

Coordonat  
Ministerul Muncii  
și Protecției Sociale și Familiei  
al Republicii Moldova

„18” noiembrie” 2016



Aprobat  
Ministerul Educației al Republicii Moldova



„20” noiembrie 2016”  
I. Sîrbu

„20” noiembrie 2016”  
I. Sîrbu

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

### Plan de învățămînt

Domeniul de formare: Servicii hoteliere, restaurante și  
alimentație publică

Codul meseriei/ profesiei : 1013002

Specializarea /meseria: Bucătar

Numărul total de ore: 720/5 luni

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



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

*Spuneșuș*

Ministerul Educației al Republicii Moldova

**CURRICULUM**

pentru pregătirea profesională pentru adulți

Meseria **BUCĂTAR**

**Termen-5 luni**



*Spuneșcu*

## PRELIMINARI

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 este documentul reglator normativ care descrie condițiile și finalitățile de învățare pentru formarea profesională pentru adulți la meseria *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 meseria bucătar.

Formarea profesională a bucătarului, realizată în cadrul școlii de meserii ce corespunde învățământului profesional tehnic secundar al sistemului de învățământ din Republica Moldova cu durata studiilor de 5,5 luni, asigură nivelul 3 de calificare, prezentat în Cadrul Național al Calificărilor din Republica Moldova. Acest nivel de calificare se atribuie muncitorului care, în raport cu diversitatea de împuterniciri și responsabilități, trebuie să realizeze activități sub conducere, având independență la soluționarea sarcinilor binecunoscute sau similare acestora. Acesta trebuie să-și planifice activități 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. Muncitorul calificat alege modalitatea de realizare a sarcinii, reieșind din modalitățile bine cunoscute în baza instruirii teoretice și practice. Acțiunile întreprinse se corectează în funcție de condițiile de realizare.

Finalitățile de studii ale meseriei bucătar sînt orientate spre atingerea nivelului de calificare pretins și se realizează în baza curriculumului la meseria respectivă.

Concepția curriculumului modular este orientată spre asigurarea calificării profesionale de nivel 3 al Cadrului Național al Calificărilor.

Cunoștințe	Abilități	Competențe
<ul style="list-style-type: none"> <li>- înțelege relevanța cunoștințelor teoretice și informațiilor referitoare unui domeniu de muncă sau de studiu;</li> <li>- evaluează și interpretează faptele de stabilire a principiilor de bază și a conceptelor dintr-un anumit domeniu de muncă sau de studiu;</li> <li>- înțelege fapte și proceduri ce se exercită la realizarea sarcinilor mai complexe și la aplicarea instrucțiunilor;</li> <li>- alege și utilizează cunoștințe relevante obținute din propria inițiativă în vederea soluționării diverselor acțiuni specifice pentru sine și pentru alții;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- demonstrează o gamă de abilități dezvoltate pentru a efectua mai multe sarcini complexe într-un mod eficient și în contexte necunoscute și imprevizibile;</li> <li>- comunică mai multe informații complexe;</li> <li>- rezolvă probleme de bază, prin aplicarea de metode, instrumente, materiale și informații furnizate într-un mediu restrîns de învățare;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- aplică cunoștințe și aptitudini necesare pentru a efectua unele sarcini sistematic;</li> <li>- își adaptează propriul comportament la circumstanțele de rezolvare a problemelor, prin participarea pro-activă în medii de învățare structurate;</li> <li>- folosește propria inițiativă cu responsabilitate și autonomie prestabilite, dar sub supraveghere în medii de învățare de calitate controlate, de obicei într-un mediu de producție;</li> <li>- dobîndește competențe cheie ca bază pentru învățarea pe tot parcursul vieții.</li> </ul>

## 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.

Atît nivelul de calificare, cît și specificul activității profesionale, a cărei esență constă în rezolvarea sarcinilor prin îndeplinirea lucrărilor în complexitatea sa, 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 socioprofessionale demonstrează necesitatea conceperii pregătirii profesionale în baza curriculumului axat pe formarea competențelor și cu abordare modulară.

Prezentul curriculum este structurat pe module și constituie reperul conceptual și documentul normativ-reglator care valorifică noile paradigme ale învățării, reflectă elementul-cheie al concepției de formare profesională, stabilește o anumită conexiune dintre elementele procesului didactic, reflectată în noua structură. 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 profesionale.

Abordarea modulară este în esență interdisciplinară, deoarece conținuturile fuzionează funcțional în raport cu finalitatea. Conținuturile disciplinelor sunt predate în manieră integrată pentru construirea unei viziuni holistice a realității, fapt care impune elevul să descopere sensul unitar și liantul acestor discipline.

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 internă și specificul situației de rezolvat.

Structura modulară nu pune accent pe profesorul la disciplină, ci pe profesorul sau mai degrabă pe echipa de profesori, care realizează modulul. Se pune accent pe respectarea principiului integralității ce se realizează prin respectarea continuității și complementarității în procesul de formare profesională.

Se produc schimbări de esență în procesul *învățării*. Elevul dobîndește cunoștințe, pornind de la necesitatea realizării unei sarcini concrete. Contează foarte mult îmbinarea judicioasă a cunoștințelor teoretice cu cele practice. Deoarece nivelul de calificare





- **Principiul integralității** reflectă esența conceptuală a abordării modulare și constituie norma de bază, necesară de a fi respectată în stabilirea elementelor de structură a curriculumului și interdependența funcțională a acestora.
- **Principiul priorității funcționale** stabilește sistemul prioritar de competențe și selectează conținuturile din perspectiva ponderii mesajului educativ.
- **Principiul flexibilității și receptivității față de cerințele pieței muncii** presupune pe lângă relativa stabilitate a prevederilor curriculare și deschiderea față de noutățile și inovațiile ce se produc atât pe segmentele specifice ale pieței muncii, cât și în tehnologiile din domeniu.

Elementul de bază a curriculumului sunt competențele care determină modulele de formare profesională. Claritatea formării profesionale este în mare parte asigurată de claritatea taxonomiei competențelor. Din aceste considerente este necesară definirea sistemului de competențe, elucidarea esenței fiecărui tip de competențe, a corelației dintre diverse categorii de competențe și descrierea lor.

Pornind de la accepția dată competenței, curriculumul va reflecta cunoștințele, abilitățile și resursele de formare a acestora în scopul realizării unor sarcini/activități/procese, care în complexitatea sa 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.

În contextul curriculumului modular competența ca finalitate a procesului de formare profesională constituie elementul-cheie al documentului normativ-reglator, și determină ponderea și implicarea funcțională a conținutului, tehnologiilor didactice, precum și influențează managementul procesului educațional.

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.

Comunitatea europeană a determinat opt competențe-cheie, care se formează pe parcursul întregii vieți:

1. Competența de învățare
2. Competența de comunicare în limba maternă
3. Competența de comunicare în limba străină
4. Competențe de bază în științe și tehnologie
5. Competențe digitale
6. Competențe interpersonale, sociale și civice
7. Competențe antreprenoriale



#### 8. Competențe de exprimare culturală.

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, constatăm că pentru formarea profesională a Bucătarului, o importanță deosebită o au competențele-cheie așa ca: competența de învățare, competențele interpersonale, sociale și civic, competența de bază în matematică, științe și tehnologie, precum și competențele digitale.

În dependență de finalitățile activității profesionale determinăm competențe *profesionale transversale (generale)* și *competențe profesionale specifice*.

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

Bucătarul trebuie să dețină următoarele competențe profesionale transversale (generale).

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

Sistemul de competențe profesionale transversale (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.

Bucătarul va deține următoarele competențe specifice:

- Prepararea supelor
- Prepararea sosurilor
- Prepararea bucatelor și garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase și păstăioase
- Prepararea bucatelor din brânză și ouă
- Prepararea bucatelor din pește
- Prepararea bucatelor din carne
- Prepararea bucatelor și gustărilor reci și calde
- Prepararea bucatelor dulci și băuturilor
- Prepararea bucatelor făinoase
- Prepararea articolelor culinare din aluat
- Prepararea bucatelor dietetice
- Prepararea bucatelor din bucătăria internațională



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

*Spunește*

### III. Administrarea curriculumului/modulelor

Sistemul de competențe pentru formarea profesională la meseria bucătar, cu durata de studii 5,5 luni, a fost determinat de cerințele la locul de muncă a bucătarului în diverse unități de alimentație publică. Conform Hotărârii Guvernului Republicii Moldova, nr. 1209 din 08.11.2007 cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică, unitățile de alimentație publică, în funcție de nivelul de servire a clienților, se clasifică în cinci categorii: lux, superioară, I, II și III.

Prezentul curriculum descrie procesul de pregătire profesională la meseria bucătar pentru locurile de muncă în unitățile de alimentație publică de categoria a III-a, a II-a și I-a, care sunt determinate precum:

- unități de alimentație publică de categoria a III-a (cantine, filiale ale cantinelor, bufete și alte unități amplasate în cadrul și pe teritoriul întreprinderilor de producere, instituțiilor, care deservesc muncitorii, funcționarii publici, studenții, elevii școlilor profesionale, instituțiilor de învățământ preuniversitar (grădinițe de copii, creșe);
- unități de alimentație publică de categoria a II-a (unități de tip deschis - baruri, cafenele, bodegi, cantine, bufete, cafenele-internet, magazine de articole culinare);
- unități de alimentație publică de categoria I-a (restaurant, cafenea, restaurante amplasate în localurile gărilor, hotelurilor, în vagoane-restaurant, nave acvate, cafenele-baruri, unități specializate cu grătare, bere, cocktail-baruri, bufete din instituții culturale și sportive).

Nr. crt.	Modulele de instruire	Inclusiv		
		Total	LT	LP
1	Pregătirea bucătarului pentru activitatea în ramură	26	20	6
2	Prelucrarea primară a legumelor	34	16	18
3	Prelucrarea primară a cărnii, păsării și peștelui	48	30	18
4	Prepararea supelor	36	18	18
5	Prepararea sosurilor	36	18	18
6	Prepararea bucatelor și garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase	34	16	18
7	Prepararea bucatelor din brânză și ouă	26	8	18
8	Prepararea bucatelor din pește	38	20	18
9	Prepararea bucatelor din carne	56	32	24
10	Prepararea bucatelor și gustărilor reci și calde	32	14	18
11	Prepararea bucatelor dulci și	26	14	12



	băuturilor			
12	Prepararea bucatelor făinoase	24	12	12
13	Prepararea articolelor culinare din aluat	42	24	18
14	Prepararea bucatelor dietetice	18	12	6
15	Prepararea bucatelor din bucătăria internațională	18	12	6
	Total (LT/LP)	494	266	228
	Practica în producere	174		
	Bazele antreprenoriatului	52		
	În total:	720		

### Modul transversal PREGĂTIREA BUCĂTĂRULUI 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.

**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
- Respecte regulile 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
- Previne poluarea mediului prin respectarea circuitului deșeurilor și a normelor igienico-sanitare 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
- Definiască 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



CENTRUL DE SIGURANȚĂ ALIMENTARĂ ȘI CALITATE ALIMENTARĂ  
 INSTITUTUL PUBLIC DE CERCETĂRI ȘI PRACTICĂ ALIMENTARĂ ÎN SERVICIU ȘI PRACTICAREA ALIMENTAȚIEI PUBLICE  
 COPIA CORESPUNDE ORIGINALULUI

*Spuneasa*

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	2	6
Cerințe față de igiena personalului și de sănătate	2	
Cerințe față de securitatea și sănătatea muncii		
Noțiuni tehnologice generale și caracteristica lor (Materie primă, semipreparat, preparat culinar, deșeuri și pierderi tehnologice, etc.)	2	
Procesul tehnologic de preparare a produselor în alimentația publică		
Documentația normativ tehnică în Alimentația Publică (Rețetare, Preiscurante, Fișe tehnologice, etc.)		
Structura unității de alimentație publică	2	
Metode de prelucrare culinară a produselor alimentare și caracteristica lor		
Clasificarea și tipizarea unităților de alimentație publică conform HG 1209 din 8 noiembrie 2007 [Publicat: 23.11.2007 în Monitorul Oficial Nr. 180-183 art Nr: 1281]	2	
Noțiuni despre riscuri de intoxicații și infecții alimentare și profilaxia lor	2	
Cerințe sanitare privind întreținerea încăperilor, utilajului, veselei și a ambalajului și colectarea, depozitarea și evacuarea deșeurilor	2	
Cerințe privind prevenirea contaminării încrucișate		
Dotarea locului de muncă pentru prelucrarea legumelor	2	
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 alimentare publice. Noțiuni despre proteine. Noțiuni despre glucide. Noțiuni despre lipide. Noțiuni despre vitamine. Rolul lor în organism. Necesarul zilnic de proteine.	2	
Evaluarea cunoștințelor teoretice	2	
<b>Total ore: 26</b>	<b>20</b>	<b>6</b>

#### Precondiții necesare pentru studierea modului

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

- Surse de contaminare a produselor culinare la locul de muncă



*Spuneșcu*

- 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 (palete), echipament pentru paste, vase pentru gătit, veselă, rozete pentru condimente.

Notă: Sortimentul de bucate propus la lecțiile practice va fi selectat la decizia profesorului.



*Spuneșușe*

## Modul transversal PRELUCRAREA PRIMARĂ A LEGUMELOR ȘI CIUPERCILOR

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

**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
- Sorteze legumele
- Spele legumele
- Curețe legumele
- Taie legumele 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.	2	
Clasificarea și caracteristica legumelor. Aprecierea organoleptică a calității legumelor. Destinația culinară a legumelor și ciupercilor.	2	6
Utilaje și mecanisme pentru prelucrarea primară a legumelor.		
Cerințe tehnice față de inventar și utilaj pentru prelucrarea legumelor. Reguli de exploatare a ustensilelor și dispozitivelor pentru curățarea și tăierea		



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

*Spunește uae*

legumelor crude.		
Cerințe privind materia primă. Depozitarea materiei prime	2	
Reguli de prelucrare culinară primară a legumelor	2	
Deșeuri obținute la prelucrarea primară a legumelor în funcție de sezon	2	6
Termeni și condiții de păstrare a legumelor curățate		
Calcul tehnologic pentru prelucrarea primară a legumelor		
Forme de tăiere a legumelor. Forme simple și compuse		
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.	2	6
Evaluarea cunoștințelor teoretice	2	
<b>Total ore: 34</b>	<b>16</b>	<b>18</b>

#### Precondiții necesare pentru studierea modului

Pentru realizarea finalităților modului, 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 (aluminiu, fier).

#### Echipament tehnologic

Paletă „LC”, setul de cuțite „LC”

#### Materie primă

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

### Modul transversal PRELUCRAREA PRIMARĂ A PEȘTELUI, CĂRNII ȘI PĂSĂRII

**Scopul modului:** Formarea competențelor de prelucrare primară a peștelui, cărnii și păsării, respectând cerințele și condițiile tehnologice și sanitaro-igienice. Acest modul vizează dobândirea de competențe necesare pentru inițiere în profesie și constituie fundamentul pentru formarea competențelor profesionale avansate.

La finele acestui modul elevul va fi capabil să:

13



- Prezintă importanța peștelui, cărnii și păsării în alimentație
- Clasifice speciile de pește, carne și pasăre
- Aprecieze organoleptic calitatea peștelui, cărnii și păsării
- Prelucraze primar peștele, carnea și pasărea
- Descrie destinația culinară a peștelui cu schelet osos, cartilagos și a altor specii de pește
- Prezintă destinația culinară a carcaselor vitelor mari cornute, carcaselor vitelor mici (ovină și porcină) și a subproduselor
- Descrie destinația culinară a păsărilor și a vînatului
- Determine conținutul de deșeuri la prelucrarea peștelui, cărnii și păsării în dependență de categorie
- Identifice condițiile și termenii de păstrare a peștelui, cărnii și păsării în urma prelucrării primare
- Exploateze utilajul, mecanismele și ustensilele pentru prelucrarea primară a peștelui, cărnii și păsării.

	Nr. de ore	
	LT	LP
<b>Conținuturi recomandate</b>		
Importanța peștelui în alimentație.		
Clasificarea și caracteristica speciilor de pește livrat în unitățile de alimentație publică. Destinația culinară.		
Aprecierea organoleptică a calității peștelui.		
Cerințe privind materia primă. Depozitarea materiei prime.		
Utilaje, mecanisme și ustensile pentru prelucrarea primară a peștelui.		
Procesul tehnologic de prelucrare primară a peștelui cu schelet osos. Caracteristica metodelor de tranșare. Deșeurile obținute în urma tranșării peștelui cu schelet osos și utilizarea lor culinară.	4	
Procesul tehnologic de prelucrare primară a peștelui cu schelet cartilagos. Caracteristica metodelor de tranșare. Deșeurile obținute în urma tranșării peștelui cu schelet cartilagos și utilizarea culinară a acestora.	2	



Centrul de Excelență în Serviciul și Prelucrarea Alimentară  
 INSTITUTUL PUBLIC  
 CENTRUL DE EXCELENȚĂ ÎN SERVICIUL ȘI PRELUCRAREA ALIMENTARĂ  
 ȘI PRELUCRAREA ALIMENTARĂ  
 COPIA CORESPUNDE  
 ORIGINALULUI  
*Ștefan Mădăraș*

Particularitățile procesului tehnologic de prelucrare primară a unor specii de pește. Deșeurile obținute în urma tranșării unor specii de pește și utilizarea culinară a acestora.	2	
Cerințe față de calitatea peștelui prelucrat primar, termeni și condiții de păstrare. Calcul tehnologic pentru prelucrarea primară a peștelui		
<b>Total pește 10</b>	10	6
<b>Importanța cărnii și a subproduselor în alimentație.</b>		
Clasificarea și caracteristica speciilor de carne și a subproduselor livrate în unitățile de alimentație publică. Aprecierea organoleptică a calității cărnii. Cerințe privind materia primă și depozitarea acesteia. Utilaje, mecanisme și ustensile pentru prelucrarea primară a cărnii și subproduselor.	4	
Procesul tehnologic de prelucrare primară a carcaselor vitelor mari cornute. Caracteristica și destinația culinară a semifabricatelor în bucăți mari. Deșeurile obținute în urma tranșării.	2	
Procesul tehnologic de prelucrare primară a carcaselor vitelor mici (ovină și porcină). Deșeurile obținute în urma tranșării.	2	
Procesul tehnologic de prelucrare primară a subproduselor. Deșeurile obținute în urma prelucrării.	2	
Cerințe față de calitate a cărnii prelucrate primar, termeni și condiții de păstrare. Calcul tehnologic pentru prelucrarea primară a cărnii		
<b>Total carne 20</b>	10	6
<b>Importanța păsărilor domestice și vînatului în alimentație.</b>		
Clasificarea și caracteristica speciilor de pasăre și a vînatului livrat în unitățile de alimentație publică. Aprecierea organoleptică a calității și destinația culinară. Cerințe privind materia primă și depozitarea acesteia. Utilaje, mecanisme și ustensile pentru prelucrarea primară a cărnii de pasăre și vînat.	4	
Procesul tehnologic de prelucrare primară a păsărilor. Caracteristica formelor de tranșare și fasonare. Deșeurile obținute în urma tranșării. Prelucrarea		



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

*Spuneșcu*



subproduselor și utilizarea culinară.		
Procesul tehnologic de prelucrare primară a vînatului. Caracteristica formelor de tranșare și fasonare. Deșeurile obținute în urma tranșării. Prelucrarea subproduselor și utilizarea culinară.	2	
Cerințe față de calitatea cărnii de pasăre și vînat, prelucrate primar, termeni și condiții de păstrare. Calcul tehnologic pentru prelucrarea primară a cărnii de pasăre		
<b>Total pasăre 16</b>	<b>8</b>	<b>6</b>
Evaluarea cunoștințelor teoretice	2	
<b>Total ore: 48</b>	<b>30</b>	<b>18</b>

#### Precondiții necesare pentru studierea modulului

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

- Structura anatomică a peștilor
- Noțiuni de congelare și de decongelare
- Noțiuni de unghi ascuțit, drept
- Noțiuni de drepte perpendiculare, drepte paralele
- Noțiune despre structura anatomică a țesuturilor: muscular, adipos, conjunctiv și osos.

#### Echipament tehnologic

Paletă „PC”, cuțit pentru pește, foarfece pentru pește, răzuitoare pentru eliminarea solzilor, recipient pentru semifabricate de pește; Paletă „C.C.”, mașină de tocat electrică, malaxor, tavă pentru semipreparate din carne, cuțite „C.C.”, farfurie, suport; Mașină de tocat electrică, paletă „C.C.”, cuțite „CC”, castron, farfurii, suport pentru farfurie

#### Materie primă

Pește proaspăt, pește congelat, Carne proaspătă, carne congelată, pesmeți, făină, slănină, pîine, apă, ouă, Găină proaspătă, pasăre congelată, pesmeți albi, pîine albă, apă, ouă, lapte

Notă\*: Orele practice la modulul MT3 sunt prevăzute pentru calcularea deșeurilor la prelucrarea primară și pentru o excursie la o întreprindere de prelucrare a cărnii, reieșind din posibilități.

Modul de bază PREPARAREA SUPELOR



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

*Spuneșușe*

**Scopul modului:** Formarea competențelor specifice pentru prepararea unui sortiment de supe (servite în UAP de categoria III), respectând procesul tehnologic și cerințele sanitaro-igienice.

**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
- prepare: A) bulioane; B) supe drese; C) supe de lapte; D) supe pireuri, E) supe limpezi F) reci și dulci
- prezinte supele pentru servire
- determine organoleptic calitatea produsului final
- respecte cerințele sanitaro-igienice la prepararea și păstrarea supelor
- calculeze sinecostul pentru diferite tipuri de supe

Conținuturi recomandate	LT	Lucrări practice	LP
<p>Importanța supelor în alimentație.</p> <p>Clasificarea și caracteristica supelor.</p> <p>Cerințele sanitaro-igienice pentru procesele tehnologice de preparare și păstrare a supelor. Utilaje, mecanisme, ustensile și veselă pentru prepararea supelor. Vesela pentru prezentarea și servirea supelor.</p>	2		
<p>Prepararea bulioanelor din: oase, carne, carne și oase, pasăre, pește, ciuperci. Prepararea fierturilor. Modificările ce au loc la fierberea bulioanelor. Cerințe față de calitate semipreparatului.</p>	2	<p>A.1. Prepararea bulionului din oase și carne.</p> <p>B.1. Prepararea borșului cu varză și cartofi.</p>	
<p>Procesul tehnologic de preparare a borșurilor. Sortimentul, caracteristica. <i>Aprecierea calității și prezentarea preparatului gata.*</i></p> <p><i>Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor.*</i> Procesul tehnologic de preparare a șciurilor. Sortimentul, caracteristica.</p>	2	<p>B.2. Prepararea borșului cu fasole.</p> <p>B.3. Prepararea borșului cu prune uscate și ciuperci.</p> <p>B.4. Prepararea șciului din varză proaspătă.</p> <p>B.5. Prepararea șciului verde.</p>	6



<p>Procesul tehnologic de preparare a ciobrelor (rasolnicurilor). Sortimentul, caracteristica.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a supelor picante. Sortimentul, caracteristica.</p>	2	<p>B.6. Prepararea rasolnicului de casă.</p> <p>B.7. Prepararea rasolnicului ca la Leningrad.</p> <p>B.8. Prepararea rasolnicului ca la Moscova.</p> <p>B.9. Prepararea supei picante de casă (soleancă).</p> <p>B.10. Prepararea supei picante Asorti de carne (soleancă).</p> <p>B.11. Prepararea supei picante din ciuperci (soleancă).</p>	6
<p>Procesul tehnologic de preparare a supelor de cartofi, legume, crupe, paste făinoase. Sortimentul, caracteristica.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a supelor de lapte. Sortimentul, caracteristica.</p>	2	<p>B.12. Prepararea supei de cartofi cu leguminoase.</p> <p>B.13. Prepararea supei de cartofi cu ciuperci.</p> <p>B.14. Prepararea supei cu paste făinoase.</p> <p>C.1. Prepararea supei de lapte cu paste făinoase (tăiței de casă).</p>	
<p>Procesul tehnologic de preparare a supelor-pireuri. Sortimentul, caracteristica. <i>Aprecierea calității preparatului gata*. Prezentarea preparatului. Reguli de etică și estetice la servirea preparatelor*.</i></p>	2	D.1. Prepararea supei pireu din cartofi	
<p>Procesul tehnologic de preparare a supelor limpezi.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a supelor reci și dulci. Sortimentul, caracteristica.</p>	2	<p>E.1. Prepararea supei limpezi cu crutoane (frigane)</p> <p>E.2. Prepararea supei limpezi cu grluete din frinr</p> <p>F.1. Prepararea ocroșcăi din legume.</p> <p>F.2. Prepararea ocroșcăi de carne.</p> <p>F.3. Prepararea supei din fructe proaspete cu orez fiert.</p>	6



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

*Spuneșușe*

Noțiuni despre calcularea sinecostului și prețurilor în Alimentația Publică. Calcul și evidență pentru supe	2		
Evaluarea cunoștințelor teoretice	2		
<b>Total ore: 36</b>	<b>18</b>		<b>18</b>

NB\* Conținutul cu referire la *Aprecierea calității preparatului gata. Prezentarea preparatului. Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor* va fi predat la fiecare tip de supă.

#### Precondiții necesare pentru studierea modului

Pentru realizarea finalităților modului, 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
- Durețea apei
- Noțiune despre oxidanți

#### Echipament tehnologic

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

#### Materie primă

Oase alimentare, carne de bovină, sau de vițel, sau de ovină, carne de porc, jambon fiert-afumat sau fiert, pulpă afumată fiartă, slănină condimentată, crenvurști sau safalade, tuchi de bovină, carne



*Spunește*

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, smântină, 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).

### Modul de bază PREPARAREA SOSURILOR

**Scopul modului:** Formarea competențelor specifice pentru prepararea unui sortiment de sosuri (servite în UAP de categoria III), respectând procesul tehnologic și cerințele sanitaro-igienice.

**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
- Selecteze sosuri pentru diferite preparate
- Utilizeze echipamentul și ustensilele pentru prepararea sosurilor
- Pregătească materia primă pentru sosuri
  
- 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 smântină; 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
  
- Prezinte sosurile pentru servire
- Determine organoleptic calitatea sosului
- Respecte cerințele sanitaro-igienice la prepararea și păstrarea sosurilor
- Calculeze sinecostul și prețul pentru diferite tipuri de sosuri



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

*Spuneți unde*

Conținuturi recomandate	LT	Lucrări practice	LP
<p>Importanța supelor în alimentație.</p> <p>Clasificarea și caracteristica supelor.</p> <p>Cerințele sanitaro-igienice pentru procesele tehnologice de preparare și păstrare a supelor.</p> <p>Utilaje, mecanisme, ustensile și veselă pentru prepararea sosurilor. Vesela pentru servire.</p>	2		
<p>Procesul tehnologic de preparare a sosului roșu de bază și derivatelor lui. <i>Destinația culinară a sosurilor și asocierea acestora cu diferite preparate culinare.* Caracteristicile organoleptice ale sosurilor: aspect, culoare, consistență, gust și miros.*</i></p>	2	<p>A.1. Prepararea sosului roșu de bază</p> <p>A.2. Prepararea sosului roșu de legume cu rădăcinoase</p> <p>A.3. Prepararea sosului roșu dulce-acriu</p>	6
<p>Procesul tehnologic de preparare a sosurilor albe pe bază de bulion de carne.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a sosurilor albe pe bază de bulion de pește.</p>	2	<p>B.1. Prepararea sosului alb de bază</p> <p>B.2. Prepararea sosului alb cu ou</p> <p>C.1. Prepararea sosului alb cu moare (pe bază de bulion de pește)</p>	
<p>Procesul tehnologic de preparare a sosurilor pe bază de bulion de ciuperci.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a sosurilor pe bază de lapte.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a sosurilor pe bază de smântână.</p>	2	<p>D.1. Prepararea sosului de ciuperci cu piure de tomate</p> <p>E.1. Prepararea sosului de lapte (dulce)</p> <p>F.1. Prepararea sosului de smântână cu piure de tomate</p>	6
<p>Procesul tehnologic de preparare a sosurilor pe bază de ou - unt.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a amestecurilor cu unt.</p>	2	<p>G.1. Prepararea sosului polonez</p> <p>G.2. Prepararea sosului olandez</p> <p>H.1. Prepararea amestecului de unt cu gingivă</p>	
<p>Procesul tehnologic de preparare a sosurilor pe bază de ulei vegetal.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a sosurilor pe bază de ulei vegetal.</p>	2	<p>I.1. Prepararea sosului maioneză</p> <p>J.1. Prepararea sosului marinier</p>	



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

*Spicey*

sosurilor pe bază de oțet.		legume cu pastr de tomate J.2. Sos hrean	
Procesul tehnologic de preparare a sosurilor dulci. Calcul și evidență pentru sosuri	2	K.1. Sos de ciocolată	
Evaluarea cunoștințelor teoretice	2		
<b>Total ore: 34</b>	<b>16</b>		<b>18</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* 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 tabelelor
- Moduri de transmitere a căldurii
- Săruri utilizate în alimentație
- Amestecuri omogene și neomogene
- Acizi grași
- Noțiune de topire
- Noțiune de soluții
- Dizolvarea substanțelor
- Noțiune de cristal
- Noțiune de diluare
- Acizi alimentari
- Noțiune de emulsie

#### Echipament tehnologic

Lopățiță de lemn, sosieră pentru servirea sosului, lingură pentru sos.



*Spunește*

### 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.

### Modul de bază PREPARAREA BUCATELOR ȘI GARNITURILOR DIN LEGUME ȘI CIUPERCII, CRUPE, PASTE FĂINOASE, LEGUMINOASE

**Scopul modului:** Formarea competențelor specifice pentru prepararea unui sortiment de bucate și garnituri din legume și ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase (servite în UAP de categoria III), respectând procesul tehnologic și cerințele sanitaro-igienice.

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

- prezinte importanța bucatelor și garniturilor din legume, leguminoase, crupe și paste făinoase în alimentație
- clasifice bucatele din legume, ciuperci, leguminoase, crupe și paste făinoase
- selecteze garnituri pentru preparate din carne și pește
- propună sosuri pentru bucate din legume, leguminoase, crupe și paste făinoase.
- determine calitatea și cantitatea materiei prime necesare pentru prepararea bucatelor
- 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
- exploateze corect utilajul, mecanismele și ustensilele pentru prepararea bucatelor și garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase
- aprecieze calitatea produsului finit
- prezinte pentru servire preparatul gata
- 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

Conținuturi recomandate	LT	Lucrări practice	LP
Importanța bucatelor și garniturilor în alimentație. Clasificarea bucatelor din legume și ciuperci. Principiile de selectare a garniturilor la preparate din carne și pește. Principiile de selectare a sosurilor	2		





<p>pentru bucate din legume.</p> <p>Utilaje, mecanisme, ustensile și veselr pentru prepararea bucatelor și garniturilor din legume și veselr pentru prezentare și servire.</p>			
<p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor ei garniturilor din legume fierte. <i>Sortimentul, caracteristica organoleptice, aprecierea calității și prezentarea preparatului gata.* Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor*.</i></p>	2	<p>A.1. Prepararea cartofilor fierți on lapte</p> <p>A.2. Prepararea pireului din cartofi cu ceapr călită</p>	6
<p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor ei garniturilor din legume fierte în apă scăzută.</p>		<p>B.1. Prepararea legumelor fierte în sos de lapte</p>	
<p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din legume prăjite.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din legume înăbușite.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din legume coapte.</p>	2	<p>C.1. Prepararea cartofilor prăjiți fri bare</p> <p>C.2. Prepararea zrazelor de cartofi cu smântină</p> <p>C.3. Prepararea enioelului de varzr cu sos de smântină</p> <p>1. Prepararea varzei înăbușite</p> <p>D.2. Prepararea sfeclei înrbușite cu mere</p> <p>D.3. Prepararea tocanei de legume</p> <p>1. Prepararea cartofilor coptți cu sos de smântină</p> <p>E.2. Prepararea ruladei de cartofi cu legume și smântină</p> <p>E.3. Prepararea budincii de dovleac cu sos de lapte</p>	6



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

*Spinesule*

<p>Importanța bucatelor și garniturilor din: leguminoase, crupe și paste frinoase în alimentație.</p> <p>Caracteristica materiei prime pentru prepararea bucatelor și garniturilor din: leguminoase, crupe și paste frinoase. Clasificarea bucatelor din: leguminoase, crupe și paste făinoase.</p> <p>Principiile de selectare a sosurilor pentru bucate din leguminoase, crupe și paste făinoase.</p> <p>Utilaje, mecanisme, ustensile și veselr pentru prepararea bucatelor și garniturilor din leguminoase, crupe și paste frinoase și vesela pentru prezentare și servire.</p>	2		
<p>Utilaje, mecanisme, ustensile și veselă pentru prepararea bucatelor și garniturilor din leguminoase, crupe și paste făinoase și vesela pentru prezentare ei servire.</p> <p>Procesul tehnologic de fierbere a leguminoaselor.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor ei garniturilor din leguminoase fierte. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor ei garniturilor din leguminoase prăjite, înăbușite și coapte.</p>	2	<p>F.1. Prepararea leguminoaselor cu piept afumat și sos roșu</p> <p>F.2. Prepararea budincii din leguminoase și cartofi cu smontonr</p> <p>F.3. Prepararea pireului din leguminoase cu slănină și ceapă</p>	
<p>Procesul tehnologic de preparare a terciurilor de consistență: făromicioasă, densă ei lichidă.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din terciuri de diferită consistență: făromicioasă și densă. Sortimentul bucatelor din terciuri de consistențor: frăomicioasă și densă.</p> <p>Defecte, cauze ei posibilitți de remediere.</p>	2	<p>G.1. Prepararea terciului din hrișcă, sfrtomicioasă cu ceapă</p> <p>G.2. Prepararea terciului din orez cu prune uscate</p> <p>G.3. Prepararea budincii de orez cu bronrz de vaci și sos de mere</p>	6



CENTRALA DE ÎNSUȘIRE ȘI SERVICII DE ÎNTELĂȚINUTĂ ALIMENTARĂ  
 INSTITUȚIA PUBLICĂ  
 CENTRUL DE EXCELENȚĂ ÎN SERVICII  
 ȘI PREGĂTIREA ALIMENTELOR  
 COPIA CORESPUNDE  
 ORIGINALULUI

*Spunește*

Procesul tehnologic de fierbere a pastelor frănoase prin diverse metode.	2	H.1. Prepararea macaroanelor fierte cu brinză	18
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor ci garniturilor din paste făinoase fierte.		H.2. Prepararea macaroanelor fierte cu șuncă și pastă de tomate	
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din paste făinoase coapte.		H.3. Prepararea macaroanelor coapte cu ou	
Defecte, cauze și posibilități de remediere.		H.4. Prepararea macaroanelor coapte cu cașcaval	
Calcul și evidență pentru bucate și garnituri din legume și ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase.	H.5. Prepararea babei din macaroane		
	H.6. Prepararea babei din trioei cu bronză de vaci		
Evaluarea cunoștințelor teoretice	2		
<b>Total ore:34</b>	<b>16</b>		<b>18</b>

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

#### Precondiții necesare pentru studierea modului

Pentru realizarea finalităților modului, 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, spumieră, cuțit conielat, tel de sîrmă, farfurie întinsă, sită pentru răzuirea legumelor și strecurarea sosului, lopățică de lemn, sosieră pentru servirea sosului, lingură pentru sos.



INSTITUTUL NAȚIONAL DE ÎNVĂȚĂMÎNT AL ADULȚILOR  
CENTRUL DE EXCELENȚĂ ÎN SERVICIU ȘI PRACTICĂ  
SI PREGĂTIREA ALIMENTARĂ ȘI  
COPIA CORESPUNDE  
ORIGINALULUI

*Spuneșușușu*

### Materie primă

Cartofi, lapte, ceapă, morcov, nap, varză, mazăre verde, ouă, pesmeți, grăsime culinară, smântână, bulion, piure de tomate, 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.

### Modul de bază: PREPARAREA BUCATELOR DIN OUĂ ȘI BRÎNZĂ DE VACI

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

**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 culinaria 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
<p>Importanța bucatelor din ouă în alimentație. Caracteristica merceologică a ouălor și produselor din ouă. Principiile de selectare a sosurilor și a altor produse de garnisire pentru bucatele din ouă.</p> <p>Exploatarea utilajului, mecanismelor, ustensilelor și veselei pentru prelucrarea primară și prepararea bucatelor din ouă. Vesela pentru prezentarea și servirea bucatelor din ouă.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din ouă fierte. <i>Sortimentul, caracteristica, aprecierea calității și prezentarea preparatului gata*</i>. <i>Reguli de etică și estetică</i></p>	2	<p>A.1. Prepararea ouălor fierte</p> <p>A.2. Terciuleț de ou natural</p> <p>A.3. Prepararea ouălor prăjite ochi</p> <p>A.4. Prepararea ouălor prajite ochi cu produse de carne</p> <p>A.5. Prepararea omletei naturale</p> <p>A.6. Prepararea omletei cu cașcaval</p> <p>C.1. Prepararea omletei complete cu produse de carne</p>	6

27



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

*Spyruciuba*

<i>la servirea preparatelor*</i>		C.2. Prepararea dracenei	
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din ouă prăjite și coapte.		C.3. Prepararea ouălor coapte cu sos de lapte	
Importanța bucatelor din brânză de vaci în alimentație. Caracteristica merceologică a brânzei de vaci. Clasificarea bucatelor din brânza de vaci. Principiile de selectare a sosurilor și a altor produse de garnisire pentru bucatele din brânză.	2		
Utilaje, mecanisme, ustensile și vase pentru prelucrarea primară și prepararea bucatelor din brânză de vaci. Vasele pentru prezentarea și servirea bucatelor din brânză de vaci.	2		
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din brânză de vaci fierte.		B.1. Prepararea papanășilor fierți	
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din brânza de vaci prăjite și coapte.		B.3. Prepararea papanășilor din brânză prăjiți	
Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din ouă și brânză de vaci din culinaria moldovenească.	2	B.4. Prepararea papanășilor din brânză cu morcov	
Calcul și evidență pentru bucatele din ouă și brânză de vaci		B.2. Prepararea sufleului fiert la aburi din brânză	6
		B.5. Prepararea sufleului copt din brânză	
		B.6. Prepararea budincii din brânză	
Evaluarea cunoștințelor teoretice	2		1
<b>Total ore: 26</b>	<b>8</b>		<b>18</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.



INSTITUTUL PUBLIC AL REPERIȚII, CALITĂȚII ȘI PREZENTĂRII  
 CENTRUL DE EXCELENȚĂ ÎN SERVICIU ȘI PRELUCRAREA ALIMENTELOR  
 ȘI PRELUCRAREA ALIMENTELOR  
 COPIA CORESPUNDE  
 ORIGINALULUI

*Spuneșușu*

### Precondiții necesare pentru studierea modulului

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

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

### 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.

## Modul de bază: PREPARAREA BUCATELOR DIN PEȘTE

**Scopul modulului:** Formarea competențelor specifice pentru prepararea unui sortiment de bucate din pește (servite în UAP de categoria III), respectând procesul tehnologic și cerințele sanitaro-igienice.

**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
- 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
- Aprecieze calitatea produsului finit în baza indicilor organoleptici
- Prezinte pentru servire preparatul gata
- Respecte cerințele sanitaro-igienice la prepararea și păstrarea bucatelor din pește
- Calculeze sinecostul bucatelor din pește

Conținuturi recomandate	LT	Lucrări practice	LP
<p>Importanța bucatelor din pește on alimentație. Clasificarea bucatelor din pește. Principiile de selectare a garniturilor și sosurilor pentru bucatele din pește.</p> <p>Utilaje, mecanisme, ustensile și veselă pentru prelucrarea primară, prepararea semifabricatelor din pește și masei tocate de pește și bucatelor din pește. Veselă pentru prezentarea și servirea bucatelor din pește.</p>	4		-
<p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din pește fiert prin metoda de bază și în apă scăzută. <i>Sortimentul, caracteristica, aprecierea calității și prezentarea preparatului gata*. Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor.*</i></p>	2	<p>A.1. Prepararea peștelui fiert cu pireu de cartofi și sos polonez</p> <p>A.2. Prepararea peștelui fiert în apă scăzută cu sos alb cu moare și cartofi fierți</p> <p>A.3. Prepararea peștelui ca la ruși</p>	6
<p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din pește prăjit prin metoda de bază și în cantitate mare de grăsime (fri).</p>	4	<p>B.1. Prepararea peștelui prăjit cu cartofi prăjiți și sos roșu de bază</p> <p>B.2. Prepararea peștelui prăjit cu terci de hrișcă și sos de smântină</p> <p>B.3. Prepararea peștelui prăjit fri cu cartofi prăjiți fri</p>	6
<p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din pește înăbușit.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din pește copt.</p>	4	<p>C.1. Prepararea peștelui înăbușit în sos de roșii cu legume cu pireu de cartofi</p> <p>D.4. Prepararea tocanei de pește pe tigaie</p> <p>D.1. Prepararea peștelui copt ca la ruși</p>	6



*Spuneșcu*

		D.2. Prepararea peștelui copt cu ou D.3. Prepararea peștelui copt cu sos de smântână D.5. Prepararea peștelui copt cu sos de lapte	
Procesul tehnologic de preparare a masei tocate din pește pentru pirjoale/ șnițel. Procesul tehnologic de preparare a semifabricatelor din masă tocată pentru porjoale. Sortimentul, caracteristica, aprecierea calității semifabricatelor. Procesul tehnologic de preparare a semifabricatelor din masă tocată pentru șnițel. Sortimentul, caracteristica, aprecierea calității semifabricatelor. Calcul și evidență pentru bucate din pește	4	E.1. Prepararea porjoalelor cu pireu de cartofi și sos de tomate E.2. Prepararea enișelului natural din pește cu cartofi fierți E.3. Prepararea ruladei de pește cu cartofi fierți și sos de smântână E.4. Prepararea zrazelor tocate de pește cu cartofi prăjiți E.5. Prepararea chiftelelor din pește cu terci de orez și sos de smântână cu pastă de tomate	
Evaluarea cunoștințelor teoretice	2		
<b>Total ore: 38</b>	<b>20</b>		<b>18</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.

#### Precondiții necesare pentru studierea modului

Pentru realizarea finalităților modului, 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

#### Echipament tehnologic

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

#### 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, unt, zahăr, sare de lămîie, făină de grîu, oțet 3%, vin alb sec, sare, vin roșu sec, lapte, ouă, chimen, muștar, piper negru măcinat, muștar praf, muștar de masă, tarhon, coriandru, prune uscate, stafide, nuci, apă, ulei vegetal.

### Modul de bază PREPARAREA BUCATELOR DIN CARNE

**Scopul modului:** Formarea competențelor specifice pentru prepararea unui sortiment de bucate din carne (servite în UAP de categoria III), respectînd procesul tehnologic și cerințele sanitaro-igienice.

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

- Argumenteze importanța bucatelor din carne în alimentație
- Clasifice bucatele din carne
- Propună garnituri și sosuri pentru bucate din carne
- Utilizeze corect utilajul, mecanismele și ustensilele pentru prelucrarea primară, prepararea semifabricatelor, masei tocate și bucatelor din carne
- Descrie sortimentul și 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
- Aprecieze calitatea produsului finit în baza indicilor organoleptici
- Prezinte pentru servire preparatul gata
- Respecte cerințele sanitaro-igienice la prepararea și păstrarea bucatelor din carne
- Calculeze sinecostul bucatelor din carne



*Spuneanu*

Conținuturi recomandate	LT	Lucrări practice	LP
<p>Importanța bucatelor din carne în alimentație. Clasificarea bucatelor din carne. Principiile de selectare a garniturilor și sosurilor pentru bucatele din carne.</p> <p>Utilaje, mecanisme, ustensile și veselr pentru prelucrarea primarr, prepararea semipreparatelor din carne și masă tocată din carne. Utilaje, mecanisme, ustensile ei vesela pentru prepararea bucatelor din carne. Veselr pentru prezentarea și servirea bucatelor din carne.</p>	2		
<p>Procesul tehnologic de preparare a semipreparatelor porționate din carne de bovină, porcină și ovină. <i>Sortimentul semipreparatelor, caracteristica, aprecierea calității.*</i></p>	2	<p><i>Abilitățile practice vor fi formate on cadrul lucrărilor practice de preparare a bucatelor din carne de bovină, porcine ei ovină</i></p>	
<p>Procesul tehnologic de preparare a semipreparate din carne de bovină, porcină și ovină și subproduse masei tocate din carne: naturală și pentru porjoale.</p>	2		
<p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din carne ei subproduse fierte. <i>Sortimentul, caracteristica, aprecierea calității și prezentarea preparatelor finite**.</i></p>	2	<p>A.1. Carne fiartă cu hrișcă sfărâmicioasă și sos roșu de bază</p> <p>A.2. Limbă fiartă cu sos alb de bază și cartofi fierți</p>	
<p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din carne de bovină, porcine ei ovină ei subproduse on bucrioi mari prrijite prin metoda de bază, on grrsime ei la rolr.</p>	2		
<p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din carne de bovină, porcină și ovină și subproduse prrijite în bucăți porționate naturale și panate.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din carne de bovină, porcină și ovină și subproduse prrijite în bucăți mici.</p>	2	<p>B.1. Biftec natural cu cartofi prăjiți și sos roșu</p> <p>B. 2. Fripturr cu paste frinoase</p> <p>B.3. Befstoganov cu piure de cartofi</p> <p>B.4. Ficat prăjit cu ceapă și terci de hrișcă</p>	6



Spymeyua

<p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din carne de bovină, porcină și ovină și subproduse înrbuăște.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din carne de bovină, porcină și ovină și subproduse coapte.</p>	2	<p>C.1. Fripturr ca acasă</p> <p>C.2. Gulaș cu orez fiert</p> <p>C.3. Carne de bovină înrbușită cu prune uscate cu pireu de cartofi</p> <p>C.4. Ragu</p> <p>D.1. Budincr din cartofi cu carne</p> <p>D.2. Limbr coaptr cu cartofi și sos de smântână</p>	
<p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din tocturr naturalr din carne de bovină, porcină și ovină.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din tocturr pentru porjoale din carne de bovină, porcină, ovină.</p>	2	<p>E.1. Biftec tocat cu ceapă și cartofi prăjiți</p> <p>E.2. Zraze tocate cu pireu de cartofi și sos de ceapă</p> <p>E.3. Ruladă cu ou și ceapă cu cartofi fierți</p> <p>E.4. Șnițel natural tocat cu leguminoase fierte</p> <p>E.5. Chiftele cu pireu de cartofi, sos de smântână cu pastă de tomate</p> <p>E.6. Porjoale tocate coapte cu sos de lapte ei morcov fiert și sos rocu de bază</p> <p>E.4. Șnițel natural tocat cu leguminoase fierte</p> <p>E.5. Chiftele cu pireu de cartofi, sos de smântână cu pastă de tomate</p> <p>E.6. Porjoale tocate coapte cu sos de lapte și morcov fiert și sos roșu de bază</p>	6
<p>Importanța bucatelor din pasăre în alimentație. Clasificarea bucatelor din pasăre. Principiile de selectare a garniturilor și sosurilor pentru bucatele din pasăre.</p> <p>Utilaje, mecanisme, ustensile și veselă pentru prelucrarea primară, prepararea semifabricatelor din pasăre și masă tocată de pasrre și bucatelor din pasăre. Veselă pentru prezentarea și servirea bucatelor din pasăre.</p>	2		1



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

*Spunește*

<p>Procesul tehnologic de preparare a semipreparatelor din fileu de pasăre.</p> <p>Procesul tehnologic de prelucrare a subproduselor de pasăre .</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a masei tocate de pasăre, pentru porjoale și sufleu.</p>	2	<p><i>Abilitățile practice vor fi formate în cadrul lucrărilor practice de preparare a bucatelor din carne de bovină, porcinașci oviă</i></p>	
<p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din pasăre și subproduse fierte.</p> <p>Sortimentul, caracteristica, aprecierea calității și prezentarea preparatului gata.</p>	2	<p>F.1. Prepararea păsării fierte cu garnitură</p> <p>F.2. Prepararea păsării în sos la aburi cu ciuperci și orez</p> <p>F.3. Prepararea păsării în sos roșu cu cartofi fierți</p>	
<p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din pasăre și subproduse prăjite prin metoda de bază și în cantități mari de grsime.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din fileu de pasăre prăjite.</p>	2		
<p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din fileu de pasăre prăjite.</p>	2		
<p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din pasăre și subproduse înăbușite.</p>	2	<p>H.1. Prepararea Ragu din pasăre sau subproduse din pasăre</p> <p>H.2. Prepararea psării înrbușite în sos cu orez fiert</p> <p>H.3. Prepararea pilafului din pasrre</p> <p>H.4. Prepararea păsării înrbuăbște în sos cu legume</p> <p>H.5. Prepararea păsării înrbușite în sos roșu cu tarhon</p>	6
<p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din tocrură de pasrre pentru porjoale și sufleu.</p> <p>Calcul ei evidenior pentru bucate din carne ei pasrre</p>	2	<p>I.1. Prepararea porjoalelor cu pireu de cartofi și sos roșu de bază</p> <p>I.2. Prepararea porjoalelor deosebite din pasăre cu cartofi prăjiți și sos alb cu legume</p> <p>I.3. Prepararea bitocului tocat preparat la aburi sub sos alb cu orez</p>	



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

Spunește-mi



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 exterioră din partea coxal-femurală de bovină, spata și gâtul de porcină, pieptul și spata de vițel, spată, partea de subspată, pieptul, carne pentru pârjoale de bovină, porcină, oase alimentare, slănină, ouă, ulei vegetal, margarină de masă, unt, lapte, 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, pîine din făină de grâu, pesmeți, piper negru măcinat, piper roșu măcinat, smîntînă.

**Modulul de bază PREPARAREA BUCATELOR ȘI GUSTĂRILOR RECI ȘI CALDE**

**Scopul modului:** Formarea competențelor specifice pentru prepararea bucatelor și gustărilor reci și calde (servite în UAP de categoria III), respectînd procesul tehnologic și cerințele sanitaro-igienice.

**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
- Identifice corect produsele pentru pregătirea bucatelor și gustărilor reci
- Descrie sortimentul și procesele tehnologice de pregătire a bucatelor și gustărilor reci
- Utilizeze corect utilajul, ustensilele și vesela pentru prepararea și servirea bucatelor și gustărilor reci
- Prepare: 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
- Decoreze estetic bucatele și gustările reci
- Aprecieze calitatea produsului finit în baza indicilor organoleptici
- Prezinte pentru servire preparatul gata
- Respecte cerințele sanitaro-igienice la prepararea bucatelor și gustărilor reci și calde
- Calculeze sinecostul bucatelor și gustărilor reci și calde

Conținuturi recomandate	LT	Sarcini practice	LP
Importanța bucatelor și gustărilor reci în alimentație. Clasificarea bucatelor și gustărilor reci. Produsele folosite la prepararea antreurilor și bucatelor reci, pregătirea produselor. Regulile sanitaro-igienice respectate la prepararea	2		



INSTITUTUL NAȚIONAL DE ÎNȘĂCĂȚĂRIE ȘI CONTROL DE CALITATE  
CENTRUL DE EXCELENȚĂ ÎN SERVICIU  
ȘI PRELUCRAREA ALIMENTELOR  
COPIA CORESPUNDE  
ORIGINALULUI

*Spuneanu*

antreurilor ei bucatelor reci. Principiile moderne de ornare a antreurilor ei bucatelor reci. Utilaje, mecanisme, ustensile ei veselr pentru prepararea antreurilor ei bucatelor reci ei a veselei pentru prezentare ei servire.			
Clasificarea tartinelor. Procesul tehnologic de preparare a tartinelor: simple ei compuse. Procesul tehnologic de preparare a tartinelor descoperite ei a sandvieurilor. <i>Sortimentul, caracteristica, aprecierea calitatii ei prezentarea preparatelor gata*. Reguli de etica ei estetice la servirea preparatelor*</i> Procesul tehnologic de preparare a tartinelor fierbinzi.	2	A.1. Tartinr cu gingiricr ei ou	6
Clasificarea salatelor. Procesul tehnologic de preparare a salatelor din legume: crude ei fierte. Principiile de selectare a dresurilor pentru salate. Procesul tehnologic de preparare a salatelor din: carne, pasrre ei peete. Procesul tehnologic de preparare a antreurilor reci din legume ei ciuperci.	2	B.1. Salatr din legume proaspete B.2. Salatr de cartofi B.3. Salatr de carne B.4. Salatr de our C.1. Vinegretr de legume	
Procesul tehnologic de preparare a antreurilor de peete, din peete srrat, din peete fiert ei prrjit. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor reci din peete: fiert ei prrjit. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor reci on aspic.	2	E.1. Scrumbie cu garniturr E.2. Scrumbie cu cartofi cu unt E.3. Scrumbie tocatr E.4. Gingiricr cu ou ei ceap E.5. Peete prrjit on marinadr E.6. Rrciturr de peete	6
Procesul tehnologic de preparare a antreurilor reci din produse gastronomice de carne, din carne ei pasrre. Procesul tehnologic de preparare bucatelor reci din carne ei subproduse: fierte ei prrjite. Procesul tehnologic de preparare bucatelor reci din pasrre: fiatr ei prrjitr.		F.1. Limbr fiatr cu garniturr F.2. Carne prrjitr cu garniturr F.3. Pateu din ficat F.4. Piftie de bovinr	



ROMANIA - REPUBLICA ROMANIA  
 INSTITUTUL PUBLIC DE  
 CENTRUL DE EXCELENȚĂ ÎN SERVICIUL  
 ȘI PRELUCRAREA ALIMENTELOR  
 COPIA CORESPUNZĂTOARE  
 ORIGINALULUI

*Spuneșușe*

Procesul tehnologic de preparare bucatelor reci din carne ei pasre on aspic. Procesul tehnologic de preparare a pateurilor.	2		6
Procesul tehnologic de preparare a antreurilor calde. Procesul tehnologic de preparare a vinegretelor. Calcul ei evidenior pentru bucate ei gustrri reci	2		
Evaluarea cunoetinoelor teoretice	2		
<b>Total ore:32</b>	<b>14</b>		<b>18</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 modului

Pentru realizarea finalităților modului, 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

#### Echipment tehnologic

Palete de lemn «GP», «GC», «Scrumbie», «Unt», «Piine», «Verdețuri», palete «LC», «LF», «CF», sosiere, cuțit pentru curățarea legumelor, cuțite «LC», «LF», cuțit mediu din setul de bucătărie, piua 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, 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 murați, varză murată, roșii proaspete, vinete proaspete, usturoi, lămâie, verdețuri de mărar, pătrunjel, zahăr, oțet 3%, ulei vegetal, pireu de tomate, smântână, brânză de Olanda, maioneză, ketchup, sare, piine (de grâu, de secară), verdețuri (pătrunjel, mărar), piper negru măcinat.



*Spuneșușușu*





congelate.			
Clasificarea chiselurilor. Caracteristica agenților de gelificare. Procesul tehnologic de preparare a chiselurilor de diferite consistențe. Utilizarea chiselurilor în calitate de garnisire. Clasificarea jeleurilor. Caracteristica agenților de gelificare și pregătirea pentru utilizare. Procesul tehnologic de preparare a diferitelor tipuri de jeleuri. Metodele de turnare și porționare. Sosuri și produse de garnisire pentru jeleuri.	2	B.1. Prepararea chiselului din mărce B.2. Prepararea chiselului din lapte C.1. Prepararea jeleului cu fructe conservate C.2. Prepararea jeleului din suc de fructe	6
Clasificarea bucatelor dulci calde. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor dulci calde din mere. Sosuri și produse de garnisire pentru servire. Procesul tehnologic de preparare a budincilor. Sosuri pentru servire. Procesul tehnologic de preparare a sufleurilor. Produse de garnisire pentru servire.	2	D.1. Prepararea merelor prajite în aluat D.2. Prepararea earlotei de mere cu sos de caise D.3. Prepararea budincii din pesmeți cu sos de caise.	
Importanța bruturilor fierbinți în alimentație. Clasificarea bruturilor fierbinți.			
Mecanisme, ustensile și vase pentru prezentarea bruturilor calde. Vasele pentru prezentare și servire.	2		
Procesul tehnologic de preparare a ceaiului. Reguli de pregătire a infuziei de ceai.		E.1. Prepararea ceaiului cu lapte	1
Procesul tehnologic de preparare a cafelei. Reguli de pregătire a boabelor de cafea pentru utilizare. Reguli de pregătire a cafelei prin diverse metode.	2	E.2. Prepararea cafelei cu lapte	
Procesul tehnologic de preparare a cacao. Calcul și evidențiere pentru preparatele dulci și bruturile calde		E.3. Prepararea bruturii cacao cu lapte	
Evaluarea cunoștințelor teoretice	2		
<b>Total ore: 26</b>	<b>14</b>		<b>6</b>



ROMANIA  
 INSTITUTUL NAȚIONAL DE ÎNȘĂȚĂȚIE ȘI CERCETĂRI ȘI INOVĂRII  
 CENTRUL DE EXCELENȚĂ ÎN SERVICII ȘI PRELUCRAREA ALIMENTELOR  
 ȘI PRELUCRAREA ALIMENTELOR  
 COPIA CORESPUNDE  
 ORIGINALULUI

*Sp. meșter*

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 modului:**

Pentru realizarea finalităților modului, 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), zahăr, sare de lămâie, amidon de cartofi.

**Modul de bază PREPARAREA BUCATELOR FĂINOASE**

**Scopul modului:** Formarea competențelor specifice pentru prepararea bucatelor făinoase (servite în UAP de categoria III), respectând procesul tehnologic și cerințele sanitaro-igienice.

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

- Prezinte importanța bucatelor făinoase în alimentație
- Clasifice corect bucatele făinoase
- 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
- Utilizeze corect utilajul, ustensilele și vesela pentru prepararea și servirea bucatelor făinoase
- Preparare: A) pelmeni cu diverse umpluturi; B) colțunași cu diverse umpluturi; C) clătite; D) blinii; E) blinele
- 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 antreurilor și bucatelor reci
- Calculeze sinecostul bucatelor făinoase

Conținuturi recomandate	LT	Lucrări practice	LP
Importanța bucatelor frinoase în alimentație. Caracteristica merceologică a bucatelor frinoase. Clasificarea bucatelor frinoase. Principiile de asociere a bucatelor frinoase cu produse de garnisire. Utilaje, mecanisme, ustensile și vesela pentru	2		



INSTITUTIA PUBLICĂ  
 CENTRUL DE EXCELENȚĂ ÎN SERVICIU  
 ȘI PRELUCRAREA ALIMENTELOR  
 COPIA CORESPUNDE  
 ORIGINALULUI

*Spuneșușușu*

prelucrarea primară a materiei prime și pregătirea semipreparatelor pentru bucate frinoase. Vesele pentru prezentarea și servirea bucatelor frinoase.			
Procesul tehnologic de preparare a aluatului pentru pelmeni. Sortimentul de pelmeni, caracteristica lor, și tipurile de tratament termic. <i>Sortimentul de umpluturi*folosite pentru prepararea pelmenilor. Procesul tehnologic de preparare a umpluturilor. Caracteristica lor și aprecierea calitatii*.</i> Procesul tehnologic de preparare a semipreparatelor de pelmeni. Caracteristica lor. Tratarea termică. <i>Aprecierea calitatii și prezentarea preparatului finit**. Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor**.</i>	2	A.1. Prepararea pelmenilor din carne de bovină și porcine fierte cu oțet A.2. Prepararea pelmenilor din carne de bovină și porcine prajite cu unt	6
Procesul tehnologic de preparare a aluatului pentru colășonași. Sortimentul de colășonași, caracteristica lor. Sortimentul de umpluturi folosite pentru prepararea colășonașilor. Clasificarea lor. Procesul tehnologic de preparare a umpluturilor. Caracteristica lor. Aprecierea calitatii. Procesul tehnologic de preparare a semipreparatelor pentru colășonași. caracteristica. Tratarea termică.	2	B.1. Prepararea colășonașilor cu umplutură din brânză de vaci cu smântână B.2. Prepararea colășonașilor cu umplutură din cartofi și ceapă cu unt B.3. Prepararea colășonașilor cu umplutură din mere cu smântână	
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. Procesul tehnologic de preparare a umpluturilor, clasificarea lor și aprecierea calitatii. Procesul tehnologic de pregătire a semipreparatelor de clătite. Tratarea termică a clătitelor. Procesul tehnologic de preparare a aluatului pentru blini. Procesul tehnologic de preparare a bliniilor. Asocierea bliniilor cu produse de garnisire.	2	C.1. Prepararea clătitelor cu brânză de vaci și zahăr fin C.2. Prepararea clătitelor cu gem și zahăr fin D.1. Prepararea bliniilor cu smântână	6



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

*Spunește*

Procesul tehnologic de preparare a aluatului pentru blinele. Sortimentul de ingrediente pentru aluat de blinele. Caracteristica lor și prelucrarea lor primară. Tratarea termică a blinelor prin diverse metode. Calcul și evidențierea pentru preparatele frinoase	2	E.1. Prepararea blinelor cu gem E.2. Prepararea blinelor cu stafide și smântână E.3. Prepararea blinelor cu mere și zahăr	
Evaluarea cunoștințelor teoretice	2		
<b>Total ore: 24</b>	<b>12</b>		<b>12</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 va fi predat la toate tipurile de bucate făinoase.

#### Precondiții necesare pentru studierea modului:

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

- Umiditatea aerului
- Elasticitate
- Dioxid de carbon
- Acizi: acetic, citric, emperat, lactic,
- Particularitățile drojdiei de bere

#### Echipament tehnologic

Mașină de tocat electrică, friteuză, sucitor, cratiță pentru soteu, dispozitiv de tăiat aluatul, pisălog, ac de lemn, platou de cofetărie, pensulă, făcăleț, tigaie pentru clătite, forme pentru pizza, tigaie, tel, poș de cofetărie.

#### Materie primă

Făină de grâu, carne de bovină (categoria a III-a), carne de ovină, ouă, unt, margarină de masă, smântână, lapte, lapte uscat degresat, cașcaval, cașcaval topit, brânză de vaci, brânză de oi, ceapă, cartofi, varză proaspătă, morcov, mărar, pătrunjel (verdeață), mere, măslină, pastă de roșii, cimbru, sare, piper negru măcinat, vanilină, drojdie presată, zahăr, zahăr pudră, oțet 3%, ulei vegetal, miere, magiun, dulceață, stafide, nuci, vișină, mac, apă.

### Modul de bază PREPARAREA ARTICOLELOR CULINARE DIN ALUAT

Scopul modului: Formarea competențelor specifice pentru prepararea articolelor culinare din aluat (servite în UAP de categoria III), respectând procesul tehnologic și cerințele sanitare și igienice.

La finele acestui modul elevul va fi capabil să:



- Prezintă importanța articolelor culinare din aluaturi în alimentație
- Clasifică corect aluaturile pentru articole culinare
- Descrie sortimentul și clasificarea articolelor culinare din diferite aluaturi
- Caracterizează umpluturile și materia primă pentru prepararea aluaturilor
- Descrie procesele tehnologice de preparare a diverselor tipuri de aluat
- Utilizează corect utilajul și ustensilele pentru prelucrarea materiei prime și tratarea termică a preparatelor din aluat
- Preparare: A) articole culinare din aluat dospit; B) articole culinare din aluat nedospit; C) chifle din aluat dospit; D) articole culinare din aluat din bucătăria moldovenească
- Apreciează calitatea produsului finit în baza indicilor organoleptici
- Prezintă pentru servire preparatul gata în conformitate cu regulile de etică și estetică
- Calculează sinecostul articolelor culinare din aluaturi

Conținuturi recomandate	LT	Lucrări practice	LP
Importanța articolelor culinare din aluaturi în alimentație. Clasificarea aluaturilor pentru articole culinare. Sortimentul și clasificarea articolelor culinare din diferite aluaturi.	2		
Caracteristica materiei prime pentru prepararea aluaturilor și pregătirea ei pentru producere. Sortimentul și caracteristica umpluturilor și ingredientelor folosite pentru prepararea articolelor culinare din aluat și pregătirea lor pentru utilizare.	2		
Utilaje, mecanisme, ustensile și vase pentru prelucrarea primară a materiei prime și prepararea aluaturilor. Utilaje, mecanisme, ustensile pentru tratament termic al preparatelor din aluat. Vasele pentru prezentare și servire.	2		



INSTITUȚIA PUBLICĂ  
 CENTRUL DE EXCELENȚĂ ÎN SERVICII  
 ȘI PREGĂTIREA ALIMENTARĂ  
 COPIA CORESPUNDE  
 ORIGINALULUI

*Spuneșușe*

<p>Clasificarea aluatului dospit.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a aluatului dospit fără maia și cu maia.</p> <p>Sortimentul și caracteristică umpluturilor și ingredientelor folosite pentru articole culinare din aluat dospit. Porționarea, modelarea și tratarea termică. <i>Sortimentul și caracteristică articolelor culinare din aluat dospit fără și cu maia conform tratamentului termic*. Aprecierea calitatii, servirea și prezentarea preparatului finit. Reguli de etică și estetice la servirea preparatelor*.</i></p>	2	<p>A.1. Prepararea pateurilor coapte din aluat dospit cu umplutură din mere</p> <p>A.2. Prepararea pateurilor prajite din aluat dospit cu gem</p> <p>A.3. Prepararea gogoacelor</p> <p>A.4. Prepararea crevureților coapte din aluat</p>	6
<p>Clasificarea aluatului nedospit pentru articole culinare. Procesul tehnologic de preparare a aluatului nedospit de cozonac (pentru chifle). Sortimentul și caracteristică umpluturilor și ingredientelor. Porționarea, modelarea și tratarea termică.</p> <p>Sortimentul și caracteristică articolelor culinare din aluat nedospit de cozonac conform tratamentului termic.</p>	4	<p>B.1. Pateuri coapte din aluat nedospit cu umplutură din varză proaspătă</p> <p>B.2. Prepararea ceburecilor</p> <p>C.1. Chiflă de vanilie</p> <p>C.2. Chiflă de casr</p> <p>C.3. Chiflă de drumetioie</p> <p>C.4. Chiflă cu mac</p> <p>C.5. Cozonac obișnuit</p>	6
<p>Clasificarea aluaturilor folosite pentru prepararea articolelor culinare din aluat din bucatărie moldovenească.</p>	2		
<p>Clasificarea aluatului pentru plăcinte: dospit și nedospit. Procesul tehnologic de preparare a aluatului dospit pentru plăcinte.</p> <p>Sortimentul și caracteristică umpluturilor și ingredientelor folosite pentru prepararea plăcintelor.</p>	2	<p>C.6. Bronzoaică (plăcintă descoperită cu umplutură din bronz)</p> <p>D.2. Plăcintă din aluat dospit cu dovleac</p> <p>D.3. Plăcintă din aluat dospit cu măr</p>	6
<p>Procesul tehnologic de preparare a aluatului nedospit pentru plăcinte. Sortimentul și caracteristică articolelor culinare din aluat nedospit pentru plăcinte conform tratamentului termic.</p>	2	<p>D.1. Plăcintă prăjită din aluat nedospit cu umplutură din bronz de vaci cu măr</p>	
<p>Clasificarea articolelor din aluat întins: virtute și onvortite. Procesul tehnologic de preparare a</p>	2	<p>D.4. Virtute cu bronz de vaci</p> <p>D.5. Onvortite cu bronz de vaci</p>	



INSTITUTUL NAȚIONAL DE SERVICII ȘI PUBLICE  
CENTRUL DE EXCELENȚĂ ÎN SERVICII  
ȘI PUBLICE  
COPIA CORESPUNDE  
ORIGINALULUI

*Spereșcuța*

aluatului obtins.		D.6. Virtutur cu nuci	
Calcul ei evidenior pentru preparate din aluat	2		
Evaluarea cunoetinoelor teoretice	2		
<b>Total ore: 42</b>	<b>24</b>		<b>18</b>

NB\*Coniunutul cu referire la *Sortimentul ei caracteristica articolelor culinare din aluat. Aprecierea calitzioii, servirea ei prezentarea preparatului finit. Reguli de eticz ei estetice la servirea preparatelor* va fi predat la toate tipurile de articole culinare din aluat.

**Precondiții necesare pentru studierea modului:**

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

- umiditatea aerului
- elasticitate
- bioxid de carbon
- acizi: acetic, citric, emperat, lactic
- particularitrioile drojdiei de bere

**Echipament tehnologic**

Sucitor, ceاون, cratiță pentru soteu, dispozitiv de tăiat aluatul, pisălog, ac de lemn, platou de cofetărie, pensulă, făcăleț, tigaie pentru clătite, forme pentru pizza, poș de cofetărie.

**Materie primă**

Făină de grâu, carne de bovină (categoria a III-a), carne de ovină, ouă, unt, margarină de masă, smântină, lapte, cașcaval, brânză de vaci, brânză de oi, ceapă, cartofi, varză proaspătă, morcov, mărar, pătrunjel (verdeață), mere, măslime, pastă de roșii, cimbru, sare, piper negru măcinat, vanilină, drojzii presate, zahăr, zahăr pudră, oțet 3%, ulei vegetal, miere, magiun, dulceață, stafide, nuci, mac, apă.



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

*Spunește*



## Modul de bază PREPARAREA BUCATELOR DIETETICE

Scopul modului: Formarea competențelor specifice pentru prepararea bucatelor dietetice.

La finele acestui modul elevul va fi capabil să:

- Argumenteze importanța alimentației dietetice și rolul dietoterapiei
- Caracterizeze dietele principale în dependență de diferite boli
- Descrie sortimentul de bucate dietetice
- Selecteze metodele tehnologice de prelucrare a produselor on alimentația dietetică
- Preparare: A) supe, bulioane, fierturi de crupe și legume, liezoane; B) sosuri; C) bucate din crupe și paste făinoase; D) bucate din legume; E) bucate din pește și produse marine; F) bucate din carne și carne de pasăre; G) bucate din brânză și ou; H) bucate reci și gustări; I) bucate dulci și băuturi
- Prezinte pentru servire preparatul gata

Conținuturi recomandate	LT	Lucrări practice	LP
Importanța alimentației dietetice. Noțiuni de dietoterapie. Rolul dietoterapiei: preventiv și curativ. Principiile etimologice ale alimentației curative și formele de organizare.	1		
Metodele tehnologice de prelucrare a produselor on alimentația dietetică. Metodele regimului menajat: mecanice, chimice și termice. Caracteristica lor. Ombogșirea rației zilnice cu vitamine. Folosirea produselor vitaminizate.	1		
Particularitățile de alegere a produselor alimentare și de preparare a bucatelor pentru diferite diete. Caracteristica principalelor diete: Diete on bolile de stomac și intestine (Nr.1, 1a, 1b; Nr.2; Nr.3; Nr.4, 4a), caracteristica lor. Diete on bolile de ficat și ale vezicii biliare (Nr.5, 5a; Nr.6), caracteristica acestora. Diete on bolile renale și cardiovasculare (Nr.7, 7a; Nr.10, 10a, 10e; Nr. 7/10), caracteristica lor. Dieta on caz de obezitate ( Nr. 8, 8a), caracteristica lor. Dieta on caz de diabet zaharat (Nr.9, 9a), caracteristica. Dieta	2	1	

48



CENTRALA DE EXCELENȚĂ ÎN SERVICII ȘI PRELUCRAREA ALIMENTELOR  
 INSTITUTIA PUBLICA  
 CENTRALA DE EXCELENȚĂ ÎN SERVICII  
 ȘI PRELUCRAREA ALIMENTELOR  
 COPIA CORESPUNZĂTOARE  
 ORIGINALULUI

*Spy meguas*

alimentației raționale (Nr.15), caracteristica. Principiile generale de tratare cu ajutorul dietei.			
Particularitățile de preparare a supelor, bulionelor, fierturilor de crupe și legume, liezoanelor și alimentatia dietetică. Sortimentul, caracteristica, reguli de servire. Utilaje și mecanisme utilizate.	1	A.1. Prepararea supei pireu din morcov A.2. Prepararea supei pireu de grinz A.3. Prepararea supei cremă din dovleac A.4. Prepararea supei din prune uscate A.5. Prepararea supei din mărce cu mere	6
Particularitățile de preparare a sosurilor și alimentatia dietetică. Sortimentul, caracteristica, reguli de servire. Utilaje și mecanisme utilizate.  Particularitățile de preparare a bucatelor din crupe și paste frinoase și alimentatia dietetică. Sortimentul, caracteristica, reguli de servire. Utilaje și mecanisme utilizate.	1	B.1. Prepararea sosului roșu dulce- acrișu B.2. Prepararea sosului alb cu ou B.3. Prepararea sosului de lapte cu morcov B.4. Prepararea sosului de smântână cu mere B.5. Prepararea marinadei de legume cu tomate B.6. Prepararea sosului de mere C.1. Prepararea terciului dens din orez pasat cu unt C.2. Prepararea pilafului din orez și fructe C.3. Prepararea budincii de hrișcă cu brânză la aburi	
Particularitățile de preparare a bucatelor din legume și alimentatia dietetică. Sortimentul, caracteristica, reguli de servire. Utilaje și mecanisme utilizate.	1	D.1. Pireu de cartofi cu morcov D.2. Sufleu de legume la aburi D.3. Dovleac cu caise uscate D.4. Sarmale cu fructe	

<p>Particularitățile de preparare a bucatelor din pește și produse marine și alimentară dietetică. Sortimentul, caracteristica, reguli de servire. Utilaje și mecanisme utilizate.</p>	<p>1</p>	<p>E.1. Knele din pește cu paste frinoase fierte și unt E.2. Sufleu din pește la aburi cu cartofi și lapte E.3. Bitocuri din pește cu brânză coapte cu piure de cartofi E.4. Zrazze de pește cu morcov și smântână</p>
<p>Particularitățile de preparare a bucatelor din carne și păsări și alimentară dietetică. Sortimentul, caracteristica, reguli de servire. Utilaje și mecanisme utilizate.</p>	<p>1</p>	<p>F.1. Befstroganov din bovină cu piure din morcov F.2. Porțoaie din bovină cu brânză de vaci și piure din sfeclă F.3. Piure de grâu cu paste frinoase fierte F.4. Zrazze de grâu, cu omletă și terci de casă</p>
<p>Particularitățile de preparare a bucatelor din brânză și ouă și alimentară dietetică. Sortimentul, caracteristica, reguli de servire. Utilaje și mecanisme utilizate.</p>	<p>1</p>	<p>G.1. Omletă din albuș de ou la aburi G.2. Omletă din albuș de ou cu carne la aburi G.3. Zrazze din brânză cu magiun G.4. Mere umplute cu brânză</p>
<p>Particularitățile de preparare a bucatelor și gustări reci și alimentară dietetică. Sortimentul, caracteristica, reguli de servire. Utilaje și mecanisme utilizate.</p>	<p>1</p>	<p>H.1. Morcov cu mere H.2. Varză albă cu mere H.3. Pateu din pește H.4. Căcaval și carne</p>
<p>Particularitățile de preparare a bucatelor dulci și bruturilor și alimentară dietetică. Sortimentul, caracteristica, reguli de servire. Utilaje și mecanisme utilizate.  Particularitățile de preparare a produselor de cofetărie și patiserie și alimentară dietetică. Sortimentul, caracteristica, reguli de servire. Utilaje și mecanisme utilizate.</p>	<p>1</p>	<p>I.4. Bruturi din mere și prune I.5. Bruturi vitaminizate din mere I.1. Jeleu din lapte acru I.2. Cremă de vanilie pe frișcă I.3. Budincă de grâu cu mere</p>



ROMANIA - REPUBLICA ROMÂNIA  
 INSTITUȚIA PUBLICĂ  
 CENTRUL DE EXCELENȚĂ ÎN SERVICII  
 ȘI PRELUCRAREA ALIMENTELOR  
 COPIA CORESPUNDE  
 ORIGINALULUI

*Spuneșua*

Total ore: 18	12	6
---------------	----	---

NB\* Evaluarea cunoștințelor teoretice la modulul *Prepararea bucatelor dietetice* va fi realizată după modulul *Prepararea bucatelor din bucătăria internațională*.

#### Echipament tehnologic

Pahar gradat, sită sau tifon, farfurie adâncă pentru supe, boluri, sosieră, spumieră, lopățiță de lemn, tave și forme pentru coacere, castroane, tavă pentru semipreparate din carne, mașină de tocat electrică.

#### Materie primă

Morcov, unt, ouă, făină de grâu, varză albă, ceapă, praz, rădăcină de pătrunjel, lapte, carne de pasăre, orez, ouă, lapte, pâine de grâu, frișcă, prune uscate, amidon de cartofi, măceș uscat, mere, pastă de tomate, stafide fără sămburi, oase de carne, smântână, orez, hrișcă, brânză, conopidă, mazăre verde, dovleac, caise uscate, pește, paste făinoase, carne de bovină, sfeclă, dovlecei, lapte acru, sirop de zahăr 2%, gelatină, griș.

### Modul de bază PREPARAREA BUCATELOR DIN BUCĂTĂRIA INTERNAȚIONALĂ

**Scopul modulului:** Formarea competențelor specifice pentru prepararea bucatelor din bucătăria internațională, preponderent din cea mediteraneană.

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

- Prezinte rolul bucătăriei internaționale
- Descrie tradițiile și stilurile alimentare din diferite regiuni ale lumii
- Caracterizeze produsele alimentare și metodele de tratament culinar specifice bucătăriei mediteraneene
- Descrie sortimentul de bucate specifice bucătăriei mediteraneene
- Selecteze metodele tehnologice de preparare a bucatelor din bucătăria mediteraneană
- Preparare: A) bucate reci și gustări din bucătăria internațională; B) supe; C) sosuri; D) bucate din legume, crupe, paste făinoase și leguminoase; E) bucate de tip pizza; F) bucate din pește și produse marine, carne și pasăre; G) bucate dulci și băuturi
- Prezinte pentru servire preparatul gata, respectând regulile de etică și estetică.



Conținuturi recomandate	LT	Lucrări practice	LP
Aprecierea rolului bucătăriei internaționale. Obiceiuri și tradiții culinare ca parte a moștenirii culturale la diferite popoare. Factorii ce influențează formarea tradițiilor culinare.	2		
Tradiții și stiluri alimentare din diferite regiuni ale lumii: Europa de Sud, Europa de Vest, Scandinavia, Europa Estică, Europa Centrală, Regiunea Balcanică. Orientul apropiat, Africa	2		
Tradiții și stiluri alimentare din diferite regiuni ale lumii: America de Nord, America Centrală, America de Sud, Asia de Sud, Asia de Sud-Est, Asia de Est, Australia și Oceania	2		
Fenomenulele bucătăriei mediteraneene. Caracteristicile regiunii de influență asupra formării stilului mediteranean de alimentație.  Produse alimentare din structura bucătăriei mediteraneene, rolul și caracteristicile lor. Metode de tratament culinar caracteristice bucătăriei mediteraneene. Sortimentul de preparate din bucătăria mediteraneană.	2		
Sortimentul de gustări din bucătăria mediteraneană, caracteristicile și particularitățile de preparare și servire. Sortimentul de supe din bucătăria mediteraneană, caracteristicile și particularitățile de preparare și servire. Sortimentul de sosuri din bucătăria mediteraneană, caracteristicile și particularitățile de preparare și servire. Sortimentul de preparate de bază din diverse materii prime din bucătăria mediteraneană, caracteristicile și particularitățile de preparare și servire. Sortimentul de deserturi din bucătăria mediteraneană, caracteristicile și particularitățile de	2	<p>A.1. Salată grecească</p> <p>A.2. Salată din rucola și creveți</p> <p>A.3. Salată din radică și rucola cu parmezan</p> <p>A.4. Salată cu fenicul și portocale</p> <p>A.5. Salată cu avocado și creveți</p> <p>A.6. Salată Caesar</p> <p>B.1. Supă de bovină cu usturoi</p> <p>B.2. Supă cu mazare și piept de pui</p>	6



*Spunește*

preparare ei servire.		afumat	
		C.1. Sos mediteranean	
		C.2. Sos bechamel	
		C.3. Sos tartar	
		D.1. Spaghete cu delicatose marine	
		D.2. Lasagna	
		E.1. Pizza Neapolitana	
E.2. Pizza Quattroformaggi			
		F.1. Medalion de somon pe pat de spanac	
		F.2. Paella Valenciana	
		G.1. Tartar de fructe	
Evaluarea cunoștințelor teoretice	2		
<b>Total ore: 18</b>	<b>12</b>		<b>6</b>

NB\* Cunoștințele teoretice vor fi evaluate la 2 module:

- Prepararea bucatelor dietetice
- Prepararea bucatelor din bucătăria internațională.

#### Echipament tehnologic

Lopățică, tavă pentru copt, dispozitiv de tăiat aluatul, pahar gradat, cratiță, boluri, farfurie adâncă pentru supe, aparat pentru laminarea pastelor, sosieră, spumieră, lopățică de lemn.

#### Materie primă

Roșii cherry, ardei verde, ceapă roșie, castraveți proaspeți, lămâie, rucola, avocado, lapte, creveti, lămâie, radicio, parmezan, fenicul, portocale, varză chinezească, cașcaval, fileu de pasare, oase de carne, morcov, rădăcini de pătrunjel, carne de bovină, usturoi, ouă, făină de grâu, verdețată de



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

*Spunește*



termică (fierbinte)	aluat
Secția rece	Prepararea bucatelor și gusturilor reci din legume fierte și crude, din carne, pește, ouă, brânză etc.
Distribuirea bucatelor	Familiarizarea cu sistemul de servire a consumatorilor la întreprinderea respectivă. Porționarea și prezentarea preparatelor. Familiarizarea cu structura zonei de distribuție a preparatelor și dotarea cu utilaje pentru distribuție și menținerea temperaturii necesare a bucatelor și articolelor culinare, gusturilor. Distribuția bucatelor

### Sugestii de evaluare

În procesul de formare profesională, în contextul structurării procesului de învățământ pe module axate pe competențe, se utilizează o gamă amplă de modalități de evaluare:

- evaluarea diagnostică,
- evaluarea formativă,
- evaluarea sumativă,
- evaluarea autentică,
- evaluarea pentru certificare.

*Evaluarea diagnostică* stabilește nivelul cunoștințelor, priceperilor, deprinderilor și a competențelor formate la elevi. În cadrul curriculumului acest tip de evaluare se realizează la începutul procesului de instruire profesională cu scopul de a identifica nivelul de alfabetizare funcțională la elevi, precum și aspecte ce necesită corectare sau îmbunătățire, realizate prin programe de recuperare.

În contextul unui învățământ axat pe competențe vectorul evaluării este orientat spre *evaluarea formativă* – proces continuu de observare a formării elevului în procesul de instruire. Acest tip de evaluare se realizează pe tot parcursul activității de instruire și oferă un feedback relevant în legătură cu procesul de formare a competențelor.

Metaforic vorbind, evaluarea formativă/continuă seamănă cu un proces de preparare a bucatelor. La diverse etape, produsul este degustat, iar calitatea lui poate fi ameliorată prin adăugarea de ingrediente, extinderea timpului de prelucrare termică etc. În acest context, evaluarea formativă permite o remediere a procesului de învățare la etapele timpurii, dar atunci când produsul este expus pe masă, remediarea nu mai e posibilă, fiind vorba numai de un bilanț – evaluarea sumativă.

Astfel, valoarea evaluării formative constă în formarea permanentă și continuă a competențelor la elevi reflectate în standardul profesional.

În acest context, în activitatea didactică va reuși acel profesor care va oferi la lecție un set de sarcini didactice pe nivele, elaborate în contextul taxonomiilor corespunzătoare, fapt care va permite valorificarea la maximum a potențialului fiecărui elev și va permite profesorului să ghideze și să monitorizeze activitatea de formare a competențelor profesionale la elevi.



*Spunește*



În procesul de evaluare formativă sînt utilizate diverse modalități de evaluare: observația, răspunsuri orale ale elevilor, lucrări scrise, lucrările practice etc.

Un interes deosebit prezintă lucrările practice, în cadrul cărora elevii sînt puși în situația de a executa ei însuși, sub conducerea și îndrumarea profesorului, diferite sarcini cu caracter aplicativ în vederea fixării și consolidării cunoștințelor și a formării priceperilor și deprinderilor. Astfel, lucrările practice presupun un volum mai mare de muncă independentă din partea elevilor. În cadrul activităților practice elevii acumulare, consolidează cunoștințele și totodată, își dezvoltă anumite abilități de folosire a cunoștințelor.

La *probele practice* se evaluează procesul de executare a operației profesionale / sarcinii practice, calitatea produsului finit și prezentarea preparatului după anumite criterii de evaluare.

Concomitent se apreciază abilitatea executării unor operații separate în cadrul procesului de executare a sarcinilor practice.

*Evaluarea sumativă* este o evaluare finală care evidențiază nivelul de pregătire profesională a elevului implicat într-o activitate de formare după o anumită perioadă de timp; ea se realizează prin: teste sumative, examene etc. Acest tip de evaluare are drept scop atestarea progreselor elevilor în formarea competențelor. Prezentul curriculum recomandă realizarea evaluărilor sumative la finele fiecărui modul.

*Evaluarea autentică* este un tip de evaluare, utilizat în special, în cadrul activităților practice care evaluează aptitudinile și competențele elevului, plasat într-o situație similară *condițiilor reale de viață* – viața de zi cu zi sau activitatea profesională.

*Evaluarea de certificare* este un proces de evaluare dihotomic (da / nu) și indică oportunitatea continuării studiilor sau renunțarea la studii. În curriculum o astfel de evaluare poate fi la încheierea procesului de instruire/formare, după care elevul primește un certificat de calificare.

### Sugestii metodologice

Curriculumul la profesia *bucătar* orientează proiectarea, organizarea și desfășurarea procesului de instruire în vederea formării competențelor profesionale și sociale corespunzătoare cerințelor pieței muncii.

În acest context, strategiile didactice se caracterizează prin flexibilitate, adaptîndu-se la situațiile și condițiile de învățare a contextului educațional. Eficiența procesului de învățămînt poate fi asigurată de selectarea reușită a metodelor, tehnicilor, mijloacelor de învățare, a formelor de organizare și de îmbinarea armonioasă a acestora cu situațiile de învățare.

Diversitatea mijloacelor didactice actuale motivează elevii pentru învățare și formează abilități profesionale. Un rol important, în acest caz, le revine *mijloacelor audiovizuale* și anume: *computerul, notebook-ul, videoproiectorul, filmele didactice pe CD-uri, soft-urile educaționale* etc. Un alt tip de mijloace didactice eficiente sunt *mijloacele didactice ilustrative: fișe instructiv-tehnologice, cartele tehnologice, planșe referitoare la igiena personală a bucătarului, locul de muncă și activități realizate la locul de muncă, scheme tehnologice de preparare a bucatelor* etc.

*Metodele interactive* asigură o educație dinamică, formativă, motivantă, reflexivă și continuă. Metodele cele mai recomandate în formarea profesională, care presupun *îmbinarea cunoștințelor teoretice și abilităților practice sînt: demonstrarea, exercițiul, algoritmicizarea, lucrarea practică, studiul de caz, simularea de caz, problematizarea, observația, brainstorming, jocul de rol* etc.



*Apuzen*

#### Recomandări bibliografice:

1. Hotărârea Guvernului Republicii Moldova „Despre aprobarea Regulilor de organizare a preparării și comercializării produselor și prestării serviciilor în alimentația publică și a Regulilor de clasificare a întreprinderilor de alimentație publică pe categorii de încadrare după nivelul de servire” Nr.1090 din 17.11.2007
2. Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr.643 din 27 mai 2003 „Cu privire la aprobarea Normelor metodologice și criteriilor de clasificare a structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare și de servire a mesei” (MO RM nr.99-103, 2003).
3. Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1068 din 20 octombrie 2000 „Despre aprobarea Regulamentului cu privire la recepționarea mărfurilor conform cantității și calității în Republica Moldova” (MO RM 2001 nr.11-13).
4. Ordinul Ministerului Economiei Republicii Moldova „Cu privire la aprobarea actelor normative ce reglementează activitatea agenților economici din sfera alimentației publice” Nr.251 din 23.01.02 (MO RM nr.21-22 din 05.02.02).
5. Chuck Williams, Tehnici culinare și ustensile de bucătărie. – București: ALLFA, 2009
6. Молдавская кулинария Н Питиримова М Аваева Е Еронина
7. Диетическое питание в столовых. Сборник рецептов и технология приготовления блюд. Издательство “Экономика”- Москва, 1971.
8. Gh. Rudic, L. Bulah, L. Spinei et al. Suport didactic «Profesia BUCĂTAR». –Chișinău, Prut Internațional, 2009
9. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. Сборник рецептурблюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательство «Арий», 2005 etc.
10. O. Deseatnicov, N. Mija, M. Bernic. Organizarea și dotarea tehnică a unităților de alimentație publică. Material didactic. - Chișinău, Ed. UTM: 2005,-112 p.
11. O. Deseatnicov, N. Mija, M. Bernic, Iu. Gorban. Organizarea și dotarea tehnică a unităților de alimentație publică. Culegeri de probleme. - Chișinău, Ed. UTM: 2004,-120 p.
12. N. Lupu. Hotelul-economie și management. - București, Ed. ALL BECK: 1999,-432 p.
13. C. Ouatu. Organizarea activității unităților de alimentație publică. -București, Ed. Didactică și pedagogică: 1996,-229 p.
14. G. Pîrjol, O. Onete, N. Dumitrașcu. Tehnologia culinară și tehnica serviri. -București, Ed. Didactică și pedagogică: 1988,-115 p.



15. S. Stavrositu. Practica serviciilor în restaurante și baruri. –București, Ed. Tehnică: 1996,-308 p.
16. Акопян Альберт. Пиццерия «под ключ».- М., ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2004,-160 с.
17. Безупречный сервис: Перевод с англ. С. Прокофьева; Кулинарный институт Америки.- М; ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2005,-288 с.
18. Денисов Дмитрий. Фаст-фуд: рестораны быстрого обслуживания.- М; ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2003,-236 с.
19. Колач Станислав. Холодное оборудование для предприятий торговли и общественного питания.- М; Академия, 2003,-240 с.
20. Крылов Евгений. Электромеханическое оборудование.-М; ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2005,-160 с.
21. Назаров Олег. Как «раскрутить» ресторан.- М; ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2003,-176 с.
22. Профессиональные стандарты: по профессиям ресторанной индустрии.- М; ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2004,-152 с.
23. Профессиональная кухня: сто готовых проектов.- М; ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2003,-254 с.
24. Ресторанный интерьер: идей, дизайн.- М; ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2004,-172 с.
25. Сербин Иван. Профессиональная сервировка. Модные тенденции.- М; ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2004,-120 с.
26. Сервировка и этикет.- Минск, ЗАО „Харвест”, 1997,- 467 с.
27. Джулия Д. Тейлор. Рестораны, бары, кафе: Лучшие мировые интерьеры.- М; ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2004,-192 с.
28. В.В. Усов. Организация обслуживания в ресторанах. –М; Высшая школа, 1990,-208 с
29. Хохлов Роман. Тепловое оборудование.- М; ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2005,-164 с.
30. Журнал „Пищевая промышленность”, [www.foodprom.ru](http://www.foodprom.ru);
31. [www.restaurator.ru](http://www.restaurator.ru);
32. [www.periodicals.ru](http://www.periodicals.ru);
33. [www.restoved.ru](http://www.restoved.ru);



*Арушчица*

Disciplina Bazele antreprenoriatului

Unitrți de conținut	Componența teoretic
1. Ce onseamnr a fi antreprenor on Republuca Moldova	8
2. Modalitrți de lansare a unei afaceri on baza cadrului legal din Republuca Moldova	8
3. Manegmentul afacerii	8
4. Gestionarea riscurilor și resurselor umane	8
5. Finanțarea afacerii on baza cadrului legal din Republuca Moldova	8
6. Formarea prețului	10
7. Evaluare finalr	2
<b>Total ore:</b>	<b>52</b>



*Spune yuba*