

APROBAT
Consiliul profesoral
al Centrului de Excelență în Servicii
și Prelucrarea Alimentelor
Proces verbal nr. 3
din 30-10-2019



COORDONAT
Ministerul Educației, Culturii
și Cercetării al Republicii Moldova



„12” 0

Program de formare profesională

Domeniul de formare profesională: **Servicii hoteliere, restaurante și alimentație publică**

Calificarea: **Bucătar 1013002**

Numărul de ore: **742 ore**

Baza admiterii: **acte de studii (gimnaziale, liceale)**

Limba de instruire: **rusă, română**

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

Bălți, 2019



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

Handwritten signature

PRELIMINARII

Prezentul program reprezintă un document normativ-reglator și constituie reperul conceptual de formare profesională, care specifică finalitățile de învățare și descrie condițiile de formare a competențelor profesionale pentru profesia Bucătar.

Programul este destinat persoanelor care solicită formare în domeniul alimentației publice, profesia bucătar.

Programul de formare profesională *Bucătar* se realizează cu respectarea strictă a prevederilor stabilite, Codului Muncii al Republicii Moldova; Codului Educației al Republicii Moldova nr. 152/2014; Regulamentului - cadru de organizare și funcționare a Centrului de excelență, aprobat prin Ordinul ME nr. 1158 din 04.12.2015, înregistrat la MJ cu nr. 1094 din 31.12.2015; Regulamentului - cadru de organizare și funcționare a instituțiilor de învățământ profesional tehnic postsecundar și postsecundar nonterțiar, aprobat prin Ordinul ME nr. 550 din 10.06.2015, înregistrat la MJ cu nr. 1051 din 02.07.2015; Regulamentului - cadru de organizare și funcționare a instituțiilor de învățământ profesional tehnic secundar, aprobat prin Ordinul ME nr. 840 din 21.06.2015, înregistrat la MJ cu nr. 1062 din 22.08.2015, Metodologia cu privire la elaborarea programelor și curriculum-urilor din cadrul învățării pe tot parcursul vieții ordin nr.70 din 25.01.2019, și include include Planul de învățământ, Curriculumul modular.

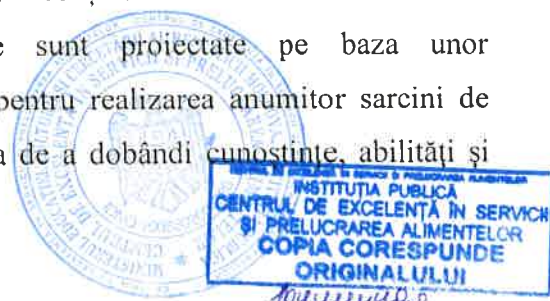
Scopul programului de formare profesională: Formarea competențelor profesionale a candidaților pentru inserția în câmpul muncii la meseria Bucătar.

Formarea profesională a bucătarului, realizată în cadrul instituțiilor de învățământ profesional tehnic secundar corespunde nivelului 3 de calificare, conform Cadrului Național al Calificărilor din Republica Moldova. Acest nivel de calificare se atribuie muncitorului care, în raport cu diversitatea de împliniri și responsabilități, trebuie să realizeze activități sub conducere, având independență la soluționarea sarcinilor binecunoscute sau similare acestora. Bucătarul trebuie să-și planifice activitățile personale, reieșind din sarcinile puse de conducător, să-și asume responsabilitate individuală pentru sarcinile de realizat.

Complexitatea activității se referă la soluționarea sarcinilor practice tipice. Bucătarul calificat alege modalitatea de realizare a sarcinii, reieșind din procedeele bine cunoscute în baza instruirii teoretice și practice. Acțiunile întreprinse se corectează în funcție de condițiile de realizare.

Finalitățile de învățare ale profesiei bucătar sunt orientate spre atingerea nivelului de calificare pretins și se realizează în baza curriculumului la profesia respectivă.

Prezentul program este structurat pe module, conținutul cărui derivă din Standardul Ocupațional pentru profesia bucătar. Modulele sunt proiectate pe baza unor principii complementare și au scopul de a pregăti candidații pentru realizarea anumitor sarcini de muncă. Structurarea modulară a programului oferă posibilitatea de a dobândi cunoștințe, abilități și



atitudini, și respectiv, de a forma competențele profesionale.

Abordarea modulară reflectată în curriculum determină drept element-cheie al procesului de formare profesională - competența. Complexitatea competenței generează complexitatea conținuturilor, a căror eșalonare nu are la bază principiul repartiției pe discipline, ci selectarea și integrarea acestora într-un mesaj educațional, care susține formarea competențelor. Pertinența, relevanța conținuturilor în modul este stabilită în raport cu contribuția acestora la formarea unei competențe sau unui set de competențe profesionale.

Abordarea modulară este în esență interdisciplinară, deoarece conținuturile fuzionează funcțional în raport cu finalitatea. Accentul este pus pe selectarea anumitor aspecte a materiei de studiu din diverse domenii/discipline, precum și a activităților de învățare, și integrarea acestora în unități logice de învățare/module care urmează a fi însușite într-o anumită perioadă de timp pentru a forma competențe profesionale cerute la locul de muncă. Prin urmare, conținuturile modulului sunt predate în manieră integrată pentru construirea unei viziuni holistice a realității, fapt care impune elevul să descopere sensul unitar și liantul acestor conținuturi.

Se produc schimbări de esență în procesul învățării. Formabilul dobândește cunoștințe, pornind de la necesitatea realizării unei sarcini concrete. Contează foarte mult îmbinarea judicioasă a cunoștințelor teoretice cu cele practice. Deoarece nivelul de calificare îi solicită competențe concrete, un rol aparte îl au abilitățile, prin urmare exersarea în ateliere este obligatorie, fiind modalitatea cea mai eficientă de învățare.

Devine necesar de a corela modalitatea de predare-învățare modulară cu evaluarea modulară.

Ordinea modulelor se stabilește în baza logicii formării sistemului de competențe, fiind axată pe valorificarea maximă a principiului complementarității funcționale.

Pornind de la accepția dată competenței, curriculumul reflectă cunoștințele, abilitățile și resursele de formare a acestora în scopul realizării unor sarcini/activități/procese, care demonstrează competența profesională.

Administrarea modulului stabilește criteriile de corelare a diverselor elemente ale acestuia, în mare parte, punând accent pe corelarea dintre competențe/finalități, conținuturi și modalitățile de realizare. După finalizarea studiilor formabilii vor putea activa în unități de alimentație publică de diverse categorii: restaurante, cafenele, baruri, cantine, magazine de culinarie.

Finalitățile. Sistemul de competențe ce asigură calificarea profesională

Calificarea profesională se atribuie în baza unui sistem de competențe pe care le însușește și deținerea cărora o demonstrează absolventul programului de formare profesională.

Esența conceptuală a formării modulare este prezentată prin taxonomia competențelor, ce atribuie claritate demersului formativ, prin stabilirea tipurilor de comportament profesional ce urmează a fi



format de către cadrele didactice și însușit de către candidați pe parcursul programului de instruire. Deoarece succesul integrării socioprofesionale rezidă în deținerea culturii generale și de specialitate, demonstrat prin competențele-cheie și profesionale, orice program de formare va fi axat pe formarea și dezvoltarea acestora.

În contextul formării profesionale, competențele-cheie constituie baza formării competențelor profesionale, influențând calitatea acestora sistemic, dar în același timp, anumite competențe au o pondere și o influență mai accentuată, în dependență de specificul domeniului de formare și activitate profesională. Fără a neglija importanța tuturor competențelor-cheie în formarea competențelor profesionale, dar și conform Standardului Ocupațional pentru profesia Bucătar, constatăm că pentru formarea profesională a bucătarului, o importanță deosebită o au competențele-cheie așa ca:

- competența de învățare,
- competența de comunicare în limba maternă/limba de stat
- competențe acționale - strategice
- competența de autocunoaștere și autorealizare
- competențe interpersonale, civice, morale,
- competența de bază în matematică, științe și tehnologie,
- competențe culturale, interculturale.

În dependență de finalitățile activității profesionale determinăm competențe profesionale generale și competențe profesionale specifice.

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



Spunește-mi

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

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 bulioanelor
- 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

Structura modulelor

Competențele, fiind elementul de bază, dar și finalitatea curriculumului, determină modulele de formare profesională. Modulul este o unitate de învățare deschisă și flexibilă, cu finalități de învățare/rezultatele învățării (unități de competență) foarte clare, scopul căruia este formarea la elev a unui comportament specific meseriei.

Finalitățile de învățare (unitățile de competență) integrează atât competențele generale, care constituie fundamentul pentru formarea competențelor profesionale specifice, cât și competențele



specifice, care demonstrează realizarea atribuțiilor/sarcinilor ocupaționale cu diferit grad de complexitate.

Modulul este o structură didactică unitară din punct de vedere tematic atât pentru lecțiile teoretice, cât și pentru cele practice. O condiție prioritară de parcurgere a modulului este aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate în activități practice. Realizarea modulelor se desfășoară în mod sistematic și continuu pe o perioadă de timp și se finalizează prin evaluare.

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 brânză de 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
12. Prepararea bucatelor dietetice
13. Prepararea bucatelor din bucătăria internațională
14. Organizarea lucrului în producere

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.



Condiții de realizare:

Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor posedă o baza materială și didactică satisfăcătoare pregătirii specialiștilor în acest domeniu, 10 cadre didactice sunt abilitate în formarea adulților.

Realizarea acestui program e preconizat pentru 6 luni și este structurat astfel:

Lecții teoretice -2-3 zile/săptămână și lecții practice -6 ore/ 1-2 zile pe săptămână

1. Contracte de colaborare cu agenții economici;
2. Săli de clasă dotate cu tehnică IT, materiale foto, video, suport informațional, materiale didactice pentru realizarea orelor teoretice;
3. Laboratoare pentru realizarea orelor de instruire practică dotate cu echipamente tehnologice, utilaje, ustensile, veselă.
4. Cadrele didactice utilizează diverse strategii didactice de învățare-predare-evaluare (tradiționale și interactive) centrate pe elev.
5. Echipa de formare:
 - Profesori de discipline de specialitate, grade didactice superioare, întâi, doi, formate în cadrul proiectului CONCEPT, UTM, CE ProDidactica;
 - Maiștri-instructori la meseria Bucătar.



Administrarea modulelor:

| Nr. crt. | Modulele de instruire | Total IT+IP+PP | Total IT+IP | IT | IP |
|----------|---|----------------|----------------|------------|------------|
| 1. | Pregătirea bucătarului pentru activitatea în ramură | 14 | 14 | 8 | 6 |
| 2. | Prelucrarea primară a legumelor | 34 | 34 | 16 | 18 |
| 3. | Prepararea supelor | 28 | 28 | 16 | 12 |
| 4. | Prepararea sosurilor | 28 | 28 | 16 | 12 |
| 5. | Prepararea garniturilor | 34 | 34 | 16 | 18 |
| 6. | Prepararea bucatelor din ouă și brânză de vaci | 20 | 20 | 8 | 12 |
| 7. | Prepararea bucatelor din pește | 50 | 50 | 20 | 30 |
| 8. | Prepararea bucatelor dulci și băuturilor | 40 | 40 | 16 | 24 |
| 9. | Prepararea bucatelor din carne | 56 | 56 | 20 | 36 |
| 10. | Prepararea bucatelor și gustărilor reci și calde | 40 | 40 | 16 | 24 |
| 11. | Prepararea produselor din aluat | 34 | 34 | 16 | 18 |
| 12. | Prepararea bucatelor din bucătăria internațională | 34 | 34 | 16 | 18 |
| 13. | Prepararea bucatelor dietetice | 28 | 28 | 10 | 18 |
| 14. | Organizarea lucrului în bucătărie | 20 | 20 | 8 | 12 |
| | Total IT+IP | 460 ore | 460 ore | | |
| | Practica în producție | 210 ore | | | |
| | Bazele antreprenoriatului | 50 ore | | | |
| | Consultații | 8 ore | | | |
| | Examen de calificare | 14 ore | | | |
| | Total | 742 ore | 460 | 202 | 258 |

Modalități de evaluare a cursanților:

Evaluarea se axează pe constatarea și aprecierea competențelor, ce demonstrează un anumit nivel de performanță. Sunt importante toate tipurile de evaluare:

- inițială/diagnostică, pentru a constata prerechizitul necesar pentru formarea cunoștințelor și abilităților, competențelor profesionale;
- curentă/formativă, pentru a ghida formarea competențelor;
- finală/sumativă, pentru a constata și aprecia deținerea competenței.

La finalizarea studiilor candidații susțin examen de calificare compus din două părți:

- Test scris;
- Proba practică.



Repere bibliografice:

1. Codul muncii al Republicii Moldova Nr. 152-XV, Chișinău 28 martie 2003, publicat 29.07.2003 în Monitorul Oficial al RM, Nr. 159-162, art. nr. 648 cu modificările ulterioare: (articole: nr. 57, 58, 60, 65, 66, 68, 82, 85, 86, 95, 100, 101, 103).
2. Codul Educației al Republicii Moldova nr. 152/2014. (Monitorul Oficial 2014, nr. 319-324, art.634).
3. Legea nr.105/2018 cu privire la promovarea ocupării forței de muncă și asigurarea de șomaj.
4. Hotărârea Guvernului nr. 1276/ 2018 pentru aprobarea procedurilor privind accesul la măsurile de ocupare a forței de muncă, art. 30, alineat (2), lit. a), din (Monitorul Oficial 2019, nr. 295-308, art. 448), punctului 8.
5. Hotărârea Guvernului nr.425 din 03.07.2015 alineat (2), pct.2 din Nomenclatorul domeniilor de formare profesională și al meseriilor/profesiilor (Monitorul Oficial 2015, nr. 177-184, art. 480)
6. REGULAMENTUL cu privire la organizarea formării profesionale a șomerilor, Ordinul comun al Ministrului Sănătății, Muncii Protecției Sociale și Ministrului Educației, Culturii Cercetării al Republicii Moldova nr.1485/1713 din 26/27.12.2019
7. Curriculum modular la meseria Bucătar pentru cursuri de formare profesională.
8. Suport metodologic pentru proiectarea curriculumului în învățământul profesional tehnic secundar, Ordinul Ministrului Educației nr. 676 din 13 iulie 2016.



Spunește

Planul de de învățământ pentru cursurile de formare profesională la meseria *Bucătar*, durata studiilor 6 luni, pregătire de profil modulară

| Nr. ctr. | Conținuturi | Nr. de săptămâni | | Practica în producție 6 săptămâni |
|----------------------------------|---|--|--|--------------------------------------|
| | | Instruire teoretică+instruire practică 20 săptămâni | Instruire teoretică+instruire practică 20 săptămâni | |
| I. Pregătire de profil | | | | |
| | | 460 ore | | 210 ore |
| | I.1 Instruire teoretică | IT | IP | |
| | I.2 Instruire practică | 202 | 258 | |
| 1 | Pregătirea bucătarului pentru activitatea în ramură | 8 | 6 | |
| 2 | Prelucrarea primară a legumelor | 16 | 18 | |
| 3 | Prepararea supelor | 16 | 12 | |
| 4 | Prepararea sosurilor | 16 | 12 | |
| 5 | Prepararea bucatelor și gamiturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase | 16 | 18 | |
| 6 | Prepararea bucatelor din ouă și brânză de vaci | 8 | 12 | |
| 7 | Prepararea bucatelor din pește | 20 | 30 | |
| 8 | Prepararea bucatelor dulci și băuturilor | 16 | 24 | |
| 9 | Prepararea bucatelor din carne și pasăre | 20 | 36 | |
| 10 | Prepararea bucatelor și gustărilor reci și calde | 16 | 24 | |
| 11 | Prepararea produselor din aluat | 16 | 18 | |
| 12 | Prepararea bucatelor dietetice | 10 | 18 | |
| 13 | Prepararea bucatelor din bucătăria internațională | 16 | 18 | |
| 14 | Organizarea lucrului în bucătărie | 8 | 12 | |
| I.2 Practică în producție | | | | 210 |
| Bazele antreprenoriatului | | 50 | | |
| Total ore | | 720 | | |
| Consultații | | 8 | | |
| Exame | | 14 | | |
| Total general | | 742 | | 210 |

ruta de parcurgere a modulelor

meseria: Bucătar, codul meseriei: 1013002

durata studiilor: 6 luni

| N r. S ă p t. | I. Pregătirea de profil | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Total ore | | | | | | | | |
|------------------------------|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|-----|------|--------------|------|-----|------|-----|------|-----|-----|-----|
| | Module / ore pentru instruirea practică și instruirea teoretică | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | M 1 | | M 2 | | M 3 | | M 4 | | M 5 | | M 6 | | M 7 | | M 8 | | M 9 | | M 10 | | M 11 | | M 12 | | M 13 | | M 14 | | P/P | |
| | I/T | I/P | I/T | I/P | I/T | I/P | I/T | I/P | I/T | I/P | I/T | I/P | I/T | I/P | I/T | I/P | I/T | I/P | I/T | I/P | I/T | | I/P | I/T | I/P | I/T | I/P | I/T | | I/P |
| | Numărul de ore | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | 6 | 16 | 18 | 16 | 12 | 16 | 12 | 16 | 18 | 8 | 12 | 20 | 30 | 16 | 24 | 20 | 36 | 16 | 24 | 16 | 18 | 10 | 18 | 16 | 18 | 8 | 12 | 210 | | |
| 1 | 8 | 6 | 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23 | |
| 2 | | | 7 | 6 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23 | |
| 3 | | | | 6 | 6 | | | 11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23 | |
| 4 | | | | 6 | | 6 | 5 | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23 | |
| 5 | | | | | 6 | | | 6 | 10 | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23 | |
| 6 | | | | | | 6 | | 6 | 7 | | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | 23 | |
| 7 | | | | | | | | 12 | | | | 11 | | | | | | | | | | | | | | | | | 23 | |
| 8 | | | | | | | | | 12 | 5 | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | 23 | |
| 9 | | | | | | | | | | | 12 | 10 | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | 23 | |
| 10 | | | | | | | | | | | 12 | | | 11 | | | | | | | | | | | | | | | 23 | |
| 11 | | | | | | | | | | | 6 | | | 8 | | 9 | | | | | | | | | | | | | 23 | |
| 12 | | | | | | | | | | | | 12 | | | 7 | | 4 | | | | | | | | | | | | 23 | |
| 13 | | | | | | | | | | | | 12 | | | | | 11 | | | | | | | | | | | | 23 | |
| 14 | | | | | | | | | | | | | | 18 | | | 1 | | 4 | | | | | | | | | | 23 | |
| 15 | | | | | | | | | | | | | | | 18 | | | | 5 | | | | | | | | | | 23 | |
| 16 | | | | | | | | | | | | | | | | 18 | | | 1 | | 4 | | | | | | | | 23 | |
| 17 | | | | | | | | | | | | | | | 6 | | 12 | | | | 5 | | | | | | | | 23 | |
| 18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | 6 | | 12 | 5 | | | | | | | | 23 | |
| 19 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 6 | 2 | 12 | 3 | | | | | | 23 | |
| 20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 6 | 5 | 12 | | | | | 23 | |
| Practica de productie | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 21 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 35 | 35 | |
| 22 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 35 | 35 |
| 23 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 35 | 35 |
| 24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 35 | 35 |
| 25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 35 | 35 |
| 26 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 35 | 35 |
| Examen de calificare | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 14 | |



Elaborat Grup de lucru:

Ludmila ȚURCANU, profesor de discipline de specialitate, Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor
Lilia MAHU, profesor de discipline de specialitate, Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor



Silvia Protiuc

Silvia PROȚIUC

Ala Vasilița

Ala VASILIȚA

Coordonator Centrului de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor

Directorul SA „Dragonul Roșu”



Silvia Protiuc



Ministerul Educației, Culturii și Cercetării al Republicii Moldova
Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor

APROBAT
Consiliul profesoral
al Centrului de Excelență în Servicii
și Prelucrarea Alimentelor
Proces - verbal nr. 3
din 30-12-2019



CURRICULUM MODULAR

pentru pregătirea profesională

Profesia **BUCĂȚAR**

Domeniul de formare profesională: **Servicii hoteliere, restaurante și alimentație publică**
Codul profesiei : **1013002**

Bălți, 2019



PRELIMINARII

Realizarea unui învățământ profesional de calitate în contextul realităților socio-economice actuale impune o nouă abordare a procesului de învățământ, care vizează formarea la elevi a unui sistem de competențe necesare pentru integrarea pe piața muncii și pentru învățarea pe parcursul întregii vieți.

Prezentul curriculum reprezintă un document normativ-reglator și constituie reperul conceptual de formare profesională, care specifică finalitățile de învățare și descrie condițiile de formare a competențelor profesionale pentru instruirea inițială la profesia Bucătar.

Curriculumul este destinat cadrelor didactice din învățământul profesional secundar, autorilor de manuale și materiale didactice, factorilor de decizie și părinților. Cadrele didactice vor utiliza curriculumul pentru proiectarea, realizarea și evaluarea demersului didactic pentru formarea profesională la profesia bucătar.

Formarea profesională a bucătarului, realizată în cadrul instituțiilor de învățământ profesional tehnic secundar corespunde nivelului 3 de calificare, conform Cadrului Național al Calificărilor din Republica Moldova. Acest nivel de calificare se atribuie muncitorului care, în raport cu diversitatea de împliniri și responsabilități, trebuie să realizeze activități sub conducere, având independență la soluționarea sarcinilor binecunoscute sau similare acestora. Bucătarul trebuie să-și planifice activitățile personale, reieșind din sarcinile puse de conducător, să-și asume responsabilitate individuală pentru sarcinile de realizat.

Complexitatea activității se referă la soluționarea sarcinilor practice tipice. Bucătarul calificat alege modalitatea de realizare a sarcinii, reieșind din procedeele bine cunoscute în baza instruirii teoretice și practice. Acțiunile întreprinse se corectează în funcție de condițiile de realizare.

Finalitățile de învățare ale profesiei bucătar sînt orientate spre atingerea nivelului de calificare pretins și se realizează în baza curriculumului la profesia respectivă.

I. Concepția curriculumului modular

Piața muncii, în conformitate cu schimbările sociale actuale, cu progresul științific din diverse domenii, determină orientări conceptuale noi în sistemul de învățământ profesional tehnic secundar. Convingerea asupra eficienței noii modalități de formare profesională este consolidată și de către bunele practici ale altor state.

Atât nivelul de calificare, cât și specificul activității profesionale, a cărei esență constă în rezolvarea sarcinilor sau realizarea lucrărilor specifice, scot în evidență necesitatea deținerii unui sistem de competențe, a căror formare și demonstrare în procesul de instruire, garantează calitatea activității pe piața muncii.

Evoluția domeniului de formare profesională la nivelul profesional tehnic secundar, dezvoltarea științelor educației și promovarea în contextul acestora a noilor paradigme (centrarea pe cel ce învață, centrarea pe competențe, constructivismul), dezvoltarea tehnologiilor în domeniul profesional respectiv, au conturat necesitatea schimbării concepției de formare profesională.

Contextul formării și integrării socioprofesionale demonstrează necesitatea conceperii pregătirii profesionale în baza curriculumului axat pe formarea competențelor, iar modalitatea optimă de formare a competențelor profesionale este organizarea demersului didactic pe module.

Abordarea modulară în formarea profesională are multiple avantaje:

- realizează principalul deziderat al perioadei actuale: stabilește legătura dintre cerințele pieței muncii și formarea profesională;
- reflectă o paradigmă educațională nouă, care are drept finalitate formarea competențelor;
- permite abordarea integrativă a conținuturilor;
- contribuie la reducerea dublării informațiilor;
- asigură conexiunea acțiunilor profesorilor și elevilor în vederea formării competențelor;



- asigură îmbinarea necesară a teoriei și practicii;
- creează condiții pentru o evaluare autentică - evaluarea competențelor.

Prezentul curriculum este structurat pe module, conținutul căruia derivă din Standardul Ocupațional pentru profesia bucătar. Modulele sunt proiectate pe baza unor principii complementare și au scopul de a pregăti elevul pentru realizarea anumitor sarcini de muncă. Structurarea modulară a curriculumului oferă posibilitatea de a dobândi cunoștințe, abilități și atitudini, și respectiv, de a forma competențele profesionale.

Abordarea modulară reflectată în curriculum determină drept element-cheie al procesului de formare profesională - competența. Complexitatea competenței generează complexitatea conținuturilor, a căror eșalonare nu are la bază principiul repartiției pe discipline, ci selectarea și integrarea acestora într-un mesaj educațional, care susține formarea competențelor. Pertinența, relevanța conținuturilor în modul este stabilită în raport cu contribuția acestora la formarea unei competențe sau unui set de competențe profesionale.

Abordarea modulară este în esență interdisciplinară, deoarece conținuturile fuzionează funcțional în raport cu finalitatea. Accentul este pus pe selectarea anumitor aspecte a materiei de studiu din diverse domenii/discipline, precum și a activităților de învățare, și integrarea acestora în unități logice de învățare/module care urmează a fi însușite într-o anumită perioadă de timp pentru a forma competențe profesionale cerute la locul de muncă. Prin urmare, conținuturile modulului sunt predate în manieră integrată pentru construirea unei viziuni holistice a realității, fapt care impune elevul să descopere sensul unitar și liantul acestor conținuturi.

Curriculumul modular schimbă în esență concepția procesului didactic, prin operarea unor schimbări majore în conceptualizarea tuturor celor 3 ipostaze ale procesului: predarea - învățarea-evaluarea.

Se schimbă substanțial procesul predării. Se renunță la predarea conținuturilor prin anumite teme, care mai degrabă demonstrează exigența de consecutivitate în interiorul disciplinei, fără a soluționa problema intercorelării conținuturilor tuturor disciplinelor. În contextul curriculumului modular, predarea elementelor de conținut este axată spre rezolvarea unor sarcini concrete, de aceea conținutul se predă în consecutivitatea determinată de logica și specificul situației de rezolvat.

Abordarea modulară nu pune accent pe profesorul la disciplină, ci pe profesorul sau mai degrabă pe echipa cadrelor didactice, care realizează modulul, respectând principiul continuității și complementarității în procesul de formare profesională.

Se produc schimbări de esență în procesul învățării. Elevul dobândește cunoștințe, pornind de la necesitatea realizării unei sarcini concrete. Contează foarte mult îmbinarea judicioasă a cunoștințelor teoretice cu cele practice. Deoarece nivelul de calificare îi solicită competențe concrete, un rol aparte îl au abilitățile, prin urmare exersarea în ateliere este obligatorie, fiind modalitatea cea mai eficientă de învățare.

Devine imperios necesar de a corela modalitatea de predare-învățare modulară cu evaluarea modulară. Evaluarea se axează pe constatarea și aprecierea competențelor, ce demonstrează un anumit nivel de performanță. Sînt importante toate tipurile de evaluare:

- inițială/diagnostică, pentru a constata prerechizitul necesar pentru formarea cunoștințelor și abilităților, competențelor profesionale;
- curentă/formativă, pentru a ghida formarea competențelor;
- finală/sumativă, pentru a constata și aprecia deținerea competenței.

Fără a neglija un careva tip de evaluare, subliniem că din punct de vedere conceptual, un rol deosebit îl are evaluarea finală/sumativă, realizată la sfârșitul modulului. Profesorul sau echipa cadrelor didactice trebuie să-și coopereze eforturile pentru a concepe, organiza și realiza o nouă modalitate de evaluare. Evaluarea în comun, de către echipa de profesori, prin determinarea clară a criteriilor de evaluare, va demonstra eficiența formării profesionale.

Ordinea modulelor se stabilește în baza logicii formării sistemului de competențe, fiind axată pe valorificarea maximă a principiului complementarității funcționale.

Pornind de la accepția dată competenței, curriculumul reflectă cunoștințele, abilitățile și resursele de formare a acestora în scopul realizării unor sarcini/activități/procese, care demonstrează competența profesională.

Administrarea modulului stabilește criteriile de corelare a diverselor elemente ale acestuia, în mare parte, punând accent pe corelarea dintre competențe/finalități, conținuturi și modalitățile de realizare. Prin prezentarea acestui element de structură este monitorizată și dimensiunea timp a curriculumului.

II. Sistemul de competențe ce asigură calificarea profesională

Calificarea profesională se atribuie în baza unui sistem de competențe pe care le însușește și deținerea cărora o demonstrează absolventul programului de formare profesională.

Esența conceptuală a formării modulare este prezentată prin taxonomia competențelor, ce atribuie claritate demersului formativ, prin stabilirea tipurilor de comportament profesional ce urmează a fi format de către cadrele didactice și însușit de către elevi pe parcursul programului de instruire.

Deoarece succesul integrării socioprofesionale rezidă în deținerea culturii generale și de specialitate, demonstrat prin competențele-cheie și profesionale, orice program de formare va fi axat pe formarea și dezvoltarea acestora.

În contextul formării profesionale, competențele-cheie constituie baza formării competențelor profesionale, influențând calitatea acestora sistemic, dar în același timp, anumite competențe au o pondere și o influență mai accentuată, în dependență de specificul domeniului de formare și activitate profesională. Fără a neglija importanța tuturor competențelor-cheie în formarea competențelor profesionale, dar și conform Standardului Ocupațional pentru profesia bucătar, constatăm că pentru formarea profesională a bucătarului, o importanță deosebită o au competențele-cheie așa ca:

- competența de învățare,
- competența de comunicare în limba maternă/limba de stat
- competențe acționale - strategice
- competența de autocunoaștere și autorealizare
- competențe interpersonale, civice, morale,
- competența de bază în matematică, științe și tehnologie,
- competențe culturale, interculturale.

În dependență de finalitățile activității profesionale determinăm competențe profesionale generale și competențe profesionale specifice.

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.

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 bulioanelor
- 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

III. Structura modulelor

Competențele, fiind elementul de bază, dar și finalitatea curriculumului, determină modulele de formare profesională. Modulul este o unitate de învățare deschisă și flexibilă, cu finalități de învățare/rezultate de învățare (unități de competență) foarte clare, scopul căruia este formarea la elev a unui comportament specific meseriei.

Finalitățile de învățare (unitățile de competență) integrează atât competențele generale, care constituie fundamentul pentru formarea competențelor profesionale specifice, cât și competențele specifice, care demonstrează realizarea atribuțiilor/sarcinilor ocupaționale cu diferit grad de complexitate.

Modulul este o structură didactică unitară din punct de vedere tematic atât pentru lecțiile teoretice, cât și pentru cele practice. O condiție prioritară de parcurgere a modulului este aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate în activități practice. Realizarea modulelor se desfășoară în mod sistematic și continuu pe o perioadă de timp și se finalizează prin evaluare.

Modulul de instruire este constituit din următoarele componente:

- titlul modulului – reprezintă o sarcină specifică la locul de muncă;
- scopul modulului – descrie intenția procesului de învățare și indică performanța pe care trebuie să o demonstreze elevul la sfârșit de modul;
- unitățile de competență (rezultatele învățării) – indică cunoștințele, abilitățile și competențele pe care elevul va fi capabil să le demonstreze la sfârșit de modul, în rezultatul învățării;

- administrarea modulului – indică numărul de ore total, recomandat pentru lecțiile teoretice și cele practice în vederea formării unităților de competență, pentru lecții de totalizare (dacă este cazul), precum și evaluare. Repartizarea orelor pe secvențe de conținut este flexibilă și rămîne la discreția cadrelor didactice.
- achizițiile teoretice și practice:
 - cunoștințele teoretice, care reprezintă un sistem integru și combinatoriu de conținuturi din diverse discipline ale domeniului profesional – alimentația publică. Ordinea secvențelor de conținut, în cadrul aceluiași modul, poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor profesionale;
 - abilitățile practice care vor fi formate;
 - lucrări practice – recomandă tipul de lucrări prin care se pun în aplicare cunoștințele teoretice și se exersează abilitățile practice, contribuind, astfel la formarea competenței.
- cunoștințe de cultură generală – reprezintă conținuturi din anumite discipline școlare, achiziționate la nivelul învățămîntului general, care constituie o precondiție pentru formarea cunoștințelor profesionale;
- specificații metodologice – sunt propuse unele recomandări specifice modulului;
- sugestii de evaluare – reprezintă recomandări cu privire la evaluarea cunoștințelor, abilităților, competențelor la final de modul.
- resursele materiale necesare pentru realizarea activităților practice, care reprezintă echipamentul tehnologic și materia primă.

IV. 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 brînză de 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
12. Prepararea bucatelor dietetice
13. Prepararea bucatelor din bucătăria internațională
14. Organizarea lucrului în producere

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 rămîne 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.



Spicușu

Administrarea modulelor

| Nr. crt: | Modulele de instruire | Total IT+IP+PP | Total IT+IP | IT | IP |
|----------|---|----------------|-------------|------------|------------|
| 1. | Pregătirea bucătarului pentru activitatea în ramură | 14 | 14 | 8 | 6 |
| 2. | Prelucrarea primară a legumelor | 34 | 34 | 16 | 18 |
| 3. | Prepararea supelor | 28 | 28 | 16 | 12 |
| 4. | Prepararea sosurilor | 28 | 28 | 16 | 12 |
| 5. | Prepararea garniturilor | 34 | 34 | 16 | 18 |
| 6. | Prepararea bucatelor din ouă și brânză de vaci | 20 | 20 | 8 | 12 |
| 7. | Prepararea bucatelor din pește | 50 | 50 | 20 | 30 |
| 8. | Prepararea bucatelor dulci și băuturilor | 40 | 40 | 16 | 24 |
| 9. | Prepararea bucatelor din carne | 56 | 56 | 20 | 36 |
| 10. | Prepararea bucatelor și gustărilor reci și calde | 40 | 40 | 16 | 24 |
| 11. | Prepararea produselor din aluat | 34 | 34 | 16 | 18 |
| 12. | Prepararea bucatelor din bucătăria internațională | 34 | 34 | 16 | 18 |
| 13. | Prepararea bucatelor dietetice | 28 | 28 | 10 | 18 |
| 14. | Organizarea lucrului în bucătărie | 20 | 20 | 8 | 12 |
| | Total IT+IP | 460 ore | | | |
| | Practica în producție | 210 ore | | | |
| | Total | | 460 | 202 | 258 |



Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor
 INSTITUȚIA PUBLICĂ
 CENTRUL DE EXCELENȚĂ ÎN SERVICII
 ȘI PRELUCRAREA ALIMENTELOR
 COPIA CORESPUNDE
 ORIGINALULUI

Dumitru