a legumelor și ciupercilor
- Descrie particularitățile de prelucrare a diferitor tipuri de legume
- Prelucraze diferite tipuri de legume
- Mânuiască corect cuțitul
- Aplice diverse tehnici de tăiere a legumelor în forme simple și compuse
- Descrie particularitățile de prelucrare a diferitor tipuri de ciuperci
- Determine conținutul de deșeuri la prelucrarea legumelor în funcție de sezon
- Identifice condițiile și termenii de păstrare a legumelor curățate
- Exploateze utilajul, inventarul pentru curățarea și tăierea legumelor.

Conținuturi recomandate	Nr. de ore	
	LT	LP
Importanța legumelor și ciupercilor în alimentație.	1	
Clasificarea și caracteristica legumelor. Aprecierea organoleptică a calității legumelor. Destinația culinară a legumelor și ciupercilor.	1	
Utilaje și ustensile pentru prelucrarea primară a legumelor.	1	
Organizarea locului de muncă a bucătarului în secția de legume	1	
Cerințe privind materia primă. Depozitarea materiei prime	1	
Reguli de prelucrare culinară primară a legumelor	1	6
Deșeuri obținute la prelucrarea primară a legumelor în funcție de sezon	1	
Calcul tehnologic pentru prelucrarea primară a legumelor	1	
Termeni și condiții de păstrare a legumelor curățate	1	
Tehnici de tăiere a legumelor. Forme de tăiere a legumelor (simple și compuse)	1	
Tehnici de tăiere a legumelor. Forme de tăiere a legumelor bulbifere.	1	6
Tehnici de tăiere a legumelor. Forme de tăiere a legumelor tuberculifere.	1	
Tehnici de tăiere a legumelor. Forme de tăiere a legumelor rădăcinoase.	1	
Tehnici de tăiere a legumelor. Forme de tăiere a legumelor vărzoase.	1	
Clasificarea și caracteristica ciupercilor. Aprecierea organoleptică a calității ciupercilor. Destinația culinară. Reguli de prelucrare culinară primară a ciupercilor. Deșeuri obținute la prelucrarea primară a ciupercilor. Termeni și condiții de păstrare a ciupercilor prelucrate.	1	6
Evaluarea modulului	1	6
<b>Total ore: 42</b>	<b>18</b>	<b>24</b>

### Precondiții necesare pentru studierea modulului

Pentru realizarea finalităților modulului, elevul trebuie să dețină cunoștințe de bază la următoarele subiecte:

- Noțiuni generale despre particularitățile organelor plantelor

- Aspecte sezoniere de dezvoltare la plante
- Unități de măsură uzuale pentru lungime (m, dm, cm, mm); transformări
- Figuri geometrice (unghi, triunghi, patrulater, pentagon, cerc)
- Corpuri geometrice: cub, paralelipiped dreptunghic, piramidă, sferă, cilindru, con etc.
- Noțiuni de elemente ale figurilor geometrice (laturi, vîrfuri, unghiuri, diametru)
- Noțiuni de procent
- Operații de calcul a procentelor dintr-un număr dat
- Operații de calcul a unui număr cînd cunoaștem procentele din acesta
- Noțiuni de lățime, înălțime, diagonală, grosime, secțiune
- Noțiuni generale despre vitamine
- Proprietățile chimice ale oxigenului: reacțiile de oxidare, interacțiunea cu metalele (aluminu, fier).

### **Echipament tehnologic**

Paletă „LC”, setul de cuțite „LC”

### **Materie primă**

Cartofi, varză, morcov, ceapă, sfeclă, conopidă, castraveți, roșii, lămîie, dovlecei, vînată, praz, ciuperci (șampinioane), ardei.

### **Recomandări**

Se recomandă predarea conținuturilor, precum și organizarea lucrărilor practice, pe grupe de legume:

- 1 . tuberculi/rădăcinoase
2. varzoase
3. boboase /păstăioase

De ex. Prelucrarea primară a legumelor tuberculifere (destinația, utilaj, cerințe ...)

### Modulul 3. PREPARAREA SUPELOR

**Scopul modului:** Formarea competențelor specifice pentru prepararea unui sortiment larg de supe, respectând procesul tehnologic și cerințele sanitaro-igienice.

Durata modului: 84 ore (instruire teoretică: 36 ore, instruire practică: 48 ore)

**La finele acestui modul elevul va fi capabil să:**

- descrie importanța supelor în alimentație
- clasifice supele în funcție de tehnologia de preparare, baza lichidă, temperatura de servire
- calculeze, conform rețetarului, necesarul de produse pentru diferite cantități de supe
- determine calitatea materiei prime pentru prepararea supelor
- prelucreze materia primă pentru prepararea supelor
- utilizeze echipamentul și ustensilele conform tehnologiei de preparare a supelor
- selecteze procesele tehnologice de preparare a diverselor tipuri de supe
- prepare: A) bulioane; B) supe limpezi C) supe drese; D) supe pireuri, E) supe de lapte; F) reci și dulci; G) supe din bucătăria moldovenească
- prezinte supele pentru servire în conformitate cu regulile de etică și estetică
- aprecieze calitatea produsului finit în baza indicilor organoleptici
- respecte cerințele sanitaro-igienice la prepararea și păstrarea supelor
- calculeze sinecostul pentru diferite tipuri de supe

Conținuturi recomandate	LT	Lucrări practice	LP
Importanța supelor în alimentație. Clasificarea și caracteristica supelor.	1		
Cerințele sanitaro-igienice pentru procesele tehnologice de preparare și păstrare a bulioanelor și supelor.	1		
Utilaje, mecanisme, ustensile și veselă pentru prepararea bulioanelor și supelor. Vesela pentru prezentarea și servirea supelor.	1		
Cerințe de organizare a locului de muncă pentru prepararea bulioanelor și supelor.	1		
Cerințe de securitate și sănătate în muncă în procesul de preparare a bulioanelor și supelor.	1		
Modificările proteinelor și lipidelor ce au loc la prepararea fierturilor și bulioanelor.	1		
Prepararea bulioanelor din: oase, carne, carne și oase, pasăre, pește.	1	A.1.Prepararea bulionului din oase și carne.	6
Prepararea fierturilor din legume și ciuperci.	1	B.1.Prepararea supei limpezi cu crutoane (frigane)	
Modificările ce au loc la fierberea bulioanelor.	1	B.2.Prepararea supei limpezi cu găluște din făină	
Cerințe față de calitate semipreparatului.	1	B.3.Prepararea supei limpezi cu garnitură (la alegerea maistrului)	
Procesul tehnologic de preparare a supelor limpezi.	1		
Calcul și evidență pentru supele limpezi.	1		
Cerințe față de calitate a supelor limpezi.	1		
Procesul tehnologic de preparare a borșurilor.	1	C.1. Prepararea borșului cu varză și cartofi.	6
Sortimentul, caracteristica. Aprecierea calității și prezentarea preparatului gata.*	1	C.2. Prepararea borșului cu fasole.	
Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor.*	1	C.3. Prepararea șciului din varză proaspătă.	
Procesul tehnologic de preparare a șciurilor. Sortimentul, caracteristica.	1		

Procesul tehnologic de preparare a ciorbelor (rasolnicurilor).	1	C.4. Prepararea rasolnicului de casă.	6
Sortimentul, caracteristica ciorbelor.	1	C.5 Prepararea rasolnicului ca la Leningrad. C.6. Prepararea rasolnicului ca la Moscova.	
Procesul tehnologic de preparare a supelor picante.	1	C.7. Prepararea supei picante de casă (soleancă).	6
Sortimentul, caracteristica supelor picante.	1	C.8. Prepararea supei picante Asorti de carne (soleancă). C.9. Prepararea supei picante din ciuperci (soleancă).	
Procesul tehnologic de preparare a supelor de cartofi. Sortimentul, caracteristica.	1	C.10. Prepararea supei de cartofi cu leguminoase.	6
Procesul tehnologic de preparare a supelor de legume și crupe. Sortimentul, caracteristica.	1	C.11. Prepararea supei de cartofi cu ciuperci.	
Procesul tehnologic de preparare a supelor de cartofi și paste făinoase. Sortimentul, caracteristica.	1	C.12. Prepararea supei cu paste făinoase.	
Procesul tehnologic de preparare a supelor pireuri.	1	D.1. Prepararea supei pireu din cartofi /legume	6
Sortimentul, caracteristica. Aprecierea calității preparatului gata*.	1	D.2. Prepararea supei pireu din pasăre	
Prezentarea preparatului. Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor*.	1	D.3. Prepararea supei pireu din ciuperci	
Supe de lapte. Produse lactate utilizate la prepararea supelor de lapte. Caracteristica și cerințe de calitate.	1	E.1. Prepararea supei de lapte cu paste făinoase (tăiței de casă).	6
Procesul tehnologic de preparare a supelor de lapte. Sortimentul, caracteristica.	1	E.2 Prepararea supei de lapte cu crupe și legume	
Supe reci. Baza lichidă pentru supele reci. Caracteristica și cerințe de calitate.	1	F.1. Prepararea ocroșcăi din legume.	6
Supe dulci. Baza lichidă pentru supele dulci. Caracteristica și cerințe de calitate	1	F.2. Prepararea ocroșcăi de carne.	
Procesul tehnologic de preparare a supelor reci și dulci. Sortimentul, caracteristica.	1	F.3. Prepararea supei din fructe proaspete cu orez fiert.	
Particularitățile de preparare a supelor în bucătăria Moldovenească.	1	G.1'. Prepararea borșului acru	6
Procesul tehnologic de preparare a borșului acru din tărițe. Procesul tehnologic de preparare a supelor în bucătăria Moldovenească.	1	G.1". Prepararea bulionului de pasăre	
Veselă specifică pentru prezentarea supelor în bucătăria moldovenească.	1	G.2. Prepararea ciorbei cu fasole	
		G.3.Prepararea ciorbei delicioase	
		G.4.Prepararea ciorbei apetisante	
		G.5. Prepararea borșului scăzut	
Evaluarea modulului	1		6
<b>Total ore: 84</b>	<b>36</b>		<b>48</b>

NB\*Conținutul cu referire la Sortimentul, caracteristica. Aprecierea calității preparatului gata.

Prezentarea preparatului. Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor va fi predat la toate tipurile de supe.

### **Precondiții necesare pentru studierea modulului**

Pentru realizarea finalităților modulului, elevul trebuie să dețină cunoștințe de bază la următoarele subiecte:

- Noțiuni de volum, masă și densitate
- Unități de măsură a capacității/volumului (l, ml); transformări ale unităților de măsură
- Unități de măsură uzuale pentru masă (kg, g, mg);
- Starea fizică a substanțelor: solidă, lichidă, gazoasă;
- Procese termice: vaporizare, fierbere
- Noțiune de substanță
- Proprietăți fizice ale substanțelor (starea de agregare, mirosul, culoarea, densitatea, gustul, solubilitatea în apă)
- Substanțe organice cu importanță biologică: grăsimi, hidrați de carbon, aminoacizi, proteine, vitamine
- Particularități fiziologice ale organelor de simț la om. Acuitatea organelor de simț
- Particularități secretorii ale unor plante
- Noțiune de soluții
- Duritatea apei

Noțiune despre oxidanți

### **Echipament tehnologic**

Pahar gradat, aparat pentru laminarea pastelor, cratiță 1,5 l, tavă cu pereții drepți (căzanel pentru sote), farfurie adâncă pentru supe, supieră (boluri), farfurie suport, grătar

### **Materie primă**

Oase alimentare, carne de bovină, sau de vițel, sau de ovină, carne de porc, jambon fiertafumat sau fiert, pulpă afumată – fiartă, slănină condimentată, crenvurști sau safalade, rinichi de bovină, carne de pasăre, sfeclă, varză proaspătă, varză murată, cartofi, morcov, pătrunjel (rădăcină), țelină (rădăcini), ceapă (bulbi), ceapă verde, praz, mazăre verde conservată, roșii proaspete, ardei dulci, ardei iuți, castraveți murați, castraveți proaspeți, capere, măsline, verdeață (coriandru, pătrunjel), lămâie, usturoi, ciuperci albe uscate sau șampinioane proaspete, fasole, pastă de tomate, pireu de tomate, grăsime culinară, margarină de masă, unt, ulei vegetal, smântână, zahăr, orez, sare, făină de grâu, oțet 3%, borș acru, bulion sau apă, lapte, ouă, cimbru, muștar, cvas de pâine, condimente (piper negru, roșu, frunză de dafin).

## Modulul 4. PREPARAREA SOSURILOR

**Scopul modulului:** Formarea competențelor specifice pentru prepararea unui sortiment larg de sosuri, respectând procesul tehnologic și cerințele sanitaro-igienice.

Durata modulului: 72 ore (instruire teoretică: 30 ore, instruire practică: 42 ore)

**La finele acestui modul elevul va fi capabil să:**

- Argumenteze importanța și destinația sosurilor în alimentație
- Clasifice sosurile în funcție de baza lichidă, agentul de îngroșare, consistență, tehnologia de preparare și temperatura de servire
- Propună sosuri pentru diferite preparate
- Utilizeze echipamentul și ustensilele pentru prepararea sosurilor
- Pregătească materia primă pentru sosuri
- Selecteze procesele tehnologice de preparare a diverselor tipuri de sosuri și a derivatelor acestora
- Prepare: A) sos roșu pe bază de bulion brun; B) sosuri albe pe bază de bulion de carne; C) sosuri pe bază de bulion de pește; D) sosuri pe bază de bulion de ciuperci; E) sosuri pe bază de lapte; F) sosuri de smântână; G) sosuri pe bază de ouă-unt; H) amestecuri de unt; I) sosuri pe bază de ulei; J) sosuri pe bază de oțet; K) sosuri dulci; L) pe bază de ouă-unt; M) pe bază de ulei; N) dulci, O) din bucătăria moldovenească
- Prezinte pentru servire preparatul gata în conformitate cu regulile de etică și estetică
- Aprecieze calitatea produsului finit în baza indicilor organoleptici
- Respecte cerințele sanitaro-igienice la prepararea și păstrarea sosurilor
- Calculeze sinecostul și prețul pentru diferite tipuri de sosuri

Conținuturi recomandate	LT	Lucrări practice	LP
Importanța sosurilor în alimentație.	1		
Clasificarea sosurilor și caracteristica lor.	1		
Principiile de selectare a sosurilor pentru bucate.	1		
Procesul tehnologic de pregătire a semipreparatelor pentru sosurile roșii și albe (bulion brun, făină călită cu și fără grăsime, legume sotate).	1		
Caracteristica materiei prime utilizate la prepararea sosurilor.	1		
Utilaje, mecanisme, ustensile și veselă pentru prepararea sosurilor.	1		
Vesela pentru servire.	1		
Procesul tehnologic de preparare a sosului roșu de bază și derivatelor lui.	1	A.1. Prepararea sosului roșu de bază	6
Destinația culinară a sosurilor și asocierea acestora cu diferite preparate culinare.*	1	A.2. Sos roșu de legume cu rădăcinoase (pentru înăbușirea cărnii)	
Caracteristicile organoleptice ale sosurilor: aspect, culoare, consistență, gust și miros.*	1	A.3. Prepararea sosului roșu dulce- acriu	
Calcul și evidență pentru sosuri (CE)	1		
Procesul tehnologic de preparare a sosurilor albe pe bază de bulion de carne.(CE)	1	B.1.Prepararea sosului alb de bază	6
Cerințe de calitate pentru sosurile pe bază de bulion de carne	1	B.2.Prepararea sosului alb cu ou B.3. Prepararea sosului Beșamel	



Procesul tehnologic de preparare a sosurilor albe pe bază de bulion de pește.	1	C.1. Prepararea sosului alb cu moare (pe bază de bulion de pește)	
Cerințe de calitate pentru sosurile pe bază de bulion de pește	1		
Procesul tehnologic de preparare a sosurilor pe bază de bulion de ciuperci.	1	D.1. Prepararea sosului de ciuperci cu pireu de tomate	
Procesul tehnologic de preparare a sosurilor pe bază de lapte. (CE)	1	E.1. Prepararea sosului de lapte (dulce)	
Procesul tehnologic de preparare a sosurilor pe bază de smântână.	1	F.1. Prepararea sosului de smântână	6
Cerințe de calitate pentru sosurile pe bază de smântână.	1	F.2. Prepararea sosului de smântână cu pastă de tomate F.3. Prepararea sosului de smântână cu ciuperci	
Procesul tehnologic de preparare a sosurilor pe bază de ouă - unt.	1	G.1. Prepararea sosului polonez G.2. Prepararea sosului olandez	6
Cerințe de calitate pentru sosurile pe bază de ouă - unt.	1		
Procesul tehnologic de preparare a derivatelor sosurilor pe bază de ouă - unt.	1	L.1.Sos olandez cu capere L.2. Sos de pesmeți	
Procesul tehnologic de preparare a amestecurilor cu unt	1	H.1. Prepararea amestecului de unt cu gingirică	
Procesul tehnologic de preparare a sosurilor pe bază de ulei vegetal.	1	I.1. Prepararea sosului maioneză și derivatele lui	6
Procesul tehnologic de preparare a derivatelor sosurilor pe bază de ulei vegetal	1	M.1.Sos maioneză cu jeleu M.1'. Jeleu de carne M.1".Jeleu de pește	
Cerințe de calitate pentru sosurile pe bază de ulei vegetal	1	M.2. Sos maioneză cu cornișoni M.3.Sos maioneză cu verdeață	
Procesul tehnologic de preparare a sosurilor pe bază de oțet.	1	J.1. Sos hrean J.2. Dresuri pentru salate	
Procesul tehnologic de preparare a varietăților de sosuri dulci.	1	N.1.Sos din fragi, sau zmeură, sau vișină N.2.Sos din caise	6
Particularitățile de preparare a sosurilor în bucătăria moldovenească. Procesul tehnologic de preparare a varietăților de sosuri în bucătăria moldovenească.	1	O.1.Sos mujdei (I variantă) O.2.Sos mujdei (II variantă) O.3. Sos de vin cu nuci	
Evaluarea modulului	1		6
<b>Total ore: 72</b>	<b>30</b>		<b>42</b>

NB\* Conținutul cu referire la Destinația culinară a sosurilor și asocierea acestora cu diferite preparate culinare; Caracteristicile organoleptice ale sosurilor: aspect, culoare, consistență, gust și miros; Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor va fi predat la fiecare tip de sosuri și amestecuri

#### **Precondiții necesare pentru studierea modulului**

Pentru realizarea finalităților modulului, elevul trebuie să dețină cunoștințe de bază la următoarele subiecte:

- Citirea tabelor
- Moduri de transmitere a căldurii

- Săruri utilizate în alimentație
- Amestecuri omogene și neomogene
- Acizi grași
- Noțiuni de topire
- Noțiuni de soluții
- Dizolvarea substanțelor
- Noțiuni de cristal
- Noțiuni de diluare
- Acizi alimentari
- Noțiuni de emulsie

#### **Echipament tehnologic**

Cazan, tel de sîrmă, sită pentru răzuirea legumelor și strecurarea sosului, lingură pentru sos, lingură de masă pentru degustare, lopățică de lemn, sosieră pentru servirea sosului, lingură pentru sos, farfurie pentru degustare.

#### **Materie primă**

Oase alimentare, resturi alimentare de pește, morcov, pătrunjel (rădăcină), țelină (rădăcini), ceapă (bulbi), ceapă verde, praz, moare de castraveți murați, ardei chili, ardei dulci roșii, verdeață (pătrunjel, mărar, coriandru), usturoi, ciuperci albe uscate, pireu de tomate, grăsime culinară, margarină de masă, ulei de măsline, ulei vegetal, unt, zahăr, sare, sare de lămâie, făină de grâu, oțet 3%, vin alb sec, vin roșu sec, lapte, ouă, chimen, piper negru măcinat, muștar praf, muștar de masă, tarhon, prune uscate, stafide, nuci, apă.

**Recomandări:** Fiecare elev va realiza toate tipurile de sosuri indicate în lista lucrărilor practice, la prezentul modul.

## **Modulul 5. PREPARAREA BUCATELOR ȘI GARNITURILOR DIN LEGUME ȘI CIUPERCI, CRUPE, PASTE FĂINOASE, LEGUMINOASE**

**Scopul modulului:** Formarea competențelor specifice pentru prepararea unui sortiment de bucate și garnituri din legume și ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase, respectând procesul tehnologic și cerințele sanitaro-igienice.

Durata modulului: 94 ore (instruire teoretică: 46 ore, instruire practică: 48 ore)

**La finele acestui modul elevul va fi capabil să:**

- prezinte importanța bucatelor și garniturilor din legume, leguminoase, crupe și paste făinoase în alimentație
- Descrie sortimentul și caracteristica bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase
- selecteze garnituri pentru preparate din carne și pește
- propună sosuri pentru bucate din legume, leguminoase, crupe și paste făinoase.
- pregătească materia primă pentru obținerea preparatelor
- prepare bucate și garnituri din: A) legume fierte; B) legume fierte în apă scăzută; C) legume prăjite; D) legume înăbușite; E) legume coapte; F) leguminoase; G) crupe; H) paste făinoase; I) legume și ciuperci fierte; J) legume și ciuperci prăjite; K) legume și ciuperci coapte, L) legume și ciuperci fierte, prăjite și coapte din bucătăria moldovenească; M) crupe fierte, prăjite, înăbușite și coapte din bucătăria moldovenească; N) leguminoase fierte, prăjite, înăbușite și coapte din bucătăria moldovenească; O) paste făinoase fierte, prăjite, înăbușite și coapte din bucătăria moldovenească
- exploateze corect utilajul, mecanismele și ustensilele pentru prepararea bucatelor și garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase
- aprecieze calitatea produsului finit în baza indicilor organoleptici
- prezinte pentru servire preparatul gata în conformitate cu regulile de etică și estetică
- respecte cerințele sanitaro-igienice la prepararea și păstrarea bucatelor și garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase
- calculeze sinecostul pentru diferite tipuri de bucate și garnituri din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase

<b>Conținuturi recomandate</b>	<b>LT</b>	<b>Lucrări practice</b>	<b>LP</b>
Importanța bucatelor și garniturilor în alimentație.	1		
Clasificarea bucatelor și garniturilor.	1		
Principiile de selectare a garniturilor la preparate din carne și pește.	1		
Principiile de selectare a sosurilor pentru bucate și garnituri din legume.	1		
Utilaje, mecanisme, ustensile pentru prepararea bucatelor și garniturilor din legume. (grătar, friteuză, cuptor)	1		
Veselă pentru prezentare și servirea bucatelor și garniturilor din legume, crupe, paste, leguminoase.	1		
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din legume fierte.	1	Prepararea piureului de cartofi Prepararea cartofilor fierți în lapte	6
Modificarea vitaminelor și a substanțelor colorante la prepararea bucatelor din legume fierte	1	Cartofi fierți cu mujdei Prepararea legumelor fierte în sos de lapte	
Sortimentul bucatelor și garniturilor din	1		

legume fierte.		Prepararea zrazelor de cartofi cu smântână	
Caracteristica organoleptică, aprecierea calității	1		
Prezentarea preparatului gata.	1		
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din legume fierte în apă	1		
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci prăjite.	1		
Cerințe de calitate pentru bucatele și garniturile din legume prăjite	1		
Reguli de estetică la servirea preparatelor*.	1		
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din legume prăjite.	1	Legume la grătar Cartofi prăjiți fri bare Zraze de cartofi cu smântână Crochete din cartofi Legume la grătar	6
Modificarea vitaminelor și a substanțelor colorante la prepararea bucatelor din legume prăjite	1		
Noțiuni de clar. Tehnologia preparării clearului	1		
Folosirea uleiurilor pentru prăjirea legumelor	1		
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din legume înăbușite.	1	Prepararea varzei înăbușite Prepararea sfeclei înăbușite cu mere Prepararea cartofilor înăbușiți	6
Tratamentul primar a ingredientelor folosite pentru prepararea bucatelor din legume înăbușite	1		
Folosirea sosurilor la prepararea bucatelor din legume înăbușite	1		
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din legume coapte.	1	Prepararea cartofilor copti cu sos de smântână Prepararea ruladei de cartofi cu legume și smântână Prepararea budincii de dovleac cu sos de lapte	6
Tratamentul primar a ingredientelor folosite pentru prepararea bucatelor din legume coapte	1		
Folosirea sosurilor la prepararea bucatelor din legume coapte	1		
Metode de servire a bucatelor din legume coapte	1		
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din leguminoase fierte.	1	Prepararea budincii din leguminoase și cartofi cu smântână Prepararea pireului din leguminoase cu slănină și ceapă	6
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din leguminoase prăjite.	1		
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din leguminoase înăbușite.	1		
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din leguminoase coapte.	1		
Modificarea proteinelor vegetale la tratamentul culinar a leguminoaselor	1		
Procesul tehnologic de preparare a terciurilor de consistență: fărâmicioasă, densă și lichidă.	1	Prepararea terciului din hrișcă sfărâmicioasă cu ceapă Prepararea budincii de orez cu brânză de vaci și sos de mere Pilaf cu legume	6
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din terciuri de diferită consistență: fărâmicioasă și densă.	1		
Sortimentul bucatelor din terciuri de consistență: fărâmicioasă și densă.	1		

Defecte, cauze și posibilități de remediere. scăzută.	1		
Procesul tehnologic de fierbere a pastelor făinoase prin diverse metode.	1	Prepararea macaroanelor fierte cu brânză	6
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din paste făinoase fierte.	1	Prepararea macaroanelor fierte cu șuncă și pastă de tomate	
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din paste făinoase coapte.	1	Prepararea macaroanelor coapte cu cașcaval	
Defecte, cauze și posibilități de remediere.	1		
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci fierte.	1		
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci coapte.	1		
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci din bucătăria moldovenească.	1		
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din crupe din bucătăria moldovenească.	1		
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din leguminoase din bucătăria moldovenească.	1		
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din paste făinoase din bucătăria moldovenească.	1		
Evaluarea modulului	1		6
<b>Total ore: 94</b>	<b>46</b>		<b>48</b>

NB\*Conținutul cu referire la Sortimentul, caracteristica, aprecierea calității și prezentarea preparatului gata. Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor va fi predat la toate tipurile de bucate și garnituri din legume și ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase.

#### **Precondiții necesare pentru studierea modulului**

Pentru realizarea finalităților modulului, elevul trebuie să dețină cunoștințe de bază la următoarele subiecte:

- Noțiune de raport, proporție
- Noțiune de număr zecimal
- Calcule cu numere zecimale
- Valoarea vitaminelor grupei B

#### **Echipament tehnologic**

Cuțit cuneiform, cuțit conielat, sită pentru răzuirea legumelor și strecurarea sosului, sosieră pentru servirea sosului, lingură pentru sos, furculiță pentru degustare, farfurie pentru degustare, farfurii întinse de masă pentru servirea bucatelor, spumieră, tel de sîrmă, lopățică de lemn

#### **Materie primă**

Oase alimentare, resturi alimentare de pește, morcov, pătrunjel (rădăcină), țelină (rădăcini), ceapă (bulbi), ceapă verde, praz, moare de castraveți murați, ardei chili, ardei dulci roșii, verdeață (pătrunjel, mărar, coriandru, busuioc), usturoi, ciuperci albe uscate, pireu de tomate, grăsime culinară, margarină de masă, ulei de măsline, ulei vegetal, unt, zahăr, sare sare de lămâie, făină de grâu, oțet 3%, vin alb sec, vin roșu sec, lapte, ouă, chimen, muștar, piper negru măcinat, muștar praf, muștar de masă, tarhon, coriandru, prune uscate,

stafide, nuci, apă, Cartofi, nap, varză, mazăre verde, ouă, pesmeți, grăsime culinară, smântână, bulion, făină de grâu, sfeclă, mere, zahăr, cașcaval, unt, crupă de mei, bostan, crupă, hrișcă, orez, prune uscate, brânză de vaci, vanilie, margarină, leguminoase, piept afumat, slănină, macaroane, brânză, șuncă, condimente.

**Recomandări:** În cadrul lecțiilor practice se recomandă lucrul în echipă a câte 2-3 elevi.

## Modulul 6. PREPARAREA BUCATELOR DIN OUĂ ȘI BRÎNZĂ DE VACI

**Scopul modulului:** Formarea competențelor specifice pentru prepararea unui sortiment de bucate din ouă și brânză de vaci, respectând procesul tehnologic și cerințele sanitaro-igienice.

Durata modulului: 46 ore (instruire teoretică: 22 ore, instruire practică: 24 ore)

**La finele acestui modul elevul va fi capabil să:**

- argumenteze importanța bucatelor din ouă și brânză în alimentație
- prezinte caracteristica merceologică a ouălor și brânzei de vaci
- pregătească materia primă pentru întrebuințare
- selecteze sosuri pentru bucate din ouă și brânză
- prepare bucate din: A) ouă; B) brânză de vaci; C) ouă și brânză de vaci; D) ouă și brânză de vaci din culina moldovenească
- utilizeze corect utilajul, mecanismele și ustensilele pentru prepararea bucatelor din ouă și brânză de vaci
- aprecieze calitatea produsului finit
- prezinte pentru servire preparatul gata
- respecte cerințele sanitaro-igienice la prepararea și păstrarea bucatelor din ouă și brânză
- calculeze sinecostul bucatelor din ouă și brânză

Conținuturi recomandate	LT	Lucrări practice	LP
Importanța bucatelor din ouă în alimentație.	1		
Caracteristica merceologică a ouălor și produselor din ouă.	1		
Principiile de selectare a sosurilor și a altor produse de garnisire pentru bucatele din ouă.	1		
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din ouă fierte.	1	A.1.Prepararea ouălor fierte	6
Modificările proteinelor în procesul de tratare termică a ouălor.	1	A.2. Terciuleț de ou natural	
Sortimentul, caracteristica bucatelor din ouă fierte.	1	A.3. Prepararea ouălor prăjite ochi cu produse de carne	
Aprecierea calității și prezentarea preparatului gata.	1		
Calcul și evidență pentru bucatele din ouă	1		
Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor.	1		
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din ouă prăjite.	1	A.4. Prepararea omletei naturale	
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din ouă coapte.	1	A.5. Prepararea omletei cu cașcaval	
		C.1.Prepararea omletei umplute cu produse de carne	6
		C.2. Prepararea ouălor coapte cu sos de lapte	
Importanța bucatelor din brânza de vaci în alimentație.	1		
Caracteristica merceologică a brânzei de vaci.	1		
Clasificarea bucatelor din brânza de vaci.	1		
Principiile de selectare a sosurilor și a altor produse de garnisire pentru bucatele din brânză.	1		

Utilaje, mecanisme, ustensile și veselă pentru prelucrarea primară și prepararea bucatelor din brânză de vaci.	1		
Vesela pentru prezentarea și servirea bucatelor din brânză de vaci.	1		
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din brânză de vaci fierte.	1	B.1. Prepararea papanășilor fierți B.3. Prepararea papanășilor din brânză prăjiți B.4. Prepararea papanășilor din brânză cu morcov	6
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din brânză de vaci prăjite.	1	B.2. Prepararea sufleului fiert la aburi din brânză	
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din brânză de vaci coapte.	1	B.5. Prepararea sufleului copt din brânză B.6. Prepararea budincii din brânză	
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din ouă și brânză de vaci din culinaria moldovenească.	1	D.1. Ochiuri cu brânză de oi D.2. Scrob moldovenesc D.3. Papanăși cu stafide și nuci	
Evaluarea modulului	1		6
<b>Total ore: 46</b>	<b>22</b>		<b>24</b>

NB\* Conținutul cu referire la Sortimentul, caracteristica, aprecierea calității și prezentarea preparatului gata. Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor va fi predat la fiecare tip de bucate din ouă și brânză.

#### **Precondiții necesare pentru studierea modulului**

Pentru realizarea finalităților modulului, elevul trebuie să dețină cunoștințe de bază la următoarele subiecte:

- Noțiune de aciditate
- Noțiuni de omogenizare
- Structura oului
- Noțiune de emulsie
- Particularitățile clorului
- Pregătirea soluției de clor de concentrație diferită
- Proprietățile proteinelor (coagularea albuminelor)

#### **Recomandări:**

Fiecare elevi va efectua toate lucrările practice propuse în modul

#### **Echipament tehnologic**

Fierbător pentru ouă, tigaie de porție, sită pentru pasarea brânzei de vaci, suporturi pentru servirea ouălor, farfurie întinsă.

#### **Materie primă**

Ouă, margarină de masă, unt, ceapă verde, verdeață de pătrunjel, mărar, sare, brânză de vaci, făină de grâu, zahăr, smântână, dulceață, crupe de griș, pesmeți.



## Modulul 7. PREPARAREA BUCATELOR DULCI ȘI BĂUTURILOR

**Scopul modulului:** Formarea competențelor specifice pentru prepararea bucatelor dulci și băuturilor, respectând procesul tehnologic și cerințele sanitaro-igienice.

Durata modulului: 62 ore (instruire teoretică: 32 ore, instruire practică: 30 ore)

**La finele acestui modul elevul va fi capabil să:**

- Prezintă importanța bucatelor dulci și băuturilor fierbinți în alimentație
- Descrie sortimentul și caracteristica bucatelor dulci și băuturilor
- Pregătească materia primă pentru obținerea preparatelor
- Descrie procesele tehnologice de pregătire a bucatelor dulci și băuturilor fierbinți
- Utilizeze corect utilajul, ustensilele și vesela pentru prepararea și servirea bucatelor dulci și băuturilor fierbinți
- Selecteze procesele tehnologice de preparare a diverselor tipuri de bucatelor dulci și băuturilor
- Preparare: A) compoturi; B) chiseluri; C) jeleuri; D) bucate dulci calde; E) băuturilor fierbinți; F) bucatelor dulci și băuturilor; G) bucatelor dulci și băuturilor din bucătăria moldovenească
- Decoreze estetic bucatele dulci și băuturile fierbinți
- Aprecieze calitatea produsului finit în baza indicilor organoleptici
- Prezintă pentru servire preparatul gata în conformitate cu regulile de etică și estetică
- Respecte cerințele sanitaro-igienice la prepararea antrourilor și bucatelor reci
- Calculeze sinecostul bucatelor dulci și băuturilor

Conținuturi recomandate LT		Lucrări practice	LP
Importanța bucatelor dulci în alimentație. Clasificarea bucatelor dulci.	1		
Produsele folosite la prepararea bucatelor dulci și prelucrarea lor.	1		
Cerințe sanitaro-e-igienice la prepararea bucatelor dulci și a băuturilor	1		
Cerințele tehnicii securității la prepararea bucatelor dulci și a băuturilor	1		
Utilaje, mecanisme, ustensile și veselă pentru prepararea bucatelor dulci și a veselei pentru prezentare și servire.	1		
Clasificarea compoturilor.	1	A.1.Prepararea compotului din mere proaspete A.2.Prepararea compotului din prune uscate B.1. Prepararea chiselului din măceș B.2. Prepararea chiselului din lapte. C.1. Prepararea jeleului cu fructe conservate C.2. Prepararea jeleului din suc de fructe	6
Prelucrarea primară a materiei prime folosite la prepararea compoturilor	1		
Procesul tehnologic de preparare a compoturilor din fructe și pomușoare proaspete, uscate, congelate.	1		
Clasificarea chiselurilor. Caracteristica agenților de gelificare.	1		
Procesul tehnologic de preparare a chiselurilor de diferită consistență.	1		
Clasificarea jeleurilor. Caracteristica agenților de gelificare și pregătirea pentru utilizare.	1		
Procesul tehnologic de preparare a diferitor tipuri de jeleuri.	1		

Sosuri și produse de garnisire pentru jeleuri.	1		
Clasificarea bucatelor dulci calde. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor dulci calde din mere. Sosuri și produse de garnisire pentru servire. Realizarea calculelor tehnologice pentru bucatele dulci calde	1	D.1. Prepararea merelor prăjite în aluat D.2. Prepararea șarlotei de mere cu sos de caise D.3. Prepararea budincii din pesmeți cu sos de caise.	6
Procesul tehnologic de preparare a budincilor.	1		
Sosuri pentru servire.	1		
Procesul tehnologic de preparare a sufleurilor.	1		
Produse de garnisire pentru servire.	1		
Importanța băuturilor fierbinți în alimentație.	1		
Clasificarea băuturilor fierbinți.	1	E.1. Prepararea ceaiului cu lapte E.2. Prepararea cafelei cu lapte E.3. Prepararea băuturii cacao cu lapte E. 4. Prepararea cafelei "Gleasse" cu înghețată E. 5. Prepararea băuturilor pe bază de cafea	6
Mecanisme, ustensile și veselă pentru prezentarea băuturilor calde.	1		
Vesela pentru prezentare și servire.	1		
Procesul tehnologic de preparare a ceaiului.	1		
Reguli de pregătire a infuziei de ceai.	1		
Procesul tehnologic de preparare a cafelei.	1		
Reguli de pregătire a boabelor de cafea pentru utilizare.	1		
Reguli de pregătire a cafelei prin diverse metode.	1		
Procesul tehnologic de preparare a cacao.	1		
Calcul și evidență pentru preparatele dulci și băuturile calde	1		
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor dulci reci.	1	F.1.Prepararea moussului din afine F.2. Prepararea moussului din mere F.3. Prepararea Sambukului din caise F.4. Prepararea cremei de vanilie F.5. Prepararea cremei de vanilie pe bază de smântână	6
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor dulci și băuturilor din bucătăria moldovenească.	1	G.1.Prepararea prunelor cu nuci în sirop G.2. Prepararea Chiselului de vin roșu cu frișcă G.3. Prepararea Jeleului de vin G.4. Prepararea Vinului fiert cu zahăr G.5. Prepararea Merelor umplute cu orez și stafide (nr.222 din Pitirimova) G.6. Prepararea Merelor coapte cu frișcă spumată și nuci G.8. Prepararea Orezului cu prune	6
Evaluarea modulului	1		6
<b>Total ore: 62</b>	<b>32</b>		<b>30</b>

NB\*Conținutul cu referire la Sortimentul, caracteristica, aprecierea calității. Servirea. Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor va fi predat la toate tipurile de bucate dulci și băuturi.

**Precondiții necesare pentru studierea modulului:**

Pentru realizarea finalităților modulului, elevul trebuie să dețină cunoștințe de bază cu referire la noțiunea de opalescență

**Echipament tehnologic**

Cuțite pentru tăierea fructelor, cuțite pentru decojirea fructelor, ustensilă pentru îndepărtarea cotorului de măr , pisălog, fructiere, farfurii de desert, cremaliere, tacâm pentru desert.

**Materie primă**

Mere, pere, gutui, cireșe (vișine, prune, piersici, caise), răchițele (merișoare, coacăză neagră, agriș, coacăză roșie afine, zmeură), zahăr, sare de lămâie, amidon de cartofi, smântână, nuci, prune uscate, vin roșu/alb, gheață alimentară, amidon de cartofi, scorțișoară, acid citric, orez, unt, stafide, dulceață, griș, lămâie, ouă, vanilie, lapte, frișcă, gelatină.

## Modulul 8. PREPARAREA BUCATELOR DIN PEȘTE

**Scopul modulului:** Formarea competențelor specifice pentru prepararea unui sortiment de bucate din pește, respectând procesul tehnologic și cerințele sanitaro-igienice.

Durata modulului: 98 ore (instruire teoretică: 50 ore, instruire practică: 48 ore)

**La finele acestui modul elevul va fi capabil să:**

- Argumenteze importanța bucatelor din pește în alimentație
- Clasifice bucatele din pește
- Descrie sortimentul și caracteristica bucatelor din pește
- Propună garnituri și sosuri pentru bucate din pește
- Pregătească materia primă pentru obținerea preparatelor din pește
- Utilizeze corect utilajul, mecanismele și ustensilele pentru prelucrarea primară, prepararea semifabricatelor, masei tocate și bucatelor din pește
- Descrie procesele tehnologice de preparare a bucatelor din pește
- Preparare bucate din: A) pește fiert; B) pește prăjit; C) pește înăbușit; D) pește copt; E) din masă tocată de pește; F) fructe de mare; G) pește din bucătăria moldovenească
- Aprecieze calitatea produsului finit în baza indicilor organoleptici
- Prezinte pentru servire preparatul gata în conformitate cu regulile de etică și estetică
- Respecte cerințele sanitaro-igienice la prepararea și păstrarea bucatelor din pește
- Calculeze sinecostul bucatelor din pește

Conținuturi recomandate	LT	Lucrări practice	LP
Importanța peștelui în alimentație. Clasificarea și caracteristica speciilor de pește recepționate în unitățile de alimentație publică.	1		
Cerințe de recepționare calitativă și cantitativă a peștelui și depozitarea acestuia. Indici organoleptici de apreciere a calității peștelui.	1		
Etapele procesului tehnologic de prelucrare primară a peștelui.	1		
Utilaje (aparat pentru desolzare, cameră frigorifică), instrumente, inventar, ustensile pentru prelucrarea primară a peștelui.	1		
Cerințe de securitate și sănătate la exploatarea ustensilelor, inventarului ei utilajului pentru prelucrarea peștelui.	1		
Norme igienico-sanitare referitoare la mentenanța ustensilelor, inventarului și utilajului pentru prelucrarea peștelui.	1		
Cerințe ergonomice de organizare a locului de muncă pentru prelucrarea peștelui.	1		
Norme igienico-sanitare specifice pentru prelucrarea primară a peștelui.	1		

Etapele de prelucrare primară a peștelui cu schelet osos (decongelarea peștelui congelat, desolzarea, spălarea, eviscerarea, spălarea, tranșarea).	1		
Metode de tranșare a peștelui cu schelet osos.	1		
Caracteristica și destinația culinară a semipreparatelor din pește cu schelet osos obținute în urma tranșării.	1		
Deșeuri alimentare și tehnice obținute în urma tranșării.	1		
Etapele de prelucrare primară a peștelui cu schelet cartilaginos.	1		
Particularitățile de prelucrare primară a unor specii de pește.	1		
Caracteristica și destinația culinară a semipreparatelor din pește cu schelet cartilaginos.	1		
Deșeurile obținute în urma prelucrării primare a peștelui cu schelet cartilaginos.	1		
Cerințe de calitate a peștelui prelucrat și a semipreparatelor din pește.	1		
Termene și condiții de păstrare a peștelui prelucrat.	1		
Calculul tehnologic pentru prelucrarea primară a peștelui.	1		
	1		
Caracteristica și sortimentul bucatelor din pește fiert prin la aburi și în cantitate mică de lichid.	1	Prepararea peștelui fiert cu pireu de cartofi și sos polonez	6
Caracteristica și sortimentul bucatelor din pește prăjit prin metoda de bază și prăjit în cantitate mare de grăsime.	1	Prepararea peștelui fiert în apă scăzută cu sos alb cu moare și cartofi fierți Prepararea peștelui ca la ruși	
Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor din pește prăjit prin metoda de bază și în cantitate mare de grăsime.	1	Prepararea peștelui prăjit cu cartofi prăjiți și sos roșu de bază Prepararea peștelui prăjit cu terci de hrișcă și sos de smântână	
Modificările proteinelor, lipidelor, substanțelor minerale ce au loc la prăjirea peștelui.	1		
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din pește prăjit în cantitate mare de grăsime.	1		
Cerințe de calitate.			

Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din pește prăjit la grătar. Cerințe de calitate.	1	Prepararea peștelui înăbușit în sos de roșii cu legume și pireu de cartofi Prepararea tocanei de pește pe tigaie Prepararea peștelui copt ca la ruși Prepararea peștelui copt cu ou Prepararea peștelui copt cu sos de lapte	6
Reguli de servire a bucatelor din pește prăjit prin metoda de bază și în cantitate mare de grăsime.	1		
Caracteristica și sortimentul bucatelor din pește înăbușit. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor din pește înăbușit.	1		
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din pește înăbușit.	1		
Cerințe de calitate. Reguli de servire a bucatelor din pește înăbușit.	1		
Caracteristica și sortimentul bucatelor din pește copt.	1		
Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor din pește copt.	1		
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din pește copt.	1		
Cerințe de calitate. Reguli de servire a bucatelor din pește copt.	1		
Asocierea bucatelor din pește cu garnituri; Selectarea sosuri pentru bucate din pește;	1		
Completarea fișei tehnologice pentru prepararea bucatelor din pește, în baza Rețetarului; Calcularea cantității (masă, volum) ingredientelor conform documentației normative, necesare pentru prepararea bucatelor din pește;	1		
Particularități specifice bucatelor de pește din bucătăria moldovenească.	1		
Sortimentul și caracteristica masei tocate din pește. Caracteristica materiei prime pentru pregătirea masei tocate din pește.	1		

Utilaj (mașina de tocat carne), ustensile, inventar pentru pregătirea masei tocate de pește. Organizează locul de muncă	1	cartofi fierți și sos de smântână Prepararea chiftelelor din pește cu terci de orez și sos de smântână cu pastă de tomate	
Procesul tehnologic de preparare a masei tocate naturale, cu adaos de pâine și pentru sufleu. Indici de calitate a masei tocate din pește și a semipreparatelor din masa tocată de pește.	1		
Procesul tehnologic de preparare a semipreparatelor din masă tocată naturală, cu adaos de pâine și pentru sufleu. Termeni și condiții de păstrare a semipreparatelor din masa tocată de pește.	1	Prepararea peștelui fiert în lapte cu cartofi fierți Prepararea fileului din pește umplut Pește umplut cu pireu de cartofi și sos de smântână	6
Caracteristica și sortimentul bucatelor din masă tocată de pește.	1		
Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor din masă tocată de pește.	1		
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din masă tocată de pește. Cerințe de calitate.	1	Prepararea peștelui prăjit cu unt verde cu cartofi prăjiți și sos de tomate Prepararea peștelui prăjit la grătar Prepararea peștelui prăjit în aluat Prepararea fripturii de pește Prepararea peștelui copt cu sos de smântână cu ciuperci	6
		Prepararea peștelui copt cu sos roșu cu ceapă și ciuperci Prepararea peștelui copt cu roșii Prepararea Telinoe din pește cu cartofi prăjiți și sos de tomate cu legume	6
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din pește din bucătăria moldovenească.	1	Pește fiert cu sos mojdei Nisetru în sos de vin Pește ca la Chișinău	6
Sortimentul, caracteristica, aprecierea calității și prezentarea preparatului gata.	1	Pește prăjit cu sos mojdei Chiftele moldovenești ca la moldoveni	
Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor.	1	Pește ca acasă	
Evaluarea modulului	2		6
<b>Total ore: 98</b>	<b>50</b>		<b>48</b>

NB\* Conținutul cu referire la Sortimentul, caracteristica, aprecierea calității și prezentarea preparatului gata. Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor va fi predat la fiecare tip de bucate din pește.

### **Echipament tehnologic**

Cuțit cuneiform, cuțit conielat, farfurie întinsă, sită pentru răzuirea legumelor și strecurarea sosului, sosieră pentru servirea sosului, lingură pentru sos, furculiță pentru degustare, farfurie pentru degustare, farfurii întinse de masă pentru servirea bucatelor, tel de sîrmă, lopățică de lemn.

### **Precondiții necesare pentru studierea modulului**

Pentru realizarea finalităților modulului, elevul trebuie să dețină cunoștințe de bază la următoarele subiecte:

- Vitamine hidrosolubile: B2, B6
- Vitamine liposolubile: A și D
- Substanțe minerale: fosfor, sodiu, potasiu, clor, calciu și iod
- Unități de măsură a temperaturii
- Noțiuni de difuzie
- Proteine complete
- Modificări ale proteinelor la temperaturi înalte
- Operații cu fracții

### **Materie primă**

Pește (somon, biban, șalău), morcov, ceapă, rădăcini de pătrunjel, cartofi, apă, lapte, margarină de masă, grăsime culinară, unt, ouă, verdeață de pătrunjel, verdeață de mărar, acid citric, făină de grâu, rădăcini de țelină, castraveți murați, ciuperci proaspete, lămâie, vin alb sec, moare de castraveți murați, capere, măslină, piure de tomate, zahăr, ulei vegetal, terci de hrișcă, smîntînă, pesmeți, oțet (3%), cuișoare, scorțișoară, frunze de dafin, sare, piper negru măcinat, cașcaval, pâine de grâu, terci de orez, gelatină, pesmeți, muștar de masă, ciuperci uscate, crevete congelate, calmari (fileu), raci, piper negru boabe, estragon (verdeață), usturoi, apă

### **Recomandări**

1. În cadrul lecțiilor practice se recomandă lucrul în echipă a câte 2-3 elevi
2. În cazul în care la lecțiile practice nu au fost realizate lucrări cu specii de pește mai puțin accesibil (de ex. cartilagos), aceste lucrări practice nu vor fi încuse în examenul de calificare.



## Modulul 9. PREPARAREA BUCATELOR DIN CARNE ȘI PASĂRE

**Scopul modulului:** Formarea competențelor specifice pentru prepararea unui sortiment de bucate din carne, respectând procesul tehnologic și cerințele sanitaro-igienice.

Durata modulului: 228 ore (instruire teoretică: 114 ore, instruire practică: 114 ore)

**La finele acestui modul elevul va fi capabil să:**

- Argumenteze importanța bucatelor din carne în alimentație
- Descrie sortimentul și caracteristica bucatelor din carne și subproduse
- Propună garnituri și sosuri pentru bucate din carne
- Pregătească materia primă pentru obținerea preparatelor din carne
- Utilizeze corect utilajul, mecanismele și ustensilele pentru prelucrarea primară, prepararea semifabricatelor, masei tocate și bucatelor din carne
- Selecteze procesele tehnologice de pregătire a semipreparatelor din carne
- Aprecieze organoleptic calitatea semipreparatelor din carne
- Descrie procesele tehnologice de pregătire a bucatelor a bucatelor din carne
- Preparare bucate din: A) carne și subproduse fierte; B) carne și subproduse prăjite; C) carne înăbușită; D) carne coaptă; E) carne tocată; F) pasăre fiartă G) pasăre prăjită; H) pasăre înăbușită; I) masă tocată de pasăre J) carne din bucătăria moldovenească; K) carne tocată din bucătăria moldovenească; L) pasăre; M) vînat; N) pasăre din bucătăria moldovenească
- Aprecieze calitatea produsului finit în baza indicilor organoleptici
- Prezinte pentru servire preparatul gata în conformitate cu regulile de etică și estetică
- Respecte cerințele sanitaro-igienice la prepararea și păstrarea bucatelor din carne
- Calculeze sinecostul bucatelor din carne

Conținuturi recomandate	LT	Lucrări practice	LP
<b>Unitatea de competență 1: Prelucrarea primară a cărnii</b>			
Importanța cărnii și a subproduselor în alimentație	1	Excursie tematică la întreprinderi de prelucrare a cărnii sau la hală.	
Clasificarea și caracteristica speciilor de carne și a subproduselor.	1		
Cerințe de recepționare calitativă și cantitativă a cărnii și subproduselor. Condiții de depozitare a cărnii și subproduselor.	1		
Indici organoleptici de apreciere a calității cărnii și subproduselor.	1		
Etapele procesului tehnologic de prelucrare primară a cărnii.	1		
Ustensile, inventar și utilaje pentru prelucrarea primară a cărnii (mașina de afânat carnea, malaxorul).	1		
Cerințe de securitate și sănătate în muncă la exploatarea ustensilelor, inventarului și utilajului pentru prelucrarea cărnii.	1		
Norme igienico-sanitare referitoare la mentenanța ustensilelor, inventarului și utilajului pentru prelucrarea cărnii.	1	<i>Abilitățile practice vor fi formate în cadrul lucrărilor practice de preparare a bucatelor din carne de bovină, porcină și ovină</i>	
Cerințe ergonomice de organizare a locului de muncă pentru prelucrarea cărnii.	1		

Norme igienico-sanitare specifice pentru prelucrarea primară a cărnii.	1		
Cerințe de tranșare a carcaselor vitelor mari cornute.	1		
Caracteristica și destinația culinară a specialităților/ tranșelor. Deșeurile obținute în urma tranșării.	1		
Cerințe de calitate a specialităților/tranșelor obținute.	1		
Cerințe de tranșare a carcaselor vitelor mici (ovină și porcină).	1		
Caracteristica și destinația culinară a specialităților/ tranșelor. Deșeurile obținute în urma tranșării.	1		
Cerințe de calitate a specialităților/tranșelor obținute.	1		
Cerințe de prelucrare primară a subproduselor. Deșeurile obținute în urma prelucrării subproduselor.	1		
Cerințe de calitate a subproduselor prelucrate primar.	1		
Termeni și condiții de păstrare a specialităților/ tranșelor și subproduselor prelucrate primar.	1		
Calculul tehnologic pentru prelucrarea primară a cărnii.	1		
Clasificarea și caracteristica semipreparatelor din carne.	1		
Procesul tehnologic de pregătire a semipreparatelor în bucăți mari. Cerințe de calitate.	1		
Procesul tehnologic de pregătire a semipreparatelor porționate, naturale și pane. Cerințe de calitate.	1		
Procesul tehnologic de pregătire a semipreparatelor în bucăți mici. Cerințe de calitate.	1		
Procesul tehnologic de pregătire a semipreparatelor din masă tocată de carne: naturală și cu adaos de pâine. Cerințe de calitate.	1		
<b>Unitatea de competență 2: Prepararea bucatelor din carne</b>			
Clasificarea și caracteristica bucatelor din carne și subproduse.	1		

Elemente ale tendințelor moderne în prepararea și servirea bucatelor din carne.	1		
Principiile de asociere a preparatelor din carne și subproduselor cu garniturile.	1		
Principiile de selectare a sosurilor pentru bucate din carne și subproduse.	1		
Cerințe de completare a fișelor tehnologice pentru prepararea bucatelor din carne și subproduse, în baza Rețetarului.	1		
Calculul necesarului materiei prime pentru prepararea bucatelor din carne și subproduse.	1		
Normele igienico-sanitare pentru procesele tehnologice de preparare și păstrare a bucatelor din carne și subproduse.	1		
Cerințe de organizare a locului de muncă pentru prepararea bucatelor din carne și subproduse.	1		
Inventar, ustensile și veselă pentru prepararea și servirea bucatelor din carne și subproduse.	1		
Caracteristica și sortimentul bucatelor din carne și subproduse fierte.	1		
Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor din carne și subproduse fierte prin metoda de bază și în apă scăzută.	1		
Modificările proteinelor, lipidelor, substanțelor minerale ce au loc la fierberea cărnii și subproduse fierte.	1		
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din carne și subproduse fierte prin metoda de bază. Cerințe de calitate.	1		
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din carne fiartă în apă scăzută. Cerințe de calitate.	1		
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din carne fiartă în apă scăzută. Cerințe de calitate.	1		
Reguli de servire a bucatelor din carne fiartă prin metoda de bază și în apă scăzută.	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Carne fiartă cu hrișcă fărâmicioasă și sos roșu de bază.</li> <li>· Limbă fiartă cu sos alb de bază și cartofi fierți</li> <li>· -*Pârjoală naturală la aburi cu cartofi fierți și sos la aburi</li> </ul>	6
Caracteristica și sortimentul bucatelor din carne și subproduse prăjite.	1		
Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor din carne și subproduse prăjite.	1		

Modificările proteinelor, lipidelor, substanțelor minerale ce au loc la prăjirea cărnii.	1		
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din carne prăjită în bucăți mari. Cerințe de calitate.	1	Roastbeef (rosbif) - *Carne împănată, prăjită în bucăți mari	6
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din carne în bucăți porționate, naturale și panate și subproduse prăjite. Cerințe de calitate.	1		
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din carne în bucăți mici și subproduse prăjite.	1		
Reguli de servire a bucatelor din carne și subproduse prăjite.	1	Biftec natural cu cartofi prăjiți și sos roșu Șnițel de porc *File cu ciuperci și sos și garnitură complexă *Pârjoală naturală cu garnitură complexă	6
Caracteristica și sortimentul bucatelor din carne și subproduse înăbușite.	1		
Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor din carne și subproduse înăbușite.	1	Friptură cu paste făinoase Befstroganov cu pireu de cartofi Ficat prăjit cu ceapă și terci de hrișcă - *Frigărui din porcină	6
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din carne subproduse înăbușite. Cerințe de calitate.	1	Chiftele cu pireu de cartofi, sos de smântână cu pastă de tomate - Pârjoale tocate coapte cu sos de lapte și morcov fiert și sos roșu de bază	6
Reguli de servire a bucatelor din carne subproduse înăbușite.	1		
Caracteristica și sortimentul bucatelor coapte din carne.	1	Papanași ca la Tiraspol cu garnitură complexă Costiță la grătar cu garnitură complexă	6
Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor coapte din carne.	1	- *Brizol „Moldova” cu garnitură complexă - Tocană din carne de porcină cu mămăligă Sarmale moldovenești cu smântână	6
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor coapte din carne.	1		
Reguli de servire a bucatelor coapte din carne.	1		
Caracteristica și sortimentul bucatelor din masa tocată naturală.	1	- *Carne înăbușită cu gutui - Mititei la grătar cu garnitură complexă *Cârnăciori la gratar cu garnitură complexă	6
Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor din masă tocată naturală.	1	Bitoc ca la Chișinău Chifteluțe moldovenești	6

		- Zraze moldovenești	
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din masa tocată naturală.	1		
Reguli de servire a bucatelor din masa tocată naturală.	1		
Caracteristica și sortimentul bucatelor din masa tocată cu adaos de pâine.	1		
Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor din masa tocată cu adaos de pâine.	1		
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din masa tocată cu adaos de pâine.	1		
Reguli de servire a bucatelor din masă tocată cu adaos de pâine.	1		
Particularități specifice bucatelor din carne de bovină, porcină, ovină din bucătăria moldovenească.	1		
<b>Unitatea de competență 3: Prelucrarea primară a păsărilor domestice</b>			
Importanța cărnii de pasăre în alimentație.	1	LP Prelucrarea primară a păsării (tranșare și fasonare) <i>Abilitățile practice vor fi formate în cadrul lucrărilor practice de preparare a bucatelor din carne de pasăre</i>	
Clasificarea și caracteristica speciilor de pasări.	1		
Importanța cărnii de vânat în alimentație.	1		
Caracteristica cărnii de vânat.	1		
Cerințe de recepționare calitativă și cantitativă a cărnii de pasăre. Condiții de depozitare a cărnii.	1		
Indici organoleptici de apreciere a calității cărnii de pasăre.	1		
Etapele procesului tehnologic de prelucrare primară a cărnii de pasăre. Norme igienico-sanitare specifice pentru prelucrarea primară a cărnii de pasăre.	1		
Ustensile, inventar și utilaje pentru prelucrarea primară a cărnii (mașina de flambat).	1		
Cerințe de securitate și sănătate în muncă la exploatarea ustensilelor, inventarului și utilajului pentru prelucrarea cărnii de pasăre.	1		
Cerințe ergonomice de organizare a locului de muncă pentru prelucrarea cărnii de pasăre.	1		

Cerințe de prelucrare primară a păsărilor domestice.	1		
Caracteristica metodelor de tranșare și fasonare (carcasa întreagă) a păsării, în funcție de destinația culinară.	1		
Deșeurile obținute în urma tranșării.	1		
Cerințe de prelucrare primară a subproduselor și utilizarea culinară.	1		
Termene și condiții de păstrare a cărnii de pasăre și subproduselor.	1		
Procesul tehnologic de pregătire a semipreparatelor porționare din pasăre. Cerințe de calitate.	1		
Procesul tehnologic de pregătire a semipreparatelor în bucăți mici din pasăre și subproduse. Cerințe de calitate.	1		
Procesul tehnologic de pregătire a masei tocate de pasăre. Cerințe de calitate.	1		
Calculul tehnologic pentru pregătirea semipreparatelor din carne de pasăre.	1		
<b>Unitatea de competență 4: Prepararea bucatelor din pasăre</b>			
Clasificarea și caracteristica bucatelor din carne de pasăre.	1		
Elemente ale tendințelor moderne în prepararea și servirea bucatelor din carne de pasăre.	1		
Principii de asociere a bucatelor din carne de pasăre cu garnituri.	1		
Principiile de selectare a sosurilor pentru bucate din carne de pasăre.	1		
Cerințe de completare a fișelor tehnologice pentru prepararea bucatelor din carne de pasăre, în baza Rețetarului.	1		
Calculul necesarului materiei prime pentru prepararea bucatelor din carne de pasăre.	1		
Caracteristica și sortimentul bucatelor din pasăre fierte prin metoda de bază și în apă scăzută.	1		
Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor din pasăre fierte prin metoda de bază și în apă scăzută.	1		
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din carne de pasăre fierte prin metoda de bază. Cerințe de calitate.	1	Pasăre fiartă cu garnitură Pasăre în sos la aburi cu ciuperci și orez	6

Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din carne de pasăre fierte în apă scăzută. Cerințe de calitate.	1	- Pasăre în sos roșu cu cartofi fierți	
Reguli de servire a bucatelor din carne de pasăre fierte prin metoda de bază și în apă scăzută.	1		
Caracteristica și sortimentul bucatelor din carne de pasăre prăjite prin metoda de bază și în cantități mari de grăsime.	1	Șnițel de pasăre Cotlet natural - Pasăre prăjită (întregă) Pârjoală ca la Kiev Pârjoală ca la capitală - *Pui Tabaka	6
Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor din carne de pasăre prăjite prin metoda de bază și în cantități mari de grăsime.	1		
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din carne de pasăre prăjite prin metoda de bază și în cantități mari de grăsime. Cerințe de calitate.	1		
Reguli de servire a bucatelor din carne de pasăre prăjite prin metoda de bază și în cantități mari de grăsime.	1		
Caracteristica și sortimentul bucatelor din carne de pasăre înăbușite.	1		
Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor din carne de pasăre înăbușite.	1		
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din pasăre și subproduse înăbușite. Cerințe de calitate.	1	Ragu (iahnie, tocană) din pasăre sau subproduse din pasăre Pilaf din pasăre	6
Reguli de servire a bucatelor din carne de pasăre înăbușite.	1	Pasăre înăbușită în sos cu legume - *Gâscă (rață) ca acasă*	
Caracteristica și sortimentul bucatelor din masă tocată de pasăre.	1		
Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor din masă tocată de pasăre.	1		
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din masă tocată de pasăre. Cerințe de calitate.	1	Pârjoale cu pireu de cartofi și sos roșu de bază	6
Reguli de servire a bucatelor din masa tocată de pasăre.	1	Bitoc tocat preparat la aburi cu sos alb cu ou și orez	
Particularități specifice bucatelor din carne de pasăre din bucătăria moldovenească.	1		
Recapitulare modul	4		
Evaluare modul	2		6
Total	114		114

NB\* În cazul în care instituția nu dispune de resurse pentru a asigura materia primă pentru prepararea Purcelușului prăjit cu legume prăjite, Gâștei sau raței ca acasă, Iepurelui la rotisor, acestea vor fi predate/învățate doar la teorie.

\*\* Conținutul cu referire la Sortimentul, caracteristica, aprecierea calității și prezentarea preparatelor finite va fi predat la toate tipurile de bucate din carne de bovină, porcină, ovină și pasăre

### **Precondiții necesare pentru studierea modulului**

Pentru realizarea finalităților modulului, elevul trebuie să dețină cunoștințe de bază la următoarele subiecte:

- Vitamine hidrosolubile: B2. B6
- Vitamine liposolubile: A și D
- Substanțe minerale: fosfor, sodiu, potasiu, clor, calciu și iod.
- Unități de măsură a temperaturii
- Noțiune de difuzie
- Proteine complete
- Modificări ale proteinelor la temperaturi înalte
- Operații cu fracții

### **Echipament tehnologic**

Paleta „C.C.”, paletă „L.C.”, mașină de tocat electrică, tavă pentru semipreparate din carne, cuțite „C.C.” și „L.C.”, ceaune cu capacități diferite, cratiță pentru soteu, pahar.

### **Materie primă**

Limbă de bovină sau ovină, sau porcină, ficat de bovină sau de ovină, sau de porcină, mușchiuleț de bovină, antricot, vrăbioară, partea superioară și inferioară a pulpei de bovină, antricot, partea coxal-femurală de porcină și ovină, partea laterală și exterioară din partea coxal-femurală de bovină, spata șigîtul de porcină, pieptul și spata de vițel, spata, partea de subspată, pieptul, carne pentru pîrjoale de bovină, porcină, oase alimentare, slănină, ouă, ulei vegetal, margarină de masă, unt, lapte, smîntînă, ceapă, morcov, pătrunjel (rădăcină), țelină (rădăcină), fasole, verdeață (pătrunjel, mărar), cartofi, prune uscate, făină de grâu, pireu de tomate, hrișcă, orez, paste făinoase, sare, zahăr, paste făinoase, pîine din făină de grâu, pesmeți, piper negru măcinat, piper roșu măcinat, smîntînă.

### **Recomandări**

În cadrul lecțiilor practice se recomandă lucrul în echipă a cîte 2-3 elevi



## Modulul 10. PREPARAREA BUCATELOR ȘI GUSTĂRILOR RECI ȘI CALDE

**Scopul modulului:** Formarea competențelor specifice pentru prepararea bucatelor și gustărilor reci și calde, respectând procesul tehnologic și cerințele sanitaro-igienice.

**Durata modulului:** 84 ore (instruire teoretică: 42 ore, instruire practică: 42 ore)

**La finele acestui modul elevul va fi capabil să:**

- Argumenteze importanța bucatelor și gustărilor reci în alimentație
- Clasifice corect bucatele și gustările reci și calde
- Descrie sortimentul și caracteristica bucatelor și gustărilor reci și calde
- Identifice corect produsele pentru pregătirea bucatelor și gustărilor reci
- Descrie procesele tehnologice de pregătire a bucatelor și gustărilor reci
- Pregătească materia primă pentru obținerea preparatelor
- Utilizeze corect utilajul, ustensilele și vesela pentru prepararea și servirea bucatelor și gustărilor reci
- Preparare: A) tartine; B) salate; C) vinegrete; D) antreuri reci din legume și ciuperci; E) antreuri și bucate reci din pește; F) antreuri și bucate reci din carne G) antreuri calde H) gustări și bucate reci și calde; I) antreuri și bucate reci și calde din bucătăria moldovenească
- Decoreze estetic bucatele și gustările reci
- Aprecieze calitatea produsului finit în baza indicilor organoleptici
- Prezinte pentru servire preparatul gata în conformitate cu regulile de etică și estetică
- Respecte cerințele sanitaro-igienice la prepararea bucatelor și gustărilor reci și calde
- Calculeze sincostul bucatelor și gustărilor reci și calde

Conținuturi recomandate	LT	Sarcini practice	LP
<b>Unitatea de competență 1. Prepararea tartinelor</b>			
Importanța bucatelor reci și gustărilor în alimentație. Clasificarea și caracteristica bucatelor reci și gustărilor.	1		
Elemente ale tendințelor moderne în prepararea și servirea bucatelor reci și gustări. Clasificarea și caracteristica materiei prime, inclusiv produse gastronomice, pentru prepararea bucatelor reci și gustărilor.	1		
Cerințe de completare a fișei tehnologice pentru prepararea bucatelor reci și gustărilor în baza Rețetarului.	1		
Calculul necesarului materiei prime pentru prepararea bucatelor reci și gustărilor.	1		
Utilaje (feliatorul pentru produse gastronomice), inventar, ustensile și veselă pentru prepararea și servirea bucatelor reci și gustărilor.	1		
Norme de securitate și sănătate în muncă în procesul de preparare a bucatelor și gustărilor reci. Cerințe de organizare a locului de muncă pentru prepararea bucatelor reci și gustărilor.	1		
Normele igienico-sanitare pentru procesele tehnologice de preparare a bucatelor reci și gustărilor.	1		

Clasificarea și caracteristica sortimentului de tartine. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea tartinelor.	1	- Tartine simple - Tartine compuse - Tartine ”Canape” - Tartine fierbinți	3
Procesul tehnologic de preparare a tartinelor: simple și compuse. Cerințe de calitate.	1		
Procesul tehnologic de preparare a tartinelor descoperite și a sandvișurilor. Cerințe de calitate.	1		
Procesul tehnologic de preparare a tartinelor fierbinți. Cerințe de calitate.	1		
Cerințe de etică și estetică la servirea tartinelor.	1		
<b>Unitatea de competență 2. Prepararea salatelor</b>			
Clasificarea și caracteristica sortimentului de salate.	1	- Salată de legume proaspete în diverse variante	6
Norme igienico-sanitare respectate la prepararea salatelor. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea salatelor.	1	- Salată de carne - Salată ca la capitală - Vinegretă de legume - Salată de ardei copti - *Salată de cartofi	
Principiile de selectare a dresurilor pentru salate.	1		
Procesul tehnologic de preparare a salatelor: simple și compuse. Cerințe de calitate.	1		
Procesul tehnologic de preparare a salatelor din: pește, carne și pasăre. Cerințe de calitate.	1		
Procesul tehnologic de preparare a vinegretelor. Cerințe de calitate.	1		
Cerințe de etică și estetică la servirea salatelor.	1		
<b>Unitatea de competență 3. Prepararea bucatelor reci și gustărilor din legume, pește, carne</b>			
Caracteristica și sortimentul bucatelor reci și gustărilor din legume și ciuperci. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor reci și gustărilor din legume și ciuperci	1	- Fasole făcăluite - Vinete tocate - Ardei sau vinete umplute cu legume - Ciuperci umplute - Gustare „Doina” - Roșii umplute cu salate	6
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor reci și gustărilor din legume și ciuperci. Cerințe de calitate.	1		
Reguli de etică și estetică la servirea bucatelor reci și gustărilor din legume și ciuperci.	1		
Caracteristica și sortimentul bucatelor reci și gustărilor de pește. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor reci și gustărilor de pește.	1	- Scrumbie cu garnitură - Scrumbie cu cartofi cu unt - Ouă umplute cu scrumbie și ceapă - Asorti de pește - Pește prăjit în marinadă - Pește umplut în aspic - *Răcitură de pește	6
Procesul tehnologic de preparare a gustărilor de pește. Cerințe de calitate.	1		
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor reci din pește în aspic. Cerințe de calitate.	1		
Reguli de etică și estetică la servirea bucatelor reci și gustărilor de pește.	1		

Caracteristica și sortimentul bucatelor reci și gustărilor de carne. Cerințe de pregătire a materiei prime și a produselor gastronomice pentru prepararea bucatelor reci și gustărilor de carne.	1	- Carne prăjită cu garnitură - Pate de ficat - Pasăre în aspic - Asorti de carne - *Limbă/carne în aspic	6
Procesul tehnologic de preparare a gustărilor reci din carne și din produse gastronomice. Cerințe de calitate.	1		
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor reci fierte și prăjite din carne și subproduse. Cerințe de calitate.	1		
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor reci fierte și prăjite din pasăre. Cerințe de calitate.	1		
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor reci din carne și pasăre în aspic. Cerințe de calitate.	1		
Procesul tehnologic de preparare a pateurilor. Cerințe de calitate.	1		
Reguli de etică și estetică la servirea bucatelor reci și gustărilor de carne.	1		
Caracteristica și sortimentul gustărilor calde. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea gustărilor calde.	1	- Julien de pasăre - Julien de ciuperci - Ciuperci în sos de smântână - Chifteluțe în sos - Dovlecei umpluți cu legume	6
Procesul tehnologic de preparare a gustărilor calde. Cerințe de calitate.	1		
Reguli de etică și estetică la servirea gustărilor calde.	1		
Caracteristica și sortimentul gustărilor din ouă și brânzeturi. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea gustărilor din ouă și brânzeturi.	1	- Ouă umplute cu pateu de ficat - Gustare picantă de cașcaval - Asorti de brânzeturi	3
Procesul tehnologic de preparare a gustărilor din ouă și brânzeturi. Cerințe de calitate.	1		
Reguli de etică și estetică la servirea gustărilor din ouă și brânzeturi.	1		
Sortimentul și particularitățile procesului tehnologic de preparare a bucatelor reci pentru banchete. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor reci pentru banchete.	1	- Găină umplută - Fileu din pasăre umplut - Răcitură de pasăre - Pulpă umplută - *Aspic din pasăre în forme	6
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor reci pentru banchete. Cerințe de calitate.	1		
Reguli de etică și estetică la servirea bucatelor reci pentru banchete.	1		
<b>Total ore: 84</b>	<b>42</b>		<b>42</b>

NB\*Conținutul cu referire la Sortimentul, caracteristica, aprecierea calității și prezentarea preparatelor gata. Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor va fi predat la toate tipurile de bucate și gustări reci .

#### **Precondiții necesare pentru studierea modulului**

Pentru realizarea finalităților modulului, elevul trebuie să dețină cunoștințe de bază la următoarele subiecte:

- Noțiuni referitoare la repartizarea concentrică, ritmică, liniară a elementelor, obiectelor
- Noțiune de concentrație a soluției
- Proprietățile vaporilor

#### **Echipament tehnologic**

Palete de lemn «GP», «GC», «Scrumbie», «Unt», «Pîine», «Verdețuri», palete «LC», «LF», «CF», sosiere, cuțit pentru curățarea legumelor, cuțite «LC», «LF», cuțit mediu din setul de bucătărie, puiă pentru usturoi, platouri de ceramică sau de metal, salatiere.

#### **Materie primă**

Carne de bovină sau ovină, sau porcină, sau carne de vițel, sau limbă, bovină sau ovină, sau porcină, sau carne de vițel, sau limbă fiartă, salam fiert sau mezeluri, pulpe, spată afumată, rulade fierte, slănină afumată, cașcaval, unt, scrumbie, crabi, cartofi, ouă, varză proaspătă, ceapă verde, ceapă (bulbi), morcov, ardei dulce, mazăre verde conservată, fasole albă de zahăr, salată, sfeclă, castraveți proaspeți, castraveți murăți, varză murată, roșii proaspete, vinete proaspete, usturoi, lămâie, verdeață de mărar, pătrunjel, zahăr, oțet 3%, ulei vegetal, pireu de tomate, smântână, brînză de Olanda, maioneză, ketchup, sare, pîine (de grîu, de secară), verdeață (pătrunjel, mărar), piper negru măcinat.

## Modulul 11. PREPARAREA ARTICOLELOR DIN ALUAT

**Scopul modulului:** Formarea competențelor specifice pentru prepararea bucatelor făinoase și articolelor culinare din aluat, respectând procesul tehnologic și cerințele sanitaro-igienice.

**Durata modulului:** 44 ore (instruire teoretică: 14 ore, instruire practică: 30 ore)

**La finele acestui modul elevul va fi capabil să:**

- Prezinte importanța bucatelor făinoase și articolelor culinare din aluat în alimentație
- Clasifice corect bucatele făinoase și aluaturile pentru articole culinare
- Efectueze caracteristica merceologică a bucatelor făinoase
- Asocieze bucatele făinoase cu produse de garnisire
- Descrie sortimentul și procesele tehnologice de pregătire a semipreparatelor și bucatelor făinoase
- Descrie sortimentul și clasificarea articolelor culinare din diferite tipuri de aluat
- Caracterizeze umpluturile și materia primă pentru prepararea aluaturilor
- Descrie procesele tehnologice de preparare a diverselor tipuri de aluat
- Utilizeze corect utilajul, ustensilele și vesela pentru prepararea și servirea bucatelor făinoase și prelucrarea materiei prime și tratarea termică a preparatelor din aluat
- Preparare: A) pelmeni cu diverse umpluturi; B) colțunași cu diverse umpluturi; C) clătite; D) blinii; E) blinele; F) articole culinare din aluat dospit; G) articole culinare din aluat nedospit; H) chifle din aluat dospit; I) articole culinare din aluat din bucătăria moldovenească
- Aprecieze calitatea produsului finit în baza indicilor organoleptici
- Prezinte pentru servire preparatul gata în conformitate cu regulile de etică și estetică
- Respecte cerințele sanitaro-igienice la prepararea bucatelor făinoase
- Calculeze sinecostul bucatelor făinoase
- Aplice documentația privind comercializarea producției culinare

Conținuturi recomandate	LT	Lucrări practice	L P
Importanța bucatelor făinoase în alimentație. Caracteristica merceologică a bucatelor făinoase. Clasificarea bucatelor făinoase. Principiile de asociere a bucatelor făinoase cu produse de garnisire.	1		
Utilaje, mecanisme, ustensile și veselă pentru prelucrarea primară a materiei prime și pregătirea semipreparatelor pentru bucate făinoase. Veselă pentru prezentarea și servirea bucatelor făinoase.	1		
Procesul tehnologic de preparare a aluatului pentru pelmeni. Sortimentul de pelmeni, caracteristica lor, și tipurile de tratament termic. Sortimentul de umpluturi*folosite pentru prepararea pelmenilor. Procesul tehnologic de preparare a umpluturilor. Caracteristica lor și aprecierea calității*. Procesul tehnologic de preparare a semipreparatelor de pelmeni. Caracteristica lor. Tratarea termică. Aprecierea calității și prezentarea preparatului finit**. Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor**.	1	A.1.Prepararea pelmenilor din carne de bovină și porcină fierte cu oțet A.2. Prepararea pelmenilor din carne de bovină și porcină prăjite cu unt A. 3 Prepararea pelmenilor din carne și varză	6

<p>Procesul tehnologic de preparare a aluatului pentru colțunași.</p> <p>Sortimentul de colțunași, caracteristica lor. Sortimentul de umpluturi folosite pentru prepararea colțunașilor. Clasificarea lor. Procesul tehnologic de preparare a umpluturilor.</p> <p>Caracteristica lor. Aprecierea calității. Procesul tehnologic de preparare a semipreparatelor pentru colțunași. caracteristica. Tratarea termică.</p>	1	<p>B.1. Prepararea colțunașilor cu umplutură din brânză de vaci cu smântână</p> <p>B.2. Prepararea colțunașilor cu umplutură din cartofi și ceapă cu unt</p> <p>B.3. Prepararea colțunașilor cu umplutură din mere cu smântână</p> <p>B. 4 Prepararea colțunașilor cu umplutură din varză proaspătă, înăbușită</p>	6
<p>Procesul tehnologic de preparare a aluatului pentru clătite. Procesul tehnologic de tratare termică a semifabricatelor de clătite. Sortimentul de clătite, clasificarea lor. Sortimentul de umpluturi folosite pentru prepararea clătitelor. Clasificarea lor.</p>	1	<p>C.1. Prepararea clătitelor cu brânză de vaci și zahăr farin</p> <p>C.2. Prepararea clătitelor cu gem și zahăr farin</p>	6
<p>Procesul tehnologic de preparare a umpluturilor, clasificarea lor și aprecierea calității.</p> <p>Procesul tehnologic de pregătire a semipreparatelor de clătite. Tratarea termică a clătitelor.</p>	1		
<p>Procesul tehnologic de preparare a aluatului pentru blinii. Procesul tehnologic de preparare a bliniilor. Asocierea bliniilor cu produse de garnisire.</p>	1	<p>D.1. Prepararea bliniilor cu smântână</p>	6
<p>Procesul tehnologic de preparare a aluatului pentru blinele. Sortimentul de ingrediente pentru aluat de blinele. Caracteristica lor și prelucrarea lor primară.</p> <p>Tratarea termică a blinelelor prin diverse metode.</p>	1	<p>E.1. Prepararea blinelelor cu gem</p> <p>E.2. Prepararea blinelelor cu stafide și smântână</p> <p>E.3. Prepararea blinelelor cu mere și zahăr</p>	6
<p>Importanța articolelor culinare din aluaturi în alimentație. Clasificarea aluaturilor pentru articole culinare. Sortimentul și clasificarea articolelor culinare din diferite aluaturi.</p>	1		
<p>Caracteristica materiei prime pentru prepararea aluaturilor și pregătirea ei pentru producere.</p> <p>Sortimentul și caracteristica umpluturilor și ingredientelor folosite pentru prepararea articolelor culinare din aluat și pregătirea lor pentru utilizare.</p>	1		
<p>Utilaje, mecanisme, ustensile și veselă pentru prelucrarea primară a materiei prime și prepararea aluaturilor.</p> <p>Utilaje, mecanisme, ustensile pentru tratament termic a preparatelor din aluat. Vesela pentru prezentare și servire.</p>	1		

Clasificarea aluatului dospit. Procesul tehnologic de preparare a aluatului dospit fără maia și cu maia. Sortimentul și caracteristica umpluturilor și ingredientelor folosite pentru articole culinare din aluat dospit. Porționarea, modelarea și tratarea termică.	1	F.1. Prepararea pateurilor coapte din aluat dospit cu umplutură din mere F.2. Prepararea pateurilor prăjite din aluat dospit cu gem F.3. Prepararea gogoășelor F.4. Prepararea crenvurștilor coapte în aluat	6
Clasificarea aluatului nedospit pentru articole culinare. Procesul tehnologic de preparare a aluatului nedospit de cozonac (pentru chifle). G.1.Pateuri coapte din aluat nedospit cu umplutură din varză proaspătă	1		
Sortimentul și caracteristica umpluturilor și ingredientelor. Porționarea, modelarea și tratarea termică. Sortimentul și caracteristica articolelor culinare din aluat nedospit de cozonac conform tratamentului termic.	1	G.2. Prepararea ceburecilor G 3. Prepararea beleașurilor	6
		C.1. Chiflă de vanilie C.2. Chiflă de casă C.3. Chiflă de drumeție C.4. Chiflă cu mac C.5. Cozonac obișnuit	6
Clasificarea aluaturilor folosite pentru prepararea articolelor culinare din aluat în bucătăria moldovenească.	1	C.6. Brânzoaică (plăcintă descoperită cu umplutură din brânză)	6
Clasificarea aluatului pentru plăcinte: dospit și nedospit. Procesul tehnologic de preparare a aluatului dospit pentru plăcinte. Sortimentul și caracteristica umpluturilor și ingredientelor folosite pentru prepararea plăcintelor		D.1. Plăcintă din aluat dospit cu dovleac D.2. Plăcintă din aluat dospit cu măr	
Procesul tehnologic de preparare a aluatului nedospit pentru plăcinte. Sortimentul și caracteristica articolelor culinare din aluat nedospit pentru plăcinte conform tratamentului termic.	1	D.3. Plăcintă prăjită din aluat nedospit cu umplutură din brânză de vaci cu mărar D.4. Învîrtită cu brânză de vaci D.5. Învîrtită cu brânză de oi D.6. Învîrtită cu nuci	6
Clasificarea articolelor din aluat întins. Procesul tehnologic de preparare a aluatului întins prin diferite metode: cu chefir și cu oțet.			
Evaluarea modulului			6
<b>Total ore: 44</b>	<b>14</b>		<b>30</b>

NB\*Conținutul cu referire la Sortimentul, caracteristica, aprecierea calității va fi predat la toate tipurile de umpluturi.

\*\*Sortimentul, caracteristica, aprecierea calității. Prezentarea preparatului finit. Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor, Aprecierea calității va fi predat la toate tipurile de bucate făinoase și articole culinare din aluat.

**Precondiții necesare pentru studierea modulului:**

Pentru realizarea finalităților modulului, elevul trebuie să dețină cunoștințe de bază cu referire la următoarele noțiuni:

- Umiditatea aerului
- Elasticitate
- Bioxid de carbon

- Acizi: acetic, citric, emperat, lactic,
- Particularitățile drojdiei de bere



## **BIBLOGRAFIE**