

Ministerul Educației și Cercetării al Republicii Moldova
Instituția Publică Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor

„Aprobat”
Ordinul Ministrului Educației și Cercetării
nr. 1344 din 30 „iulie” 2025
Ministru 



Curriculumul modular

Domeniul de formare profesională: *1013 Servicii hoteliere, restaurante și alimentație publică*

Programul de studii: *10131 Servicii de deservire*

Calificarea: *10131.3 Chelner/ chelneriță*

Nivelul calificării: *3 CNC*

Durata studiilor *1 an*



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

Aprobat
prin Ordinul Ministrului Educației și Cercetării
al Republicii Moldova

nr. _____ din _____ 2025
Ministru _____

Curriculumul modular
la programul de formare profesională

10131 Servicii de deservire

Calificarea
10131.3 Chelner/ chelneriță

Durata studiilor 1 an

Autori (grupul de lucru pentru elaborarea curriculumului):

1. Țurcanu Ludmila, profesoară de instruire modulară, grad didactic superior, CESPĂ
2. Mahu Lilia, profesoară de instruire modulară, grad didactic unu, CESPĂ,
3. Nebunu Elena, profesoară de instruire modulară, grad didactic unu, Școala Profesională nr. 1 din Cahul,
4. Cojocaru Liliana, profesoară de instruire modulară, grad didactic unu, Școala Profesională nr. 5 din Chișinău,
5. Băligari Liuba, profesoară de instruire modulară, grad didactic unu, Școala Profesională din Ștefan – Vodă,
6. Sochirca Aurelia, profesoară de instruire modulară, grad didactic unu, Școala Profesională din Soroca,
7. Chetrari Valentina, profesoară de instruire modulară, grad didactic doi, Școala Profesională din Soroca,
8. Codița Anatolie, director SRL „Doina Bucovinei”.










Recenzenți:




1. Diana Romanciuc, președintele al Comitetului Sectorial pentru Formare Profesională în Comerț, Hoteluri și Restaurante din Moldova

Adresa Curriculumului în Internet:

<https://edu.gov.md/ro/content/curriculum-invatamintul-profesional-tehnic-secundar>

**Fișa de coordonare a curriculumului, calificarea
10131.3 Chelner/ chelneriță**

<i>Nume, Prenume</i>	<i>Funcția</i>	<i>Instituția</i>	<i>Semnătura</i>
Proțiuc Silvia	Directoare	Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor	Digitally signed by Proțiuc Silvia Date: 2025.06.16 15:24:54 EEST Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ 
Juc Mariana	Directoare	Școala Profesională nr. 5 din Chișinău	Digitally signed by Juc Mariana Date: 2025.06.19 18:02:07 EEST Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ 
Miron Oleg	Director	Școala Profesională din Cahul	Digitally signed by Miron Oleg Date: 2025.06.18 09:26:49 EEST Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ 
Luța Ivan	Director	Școala Profesională din Soroca	Digitally signed by Luța Ivan Date: 2025.06.23 12:55:36 EEST Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ 
Cucoară Svetlana	Directoare	Școala Profesională din Cupcini, r. Edineț	Digitally signed by Cucoară Svetlana Date: 2025.06.23 12:25:06 EEST Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ 
Visileac Elena	Directoare	Școala Profesională din Ștefan Vodă	Digitally signed by Visileac Elena Date: 2025.06.24 08:31:31 EEST Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ 
Balova Vera	Directoare	Școala Profesională din Ceadâr Lunga, UTA Găgăuzia	Digitally signed by Balova Vera Date: 2025.06.23 10:32:26 EEST Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ 
Advahov Vasile	Director	Îi Advahov Vasile din Cahul	Digitally signed by Advahov Vasile Date: 2025.06.18 11:33:38 MSK Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ 
Buga Mihail	Șef brand	S.R.L. Trattoria din Chișinău	Digitally signed by Hohlov Anatoli Date: 2025.06.26 12:09:14 EEST Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ 

Drăgănel Dmitrii	Administrator	S.R.L. Doina Bucovinei din Bălți	
Gîncu Silviu	Şef direcție	Ministerul Educației și Cercetării	
Dumbrava Dorina	Consultantă principală	Direcția politici în domeniul învățământului profesional tehnic și învățării pe tot parcursul vieții	

CUPRINS

I. Preliminarii.....	6
II. Competențele & rezultatele învățării.....	7
III. Administrarea curriculumului.....	10
IV. Module de instruire.....	11
Modulul 1. Pregătirea chelnerului pentru activitatea profesională.....	11
Modulul 2. Amenajarea și dotarea spațiilor de servire	15
Modulul 3. Servirea preparatelor culinare și a produselor de patiserie - cofetărie	19
Modulul 4. Servirea băuturilor	23
Modulul 5. Utilizarea documentelor de evidență operativă	27
Modulul 6. Organizarea servirii meselor speciale.....	29
V. Practica în producție	33
VI. Sugestii metodologice.....	36
VII. Sugestii de evaluare.....	38
VIII. Resurse necesare pentru atingerea rezultatelor învățării.....	40
IX. Resurse didactice recomandate elevilor.....	43

I. Preliminarii

Realizarea unui învățământ profesional de calitate, în contextul realităților socio-economice actuale, impune o nouă abordare a procesului de învățământ, care vizează formarea la elevi a unor rezultate ale învățării care duc la dezvoltarea competențelor profesionale necesare pentru integrarea pe piața muncii și pentru învățarea pe parcursul întregii vieți.

Calificarea *Chelner/chelneriță* face parte din domeniul de formare profesională *Servicii hoteliere, restaurante și alimentație publică*, având un rol esențial în crearea unei experiențe plăcute pentru consumatorii în restaurante, cafenele, hoteluri și alte unități de servire. Această calificare presupune dezvoltarea competențelor necesare pentru preluarea comenzilor, servirea preparatelor și băuturilor, interacțiunea cu clienții, gestionarea plăților și menținerea unui mediu de lucru organizat și igienic.

Chelnerul/ chelneriță este un profesionist care trebuie să combine abilități tehnice de servire cu bune practici de comunicare și relaționare, pentru a asigura un serviciu de calitate și a contribui la fidelizarea consumatorilor. De asemenea, trebuie să cunoască și să aplice cerințele de igienă, siguranță și reguli de etică și estetică specifice fiecărui tip de unitate de alimentație publică.

Chelnerul/chelnerița servesc produse alimentare și băuturi în unitățile de alimentație publică, amplasate în hoteluri, gări, instituții de învățământ, întreprinderi de producere; cluburi; la bordul navelor; în trenurile de călători și în stațiunile de agrement.

Scopul programului de studii

Programul de studii pentru calificarea *Chelner/chelneriță* are ca scop formarea viitorilor profesioniști în domeniul, pregătindu-i atât din punct de vedere teoretic, cât și practic.

Obiectivele principale ale acestui program sunt:

- **Dezvoltarea competențelor specifice calificării** – învățarea tehnicilor corecte de servire a preparatelor și băuturilor, protocolul de servire și eticheta profesională.
- **Îmbunătățirea abilităților de comunicare și relaționare** – interacțiunea eficientă cu clienții, gestionarea solicitărilor și a eventualelor reclamații într-un mod profesionist.
- **Aplicarea cerințelor de igienă și siguranță alimentară** – respectarea regulilor esențiale privind manipularea alimentelor și menținerea unui mediu de lucru curat și sigur.
- **Familiarizarea cu structura și organizarea unităților de alimentație publică** – cunoașterea diferitelor tipuri de restaurante, baruri, cafenele și a modului lor de funcționare.
- **Îmbunătățirea abilităților practice** – efectuarea de stagii de practică în unități de alimentație publică pentru a dezvolta experiența necesară în domeniu.

Acest program de studii oferă oportunități de angajare în restaurante, hoteluri, cafenele, baruri și alte unități de ospitalitate, contribuind la formarea unor profesioniști capabili să ofere servicii de înaltă calitate și să răspundă cerințelor pieței muncii.

Prezentul Curriculum este actualizat în temeiul ordinului Ministerului Educației și Cercetării nr. 1818 din 17.12.2024, în conformitate cu solicitările reprezentanților pieței muncii.

Curriculumul modular este documentul normativ-reglator și constituie reperul conceptual de formare profesională, care descrie condițiile și rezultatele învățării pentru formarea profesională inițială calificarea *Chelner/ chelneriță*.

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 calificarea *Chelner/ chelneriță*.

Formarea profesională a *Chelnerului/ chelneriței*, realizată în cadrul instituțiilor de învățământ profesional tehnic corespunde nivelului 3 de calificare, conform Cadrului Național al Calificărilor din Republica Moldova. Acest nivel de calificare se atribuie muncitorului care, în raport cu diversitatea de împuterniciri și responsabilități, poate realiza activitățile profesionale în mod independent, în echipă, precum și sub conducere.

Complexitatea activității *Chelnerului/ chelneriței* dar și independența acestuia de a lua decizii și de a - și asuma responsabilități, se referă doar la soluționarea unor sarcini practice, bine - cunoscute sau similare acestora. *Chelnerul/chelnerița* își planifică activitățile personale, reieșind din sarcinile puse de conducător și își asumă responsabilitate individuală pentru sarcinile de realizat. Acțiunile întreprinse se corectează, dacă este cazul, în funcție de condițiile de realizare a sarcinii.

Finalitățile de învățare ale profesiei *Chelner/ chelneriță* sunt orientate spre atingerea nivelului de calificare pretins și se realizează în baza prezentului curriculum.

II. Competențele & rezultatele învățării

Prezentul curriculum este structurat pe module și constituie reperul conceptual, care reflectă elementul-cheie al concepției de formare profesională, precum și stabilește o anumită conexiune dintre elementele procesului didactic. Abordarea modulară aplicată în curriculum determină drept element-cheie al procesului de formare profesională – *competența*, care este demonstrată în urma evaluării - *rezultatele învățării*.

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

Sistemul de competențe poate fi format eficient doar prin abordare interdisciplinară a conținutului informațional și anume, prin îmbinarea funcțională a anumitor aspecte de conținut din diverse discipline, integrate într-un mesaj educațional (modul) în vederea formării competențelor. Pertinența, relevanța conținuturilor în modul este stabilită în raport cu contribuția acestora la formarea abilităților, după care în comun asigură formarea unei competențe profesionale.

Se renunță la predarea materiei pe discipline, care deseori creează o discrepanță în înțelegerea integră a demersului didactic de formare profesională. Accentul este pus pe selectarea anumitor aspecte ale materiei de studiu din diverse domenii/ discipline și a activităților de învățare și integrarea acestora în unități logice de învățare/ module, care urmează a fi însușite într-o anumită perioadă de timp pentru a forma competențe profesionale cerute la locul de muncă. Conținuturile disciplinelor sunt predate în manieră integrată pentru formarea competențelor profesionale, fapt care solicită elevului să descopere sensul și importanța acestor conținuturi.

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

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

Se schimbă substanțial procesul *predării*. În contextul curriculumului modular, predarea elementelor de conținut este axată pe rezolvarea unor sarcini concrete, care necesită intercorelarea conținuturilor diverselor discipline. De aceea, conținutul se predă în succesiunea determinată de logica internă și specificul situației de rezolvat.

Se produc schimbări de esență în procesul *învățării*. Elevul dobândește cunoștințe, pornind de la necesitatea realizării unor sarcini concrete de la locul de muncă. Sarcinile sunt formulate astfel, încât să îmbine judicios cunoștințele teoretice cu cele practice. O modalitate de învățare sunt lucrările practice realizate în atelierelor de instruire practică, ceea ce reprezintă o condiție primordială în formarea competențelor profesionale.

Devine imperios necesar de a corela modalitatea de predare-învățare modulară cu *evaluarea* modulară. Evaluarea se axează pe constatarea și aprecierea rezultatelor învățării, ce demonstrează deținerea unui anumit nivel de performanță, adică a competenței. Sunt importante toate tipurile de evaluare:

- inițială/ diagnostică, pentru a constata prerechizitul și nivelul cunoștințelor și abilităților deținute în aspect teoretic și practic;
- curentă/ formativă, pentru a monitoriza formarea competențelor;
- finală/ sumativă, pentru a constata și aprecia deținerea competențelor.

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

Calificarea profesională se atribuie în baza unui sistem de rezultate ale învățării care demonstrează deținerea de către absolvent a competențelor profesionale solicitate de piața muncii.

În contextul curriculumului modular, competența ca finalitate a procesului de formare profesională, stabilește tipurile 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 socio - profesionale rezidă în deținerea culturii generale și de specialitate, demonstrată prin competențele-cheie și profesionale, orice program de formare va fi axat pe formarea și dezvoltarea acestora.

În contextul formării profesionale, competențele-cheie constituie baza formării competențelor profesionale. Totodată, în funcție de specificul domeniului de formare și activitate profesională, anumite competențe au o pondere și o influență mai accentuată. Fără a neglija importanța tuturor competențelor-cheie în formarea competențelor profesionale, constatăm că pentru formarea profesională a *Chelnerului/ chelneriței* o importanță deosebită o au competențele transversale:

- CT1. Competența de învățare;
- CT2. Competența de comunicare în limba maternă/ limba de stat;
- CT3. Competențe acționale – strategice;
- CT4. Competența de autocunoaștere și autorealizare;
- CT5. Competențe interpersonale, civice, morale;
- CT6. Competența de bază în matematică, științe și tehnologie;
- CT7. Competențe culturale, interculturale.

În dependență de finalitățile activității profesionale, determinăm competențe *generale* și *competențe profesionale*.

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

Competențe generice (transversale) (CG):

CG1. Organizarea locului de muncă și asigurarea calității în activitatea de deservire a clienților/clientelor.

CG2. Identificarea eficientă a situațiilor de risc și urgență, aplicarea prevederilor legale referitoare la securitatea și sănătatea în muncă.

CG3. Întreținerea echipamentelor de lucru în stare funcțională conform normelor și cerințelor de exploatare.

CG4. Formarea profesională continuă și eficientizarea metodelor și procedeele de lucru.

CG5. Respectarea cerințelor de etică, principiilor și valorilor profesionale.

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

Competențele profesionale 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.

Competențe profesionale (CP):

CP1. Aplicarea normelor de SSM

CP2. Aplicarea cerințelor igienico – sanitare și de protecție a mediului

CP3. Colaborarea interpersonală în cadrul UAP

CP4. Efectuarea „mise-en-place”-ului

CP5. Organizarea activităților și locului de lucru

CP6. Deservirea clienților/clientelor

CP7. Efectuarea „mise-en-place”ului repetat

CP8. Deservirea clienților prin servicii de catering

CP9. Realizarea activităților post- deservire

CP10. Aplicarea standardelor de deservire

În vederea acordării calificării *Chelner/ chelneriță*, absolventul trebuie să demonstreze un set de rezultate ale învățării care derivă din competențele profesionale.

Astfel, la final de program, absolventul va demonstra rezultate ale învățării de a:

RÎ1.organiza locul de muncă cu respectarea cerințelor igienico-sanitare și normelor de securitate în procesul de prezentare și servire a producției culinare;

RÎ2.opera cu termeni de specialitate în diverse contexte și situații;

RÎ3.completa documentele specifice activității profesionale în salonul de servire;

RÎ4.aprecia calitatea produselor finite și a băuturilor în baza indicilor organoleptici;

RÎ5.pregăti obiectele personale obligatorii pentru servire;

RÎ6.pregăti obiectele de inventar pentru aranjarea mise-en-place-ului și servirea meselor;

RÎ7.realiza mise-en-place-ul, respectând consecutivitatea operațiilor;

RÎ8.întâmpina consumatorii la intrarea în sala de servire;

RÎ9.conduce consumatorii la masă, respectând cerințele de amplasare a acestora la masă;

RÎ10.prezenta consumatorilor preparatele culinare, băuturile și specialitățile culinare specifice localului;

RÎ11.prelua comanda de la consumatori

RÎ12.manipula obiectele de servire, respectând cerințele igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate a muncii;

RÎ13.transporta comanda de la secții la masa consumatorilor

RÎ14.debarasa mesele după consumarea preparatelor culinare servite.

În urma asocierii rezultatelor învățării pentru calificarea *Chelner/ chelneriță* au fost definite următoarele module de instruire:

1. Pregătirea chelnerului pentru activitatea profesională
2. Amenajarea și dotarea spațiilor de servire
3. Servirea preparatelor culinare și a produselor de patiserie – cofetărie
4. Servirea băuturilor
5. Utilizarea documentelor de evidența operativă
6. Organizarea servirii meselor speciale

Pornind de la accepția dată rezultatului învățării, modulul reflectă cunoștințele, abilitățile și resursele de formare ale acestora în scopul realizării unor sarcini/ activități/ procese, care în complexitatea lor demonstrează deținerea competenței profesionale.

Modulul este o unitate de învățare deschisă și flexibilă, scopul căruia este formarea la elev a unui comportament specific meseriei, prin demonstrarea unor rezultate ale învățării și respectiv, integrarea competenței.

Modulul este o structură didactică unitară din punct de vedere tematic atât pentru lecțiile teoretice, cât și pentru cele practice. Totodată, modulele nu sunt unități de învățare total independente. Acestea corelează logic în vederea formării competențelor, fapt care determină succesiunea parcurgerii acestora: de la module introductive spre module complexe.

Realizarea modulelor se desfășoară în mod sistematic și continuu pe o perioadă de timp și se finalizează cu evaluarea rezultatelor învățării. O condiție prioritară de parcurgere a modulului este aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate în realizarea activităților practice.

III. Administrarea curriculumului

Nr. crt.	Modulele de instruire	Numărul de ore		
		Total ore	Instruire teoretică	Instruire practică
1	Pregătirea chelnerului pentru activitatea profesională	110	30	80
2.	Amenajarea și dotarea spațiilor de servire	130	48	82
3.	Servirea preparatelor culinare și a produselor de patiserie – cofetărie	124	36	88
4.	Servirea băuturilor	132	48	84
5.	Utilizarea documentelor de evidența operativă	42	18	24
6.	Organizarea servirii meselor speciale	158	60	98
Total:		696	240	456
Practica în producție		560		
Total:		1256		

IV. Module de instruire

Modulul 1. Pregătirea chelnerului pentru activitatea profesională

Scopul modului: Formarea competențelor generale și profesionale de organizare a locului de muncă, aplicarea cerințelor igienico-sanitare, comunicare în limbaj de specialitate, precum și de asigurare a calității și siguranței producției și prestării serviciilor în alimentația publică. Acest modul vizează dobândirea de rezultate ale învățării pentru inițiere în profesie și constituie fundamentul pentru formarea competențelor profesionale specifice, preconizate pentru a fi formate în următoarele module.

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării:

Rezultate ale învățării la final de modul <i>La final de modul, elevii pot/vor fi capabili să:</i>	IT	IP	Total
RÎ 1. Descrie reglementările specifice domeniului de activitate	14	6	20
RÎ 2. Organizeze locul de muncă al chelnerului	18	12	30
RÎ 3. Caracterizeze cerințele de calitate și siguranță a activității de servire în alimentația publică	32	-	32
RÎ 4. Promoveze produsele și serviciile în unitățile de alimentație publică	12	6	18
Recapitulare modul	2		2
Evaluare modul	2	6	8
Total modul:	80	30	110

Rezultatele învățării:

Rezultatul învățării 1. Descrierea reglementărilor specifice domeniului de activitate

Aptitudini (S)	Unități de conținut (K)	Lucrări practice recomandate
S1. Identifică activitățile specifice profesiei chelner; S2. Clasifică unitățile de alimentație publică după tipuri conform actelor normative în vigoare; S3. Descrie responsabilitățile chelnerului și altor categorii de angajați în UAP conform actelor normative în vigoare; S4. Explică cerințele de igienă personală în activitatea de	K1. Particularitățile profesiei de chelner. K2. Tipuri de unități de alimentație publică conform actelor normative în vigoare. K3. Cerințe profesionale față de personalul angajat în unitățile de alimentație publică. K4. Cerințe față de sănătatea și igiena personală a	LP1. Vizită în laboratorul de instruire practică (salonul de servire).

<p>servire;</p> <p>S₅. Specifică normele securității și sănătății muncii;</p> <p>S₆. Aplică cerințele de igienă personală în corespundere cu prevederile legislației în vigoare;</p> <p>S₇. Identifică prevederile legislative în domeniul protecției consumatorilor;</p> <p>S₈. Specifică drepturile consumatorului, conform legislației în vigoare.</p>	<p>chelnerului.</p> <p>K₅. Norme de securitate și sănătate în muncă.</p> <p>K₆. LEGEA Republicii Moldova Nr. 105 din 13.03.2003 privind protecția consumatorilor.</p> <p>K₇. Drepturile consumatorilor în conformitate cu legislația în vigoare.</p>	
<p>Rezultatul învățării 2. Organizarea locului de muncă al chelnerului</p>		
<p>S₁. Explică noțiunile de specialitate;</p> <p>S₂. Utilizează limbajul de specialitate în diverse contexte și situații;</p> <p>S₃. Aplică metode de comunicare adecvate situațiilor și contextelor profesionale;</p> <p>S₄. Colaborează cu membrii echipei pentru realizarea sarcinilor;</p> <p>S₅. Descrie atribuțiile ale personalului de servire;</p> <p>S₆. Specifică calitățile personalului de servire;</p> <p>S₇. Aplică regulile de comportament în timpul servirii;</p> <p>S₈. Pregătește ținuta vestimentară și corporală pentru servire;</p> <p>S₉. Respectă ținuta vestimentară specifică unităților de alimentație publică;</p> <p>S₁₀. Caracterizează încăperile unităților de alimentație publică.</p>	<p>K₁. Noțiuni de specialitate generale și caracteristica lor. Termeni tehnici cheie.</p> <p>K₂. Forme și metode de comunicare.</p> <p>K₃. Mijloace de comunicare. Tehnici de comunicare atractive utilizate de chelner.</p> <p>K₄. Calitățile și atribuțiile personalului de servire.</p> <p>K₅. Reguli de comportament ale personalului de servire.</p> <p>K₆. Ținuta vestimentară și corporală.</p> <p>K₇. Structura unităților de alimentație publică, conform legislației în vigoare. Legea nr. 231/2010 cu privire la comerțul interior.</p> <p>K₈. Încăperile din componența UAP.</p>	<p>LP2. Comunicarea interactivă cu consumatorii, colegii, membrii administrației.</p> <p>Joc de rol. Simulare.</p> <p>LP3. Pregătirea chelnerului pentru servire. Joc de rol</p>
<p>Rezultatul învățării 3. Caracterizarea cerințelor de calitate și siguranță a activității de servire în unitățile de alimentație publică</p>		
<p>S₁. Explică noțiunile de calitate și ipostazele calității;</p> <p>S₂. Specifică factorii care determină și influențează calitatea produselor și serviciilor;</p> <p>S₃. Descrie caracteristicile de calitate a produselor și serviciilor;</p>	<p>K₁. Noțiuni generale despre calitate și ipostazele calității</p> <p>K₂. Factorii ce influențează calitatea produselor și serviciilor.</p> <p>K₃. Caracteristicile de calitate a produselor și serviciilor.</p> <p>K₄. Metode standardizate de asigurare a calității.</p>	

<p>S4. Utilizează metodele standardizate de asigurare a calității; S5. Aplică normele și standardele de calitate în activitatea profesională; S6. Verifică calitatea produselor alimentare conform indicilor organoleptici. S7. Verifică marcare și etichetarea produselor alimentare; S8. Specifică riscurile profesionale și măsurile de prevenire a acestora; S9. Descrie bolile profesionale și măsurile de prevenire și profilaxie a acestora. S10. Aplică cerințele de igienă individuală a muncii conform actelor normative în vigoare; S10. Respectă cerințele sanitare în lucrul cu utilajul tehnologic și ustensiile conform actelor normative în vigoare.</p>	<p>K5. Caracteristicile organoleptice a grupelor de mărfuri alimentare. K6. Marcarea și etichetarea produselor alimentare. Sisteme de marcare ecologică. K7. Noțiuni despre riscurile profesionale ale chelnerului. K8. Profilaxia riscurilor și bolilor profesionale. Infecțiile alimentare. K9. Cerințe sanitare privind întreținerea încăperilor, utilajului, veselei și a ambalajului și colectarea, depozitarea și evacuarea deșeurilor. K10. Cerințe sanitare privind prevenirea contaminării încrucișate. K11. Cerințe sanitare privind utilajul tehnologic, inventarul și ustensiile. K12. Cerințe sanitare privind întreținerea obiectelor de servire.</p>
Rezultatul învățării 4. Promovarea produselor și serviciilor în UAP	
<p>S1. Specifică nevoile și așteptările consumatorilor; S2. Utilizează și aplică tehnicile și materialele promoționale specifice unităților de alimentație publică; S3. Numește etapele organizării acțiunilor promoționale. S4. Pregătește materiale promoționale specifice UAP; S5. Evaluează gradul de satisfacție a consumatorilor.</p>	<p>K1. Tipuri de nevoi ale consumatorilor. K2. Tehnici promoționale specifice UAP. K3. Etapele organizării acțiunilor promoționale. K4. Materiale promoționale. K5. Promovarea vânzărilor. K6. Tehnici de evaluare a gradului de satisfacție a consumatorilor.</p>
<p>LP4. Elaborarea și prezentarea unui produs promoțional.</p>	

Specificații metodologice

Modulul 1. *Pregătirea chelnerului pentru activitatea profesională* este un modul introductiv, de familiarizare a elevilor cu profesia de *Chelner/chelneriță*, respectiv parcursul didactic este preponderent axat pe achiziționarea cunoștințelor teoretice.

Pentru realizarea instruirii practice se recomandă vizite în saloanele de servire la diferite tipuri de unități de alimentație publică. În timpul instruirii practice vor fi realizate activități de igienizare a locului de muncă și a echipamentului de lucru, precum și de învățare a documentației normativ-tehnice.

În procesul de predare a *Unității de competență 1*, tema *Tipuri de unități de alimentație publică*, cadrele didactice vor face referință la Legea nr. 231/2010 cu privire la comerțul interior (republicată în Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2021 cu modificările ulterioare).

Sugestii de evaluare a rezultatelor învățării

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor și evaluatorilor, în vederea specificării aspectelor esențiale ale cunoștințelor achiziționate și deprinderilor formate de către elev, care îi permit realizarea sarcinilor de evaluare și demonstrarea rezultatelor învățării așteptate. Evaluarea rezultatelor învățării este procesul prin care sunt colectate și analizate dovezile necesare pentru măsurarea competenței profesionale în raport cu cerințele pieței muncii.

La începutul modulului, profesorul va informa elevii despre strategia de evaluare a rezultatelor învățării, inclusiv data, timpul, locul, modalitatea și criteriile de evaluare.

Pentru colectarea de dovezi referitor la deținerea rezultatelor învățării specificate în prezentul modul, se recomandă realizarea evaluării sumative prin probă practică și probă teoretică, prin care elevul va demonstra că este capabil să:

- identifice particularitățile profesiei de *Chelner (ospătar)*;
- respecte normele igienico-sanitare aplicate în activitatea profesională, conform actelor normative în vigoare;
- aplice cerințele de securitate și sănătate la locul de muncă, conform normelor SSM;
- utilizeze termenii de specialitate în activitatea de servire;
- diferențeze tipurile unităților de alimentație publică în conformitate cu nomenclatorul-tip de clasificare a UAP;
- clasifice încăperile de servire specifice conform destinației;
- realizeze operațiile specifice de pregătire a personalului pentru servire, respectând regulile de servire;
- aplice cerințele față de ținuta corporală și vestimentară;
- descrie cerințele de organizare ergonomică a încăperilor de servire;
- elaboreze diverse materiale promoționale.

În procesul de evaluare, elevul va avea acces la regulamente și documente tehnologice relevante pentru demonstrarea rezultatelor învățării. După administrarea testului de evaluare, profesorul va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării.

Modulul 2. Amenajarea și dotarea spațiilor de servire

Scopul modului: Formarea competențelor generale și profesionale de amenajare și pregătire a locului de muncă prin aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate, în realizarea activităților practice, în conformitate cu cerințele igienico-sanitare normele de securitate și sănătate a muncii.

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării:

Rezultate ale învățării la final de modul		IT	IP	Total
<i>La final de modul, elevii pot/vor fi capabili să:</i>				
RÎ 1.	Aranjeze echipamentul și mobilierul în sălile de servire	34	12	46
RÎ 2.	Pregătească saloanele pentru servirea consumatorilor	24	18	42
RÎ 3.	Primească consumatorii în spațiile de servire	20	12	32
Recapitulare modul				
Evaluare modul				
Total				
		82	48	130

Rezultatele învățării:

Rezultatul învățării 1. Aranjarea echipamentului și mobilierului în sălile de servire		Cunoștințe (K)	Lucrări practice recomandate
Aptitudini (S)			
S1. Diferențiază încăperile pentru servirea consumatorilor;	K1. Grupuri de încăperi pentru servirea consumatorilor (de bază și auxiliare).	LP1. Familiarizarea cu:	- secțiile și încăperile pentru servirea consumatorilor;
S2. Caracteristica încăperilor (de bază și auxiliare) pentru servirea consumatorilor.	K2. Dotarea specifică a spațiilor/ încăperilor de servire a consumatorilor în diferite tipuri de UAP.		- utilajele, mobilierul și inventarul din dotarea sălii de servire.
S3. Specifică utilajul și mobilierul din dotarea spațiilor de servire a consumatorilor în diferite tipuri de UAP;	K3. Mobilierul în dotarea sălii de servire a consumatorului.	LP 2. Pregătirea locului de muncă pentru activitate:	- Pregătirea inventarului din dotarea sălii de servire,
S4. Caracterizează utilajul și mobilierul din sălile de servire;	K4. Utilajul tehnologic folosit în sălile de servire a consumatorului.		- igienizarea locului de muncă.
S5. Organizează locul de muncă, conform cerințelor ergonomice.	K5. Cerințe igienico - sanitare de întreținere a mobilierului și utilajului din sălile de servire.		
	K6. Cerințe ergonomice de organizare a locului de muncă al chelnerului.		

<p>S6. Exploatează utilajul în procesul de servire, respectând cerințele igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate a muncii;</p> <p>S7. Caracterizează inventarul din dotarea sălii de servire, în funcție de criteriile de clasificare;</p> <p>S8. Selectează inventarul din dotarea sălii de servire, conform destinației;</p> <p>S9. Utilizează inventarul din dotarea sălii de servire în dependență de preparatele servite;</p> <p>S10. Manipulează inventarul din dotarea sălii de servire, respectând cerințele igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate a muncii;</p> <p>S11. Respectă cerințele de întreținere și păstrare a obiectelor de servire: inventar textil veselă, tacâmuri, pahare, accesorii de serviciu.</p>	<p>K7. Clasificarea inventarului din dotarea sălii de servire, în funcție de destinație și materialul din care sunt confecționate.</p> <p>K8. Clasificarea și caracteristica inventarului textil (fețelor de masă, șervețelelor, ancâr). Modul de întrebuințare și manipulare a inventarului textil.</p> <p>K9. Clasificarea și caracteristica veselei de servire. Modul de întrebuințare și manipulare a veselei de servire.</p> <p>K10. Clasificarea și caracteristica paharelor. Modul de întrebuințare și manipulare a paharelor.</p> <p>K11. Clasificarea și caracteristica tacâmurilor de bază și tacâmurilor auxiliare. Modul de întrebuințare și manipulare a tacâmurilor.</p> <p>K12. Caracteristica accesoriilor de serviciu utilizate la servirea consumatorilor. Modul de întrebuințare și manipulare a accesoriilor de serviciu.</p> <p>K13. Cerințe igienico - sanitare de întreținere și păstrare a obiectelor de servire.</p> <p>K14. Norme de securitate și sănătate în muncă la exploatarea obiectelor de servire.</p>	
<p>Rezultatul învățării 2. Pregătirea sălii pentru servirea consumatorului</p>		
<p>S1. Efectuează operații de igienizare și de aranjare a mobilierului din dotare;</p> <p>S2. Diferențiază materiale și echipamente utilizate pentru realizarea igienizării;</p> <p>S3. Respectă igiena corporală și vestimentară;</p>	<p>K1. Activitatea de curățenie și întreținere a spațiilor de servire. Materiale și echipamente utilizate pentru curățenie și întreținere.</p> <p>K2. Etapele pregătirii sălii pentru activitatea de servire. (după terminarea programului de lucru și înainte de sosirea consumatorilor).</p>	<p>LP 3. Pregătirea salonului pentru activitatea de servire:</p> <ul style="list-style-type: none"> - după terminarea programului de lucru. - înainte de sosirea consumatorilor.

<p>S4. Pregătește obiectele personale obligatorii pentru servire;</p> <p>S5. Completează consola cu inventarul necesar procesului de servire;</p> <p>S6. Pregătește inventarul textil din sala de servire;</p> <p>S7. Modelează șervețele în diferite forme;</p> <p>S8. Pregătește vesela, paharele, tacâmurile pentru aranjarea mise-en-place-ului;</p> <p>S9. Realizează mese-en-place-ul, respectând consecutivitatea operațiilor.</p> <p>S10. Manipulează tava de servire, respectând cerințele igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate a muncii.</p>	<p>K3. Pregătirea individuală a personalului pentru activitățile de servire. Graficul de lucru.</p> <p>K4. Metode de aranjare a inventarului textil (fêtelor de masă, molton, napron)</p> <p>K5. Modalități de modelarea șervețelor.</p> <p>K6. Etapele realizării mise-en-place.</p> <p>K7. Forme (tipuri) de mise-en-place.</p> <p>K8. Aranjarea meselor (mise-en-place) pentru dejun, prânz, cină.</p> <p>K9. Aranjarea mesei de serviciu (consolei).</p> <p>K10. Tehnici de manipulare a tăvii de servire de către chelneri.</p>	<p>LP 4. Pregătirea inventarului din dotarea sălii de servire:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pregătirea inventarului textil. Modelarea șervețelor. - Pregătirea veselei și a tacâmurilor pentru servire. - Pregătirea consolei pentru servire. - Manipularea tăvii de servire. <p>LP 5. Realizarea mise-en-place -ului.</p>
<p>Rezultatul învățării 3. Primirea consumatorilor în spațiile de servire</p>		
<p>S1. Aplică regulile principale de protocol utilizate în activitatea de servire;</p> <p>S2. Întâmpină consumatorii la intrarea în sala de servire;</p> <p>S3. Conduce consumatorii la masă, respectând cerințele de amplasare a acestora la masă;</p> <p>S4. Prezintă consumatorilor preparatele culinare, băuturile și specialitățile culinare specifice localului;</p> <p>S5. Notează comenzile consumatorilor;</p> <p>S6. Transmite comenzile personalului din bucătărie, ținând cont de preferințele consumatorilor;</p> <p>S7. Completează/ debarasează inventarul de servire, corespunzător comenzii;</p> <p>S8. Preia comanda de la secții;</p> <p>S9. Transportă comanda la masa consumatorilor.</p>	<p>K1. Reguli principale de protocol utilizate în activitatea de servire.</p> <p>K2. Întâmpinarea consumatorilor și conducerea acestora la masă.</p> <p>K3. Cerințe de amplasare a consumatorilor la masă.</p> <p>K4. Forme de prezentare a preparatelor și băuturilor. (scrisă, vizuală, verbală, combinată).</p> <p>K5. Preluarea comenzilor de la consumatori.</p> <p>K6. Transmiterea comenzilor la secții.</p> <p>K7. Pregătirea mese-en-place-ului, corespunzător comenzii.</p> <p>K8. Preluarea comenzilor de la secții și aducerea acestora la masa consumatorilor.</p>	<p>LP 6. Primirea consumatorilor în spațiile de servire.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Întâmpinarea și conducerea consumatorilor la masă. – Prezentarea listei de meniu. Joc de rol <p>LP 7. Preluarea comenzii de la consumatori și transmiterea la secții.</p> <p>Preluarea comenzilor de la secții și aducerea acestora la masa consumatorilor.</p>

Sugestii de evaluare a rezultatelor învățării

Pentru colectarea de dovezi referitor la deținerea rezultatelor învățării specificate în prezentul modul, se recomandă realizarea evaluării sumative prin probă practică și probă teoretică, prin care elevul va demonstra că este capabil să:

- realizeze operații de igienizare a încăperilor de servire;
- amenajeze sălile de servire în diverse moduri;
- modeleze șervețele în diferite forme;
- selecteze inventarul necesar din dotarea sălilor de servire;
- realizeze mise-en-place-ul, respectând consecutivitatea etapelor de aranjare;
- întâmpine consumatorii în sala de servire, respectând regulile de politețe;
- conducă consumatorii la masă, respectând regulile de etică;
- prezinte preparatele culinare și băuturile conform listei meniu;
- recomande consumatorilor preparate culinare și băuturi;
- preia comanda de la consumatorii;
- transmită comanda la secții;
- manipuleze obiectele de servire, respectând cerințele igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate a muncii;
- manipuleze cu tava de servire, respectând cerințele igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate a muncii;
- exploateze utilajul în procesul de servire, respectând cerințele igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate a muncii;
- transporte comanda la masa consumatorilor.

Proba teoretică va include:

- Test scris

Pentru evaluarea cunoștințelor teoretice se recomandă realizarea evaluării sumative prin test scris cu diferite tipuri de itemi.

Proba practică de evaluare a rezultatelor învățării, în baza situațiilor problemă de la viitoarele locuri de muncă, va include:

- Sarcini practice axate, preponderent, pe primirea consumatorilor, preluarea comenzii, realizarea mise-en-place-ului care vor fi realizate prin joc de rol.
- În procesul de evaluare, elevul va avea acces la documente relevante pentru demonstrarea rezultatelor învățării. După administrarea probelor (teoretică și practică) de evaluare, cadrul didactic va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării.

Modulul 3. Servirea preparatelor culinare și a produselor de patiserie - cofetărie

Scopul modului: Formarea competențelor generale și specifice de organizare, servirea a preparatelor culinare și a produselor de patiserie-cofetărie și debarasarea obiectelor de inventar utilizat, aplicând cerințele igienico-sanitare, Normele securității și sănătății muncii, asigurând calitatea și siguranța producției și serviciilor prestate.

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării:

Rezultate ale învățării la final de modul <i>La final de modul, elevii pot/vor fi capabili să:</i>	IT	IP	Total
R1. Utilizeze sistemele de servire specifice activității în restaurație.	24	-	24
R2. Servească preparatele culinare și produsele de patiserie - cofetărie prin diverse tehnici de servire.	60	30	90
Recapitulare modul	2	-	2
Evaluare modul	2	6	8
Total modul	88	36	124

Rezultatele învățării:

Rezultatul învățării 1. Utilizarea sistemelor de servire în restaurație.		Unități de conținut (K)	Lucrări practice recomandate
Aptitudini (S)	S1. Caracterizează formele de servire utilizate în restaurație; S2. Descrie sistemele de servire; S3. Identifică avantajele și dezavantajele sistemelor de servire; S4. Realizează operațiile specifice sistemelor de servire, respectând consecutivitatea acestora. S5. Aplică cerințele sanitare în timpul manipulării veselei de servire, a obiectelor de servire și a tacâmurilor în procesul de efectuare a operațiilor de servire. S6. Identifică momente dificile la realizarea operațiilor specifice sistemelor de servire. S7. Selectează sistemele de servire specifice conform criteriilor.	K1. Sisteme de servire utilizate în unitățile de alimentație publică. K2. Sistemul de servire direct (englez) și formele de realizare a acestuia. K3. Sistemul de servire indirect (francez) și modurile de realizare a acestuia. K4. Autoservirea și servirea de tip fast-food. K5. Servirea la domiciliu și de tip room-service. K6. Servirea prin intermediul automatelor. K7. Servirea în unități de transport (aeriene, navale, terestre). K8. Criterii de selectare a sistemelor de servire.	
Rezultatul învățării 2. Servirea preparatelor culinare și a produselor de patiserie - cofetărie prin diverse tehnici de servire.			

<p>S1. Caracterizează grupurile de preparate culinare; Caracterizează produsele de patiserie și cofetărie; S2. Descrie particularitățile de servire a preparatelor culinare și a produsele de patiserie și cofetărie; S3. Recomandă garnituri pentru servirea preparatelor din carne și pește; S4. Recomandă sosuri pentru servirea preparatelor din carne, pește, legume și ciuperci; S5. Apreciază calitatea preparatelor culinare finite în baza indicilor organoleptici; S6. Montează preparatele culinare, produsele de cofetărie pe /în obiectele de inventar conform cerințelor estetice. S7. Aplică cerințele igienico-sanitare în timpul servirii preparatelor culinare și produselor de patiserie - cofetărie. S8. Organizează locul de muncă pentru servirea preparatelor culinare prin sisteme specifice de servire, respectând cerințele ergonomice. S9. Selectează sisteme specifice de servire a preparatelor culinare: a. gustări reci, b. preparate lichide, c. sosuri, d. preparate de bază din pește, carne și pasăre, e. garnituri, f. preparate din ouă și brânză de vaci, g. preparate din aluat și a produselor de patiserie – cofetărie, h. preparate dulci, respectând consecutivitatea. S10. Realizează mise-en-plate-ului conform sistemelor specifice de servire a preparatelor culinare.</p>	<p>K1. Clasificarea preparatelor culinare. Particularitățile de servire a preparatelor culinare. K2. Sortimentul și caracteristica preparatelor reci și a gustărilor din pește. Cerințe de calitate. K3. Tehnici de servire a preparatelor reci și a gustărilor din pește. K4. Sortimentul și caracteristica preparatelor reci și a gustărilor din carne. Cerințe de calitate. K5. Tehnici de servire a preparatelor reci și a gustărilor din carne. K6. Sortimentul și caracteristica preparatelor reci, gustărilor din legume și a salatelor. Cerințe de calitate. K7. Tehnici de servire a preparatelor reci, gustărilor din legume și a salatelor. K8. Sortimentul și caracteristica brânzeturilor. Cerințe de calitate. Tehnici de servire a brânzeturilor. K9. Sortimentul și caracteristica gustărilor calde. Cerințe de calitate. Tehnici de servire a gustărilor calde. K10. Tehnici de debarasare a mesei după consumarea preparatelor reci și a gustărilor. K11. Sortimentul și caracteristica preparatelor culinare lichide. Cerințe de calitate. K12. Tehnici de servire a preparatelor culinare lichide. K13. Tehnici de debarasare a mesei după servirea preparatelor lichide. K14. Sortimentul și caracteristica preparatelor de bază din pește. Cerințe de calitate. K15. Tehnici de servire a preparatelor de bază din pește.</p>	<p>LP1. Servirea preparatelor reci și a gustărilor prin diverse sisteme. Servirea preparatelor culinare lichide prin diverse sisteme.</p> <p>LP2. Servirea preparatelor culinare de bază din pește cu garnituri prin diverse sisteme.</p>
---	---	--

<p>S₁₁. Servește preparate culinare prin sisteme specifice de servire:</p> <p>a. gustări reci</p> <p>b. preparate lichide,</p> <p>c. sosuri,</p> <p>d. preparate de bază din pește, carne și pasăre,</p> <p>e. garnituri,</p> <p>f. preparate din ouă și brânză de vaci,</p> <p>g. preparate din aluat și a produselor de patiserie – cofetărie,</p> <p>h. preparate dulci, respectând consecutivitatea.</p> <p>S₁₂ Respectă cerințele de transportare și manipulare a preparatelor culinare, garniturilor, sosurilor și a produselor de patiserie – cofetărie destinate servirii;</p> <p>S₁₃. Debarasează mesele după consumarea preparatelor culinare servite;</p> <p>S₁₄. Propune soluții pentru rezolvarea sesizărilor consumatorilor.</p> <p>S₁₅. Soluționează momentele dificile la realizarea operațiilor de servire a preparatelor culinare.</p>	<p>K₁₆. Sortimentul și caracteristica a preparatelor de bază din carne și pasăre. Cerințe de calitate.</p> <p>K₁₇. Tehnici de servire a preparatelor de bază din carne și pasăre.</p> <p>K₁₈. Sortimentul și caracteristica garniturilor. Cerințe de calitate.</p> <p>K₁₉. Tehnici de servire a garniturilor.</p> <p>K₂₀. Sortimentul și caracteristica preparatelor din aluat. Cerințe de calitate.</p> <p>K₂₁. Tehnici de servire a preparatelor din aluat.</p> <p>K₂₂. Sortimentul și caracteristica preparatelor din ouă și brânză de vaci.</p> <p>K₂₃. Tehnici de servire a preparatelor din ouă și brânză de vaci.</p> <p>K₂₄. Tehnici de debarasare a mesei după consumarea preparatelor culinare calde.</p> <p>K₂₅. Sortimentul și caracteristica preparatelor culinare dulci calde. Cerințe de calitate.</p> <p>K₂₆. Tehnici de servire a preparatelor culinare dulci calde.</p> <p>K₂₇. Sortimentul și caracteristica preparatelor culinare dulci reci. Cerințe de calitate.</p> <p>K₂₈. Tehnici de servire a preparatelor culinare dulci reci.</p> <p>K₂₉. Sortimentul și caracteristica produselor de patiserie - cofetărie. Cerințe de calitate.</p> <p>K₃₀. Tehnici de servire a produselor de patiserie - cofetărie.</p>	<p>LP3. Servirea preparatelor culinare de bază din carne cu garnituri prin diverse sisteme.</p> <p>LP4. Servirea preparatelor culinare din aluat prin diverse sisteme.</p> <p>Servirea preparatelor din ouă și brânză de vaci prin diverse sisteme.</p>
		<p>LP5. Servirea preparatelor culinare dulci prin diverse sisteme.</p> <p>Servirea produselor de patiserie-cofetărie prin diverse sisteme.</p>

<p>K₃₁. Tehnici de debarasare a mesei după consumarea preparatelor dulci și a produselor de patiserie - cofetărie.</p> <p>K₃₂. Reguli de protocol cu privire la despărțirea de consumatori.</p>	
---	--

Specificații metodologice

Modulul 3. *Servirea preparatelor culinare, a produselor de patiserie - cofetărie* reprezintă o structură didactică unitară din punct de vedere tematic, atât pentru lecțiile teoretice, cât și pentru cele practice.

Orele se recomandă a se desfășura în laboratoare sau/ și în cabinete de specialitate din unitatea de învățământ sau în cadrul unităților de alimentație publică, dotate conform recomandărilor precizate în unitățile de conținut menționate mai sus.

Sugestii de evaluare a rezultatelor învățării

Pentru colectarea de dovezi referitor la deținerea rezultatelor învățării specificate în prezentul modul, se recomandă realizarea evaluării sumative prin probă practică și probă teoretică, prin care elevul va demonstra că este capabil să:

- caracterizeze preparatele culinare și produsele de patiserie - cofetărie;
- monteze preparatele culinare, produsele de patiserie-cofetărie pe/ în obiectele de inventar, conform cerințelor de estetică;
- aprecieze calitatea preparatelor culinare finite, conform indicilor organoleptici;
- servescă preparatele culinare și produsele de patiserie - cofetărie prin diverse sisteme;
- debaraseze obiectele de inventar după consumarea preparatelor culinare și produselor de patiserie - cofetărie prin diverse forme și sisteme;
- respecte cerințele de calitate privind preparatele culinare, produsele de patiserie - cofetărie și serviciile.

Proba teoretică va include:

- Test scris

Pentru evaluarea cunoștințelor teoretice se recomandă realizarea evaluării sumative prin test scris cu diferite tipuri de itemi.

Proba practică de evaluare a rezultatelor învățării, în baza situațiilor problemă de la viitoarele locuri de muncă, va include:

Servirea preparatelor culinare, produselor de patiserie-cofetărie respectând cerințele igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate în muncă. Se recomandă să fie realizate prin joc de rol sau simulare.

În procesul de evaluare, elevul va avea acces la documente tehnologice relevante pentru demonstrarea rezultatelor învățării. După administrarea probelor (teoretic și practic) de evaluare, profesorul va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării.

Modulul 4. Servirea băuturilor

Scopul modului: Formarea competențelor generale și profesionale de organizare, servirea a băuturilor și debarasarea inventarului utilizat, aplicând cerințele igienico-sanitare, normele securității și sănătății muncii, asigurând calitatea și siguranța producției și serviciilor prestate.

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării:

Rezultate ale învățării la final de modul <i>La final de modul, elevii pot/vor fi capabili să:</i>	IT	IP	Total
RÎ 1. Servească băuturi prin diverse tehnici de servire	64	30	94
RÎ 2. Elaboreze meniuri	16	12	28
Recapitulare modul	2	-	2
Evaluare modul	2	6	8
Total	84	48	132

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării:

Rezultatul învățării 1. Servirea băuturilor prin diverse tehnici de servire		Lucrări practice recomandate
Aptitudini	Unități de conținut	
S ₁ . Diferențiază grupurile de băuturi; S ₂ . Caracterizează sortimentul de băuturi în funcție de criteriile de clasificare; S ₃ . Verifică caracteristicile băuturilor (prin degustare /prin examen organoleptic) conform regulilor de verificare; S ₄ . Recomandă preparatele și băuturile conform regulilor de asociere; S ₅ . Prezintă sortimentul de băuturi prin diverse tehnici; S ₆ . Servește băuturile, folosind inventarul specific; S ₇ . Prepară cafea și ceai în funcție de preferințele consumatorilor; S ₈ . Selectează sisteme de servire specifice băuturilor;	K ₁ . Clasificarea băuturilor (în funcție de concentrația alcoolică, conținutul de zahăr, tehnologia de obținere, temperaturi de servire). K ₂ . Particularități de servire a băuturilor. K ₃ . Tehnici de aducere/ transportare a sticlelor cu băuturi și debușonarea acestora. K ₄ . Sortimentul băuturilor nealcoolice reci și calde. K ₅ . Caracteristica băuturilor răcoritoare. K ₆ . Tehnici de servire a băuturilor răcoritoare	LP1. Servirea băuturilor răcoritoare, respectând regulile de servire.
	K ₇ . Caracteristica băuturilor calde. K ₈ . Inventarul de servire utilizat pentru prepararea și servirea cafelei.	LP2.Servirea băuturilor calde prin diverse metode.

<p>S₉. Servește băuturi nealcoolice și alcoolice prin diverse sisteme de servire, respectând consecutivitatea operațiilor;</p> <p>S₁₀. Calculează cantitatea de materie primă pentru prepararea băuturilor calde;</p> <p>S₁₁. Debarasează inventarul de servire după consumarea băuturilor calde;</p> <p>S₁₂. Întocmește nota de plată;</p> <p>S₁₃. Despărțirea politicoasă de consumatori, respectând regulile de protocol;</p> <p>S₁₄. Prezintă sortimentului de băuturi în amestec;</p> <p>S₁₅. Selectează inventarul necesar servirii băuturilor în amestec;</p> <p>S₁₆. Servește băuturile în amestec prin diverse tehnici de servire, respectând cerințele igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate a muncii;</p> <p>S₁₇. Debarasează inventarul utilizat la servirea băuturilor în amestec;</p>	<p>K₉. Calculul cantității de materie primă necesară pentru prepararea băuturilor calde.</p> <p>K₁₀. Metode de preparare a cafelei.</p> <p>K₁₁. Tehnici de servire a cafelei.</p> <p>K₁₂. Metode de preparare a ceaiului.</p> <p>K₁₃. Tehnici de servire a ceaiului.</p> <p>K₁₄. Cerințe de calitate a băuturilor fierbinți.</p> <p>K₁₅. Tehnici de debarasare a inventarului utilizat la servirea băuturilor nealcoolice reci și calde.</p> <p>K₁₆. Clasificarea băuturilor alcoolice.</p> <p>K₁₇. Sortimentul și caracteristica băuturilor alcoolice tari (distillate și industriale).</p> <p>K₁₈. Tehnici de servire a băuturilor alcoolice tari.</p> <p>K₁₉. Sortimentul și caracteristica vinurilor. Cerințe de calitate (aspect, limpiditate, culoare, gust, aromă, miros, degajare CO₂).</p> <p>K₂₀. Reguli de degustare a vinurilor: ordinea servirii, temperatura, tipuri de pahare folosite, modalități de degustare.</p> <p>K₂₁. Tehnici de servire a vinurilor.</p> <p>K₂₂. Sortimentul și caracteristica băuturilor slab alcoolice (berea, cvasul). Tehnici de servire a băuturilor slab alcoolice.</p> <p>K₂₃. Reguli de asociere a preparatelor culinare cu băuturile.</p> <p>K₂₄. Tehnici de debarasare a inventarului utilizat la servirea băuturilor alcoolice.</p>	<p>LP3. Servirea băuturilor alcoolice, prin diverse metode de servire.</p> <p>LP4. Servirea vinurilor și a băuturilor slab alcoolice prin diverse tehnici, respectând regulile de servire.</p>
---	--	--

	<p>K₂₅ Clasificarea și caracteristica băuturilor în amestec. K₂₆ Materii prime și elemente de décor folosite la obținerea băuturilor în amestec. K₂₇ Inventarul și ustensile folosite la obținerea băuturilor în amestec. K₂₈ Metode de preparare a băuturilor în amestec. K₂₉ Inventarul necesar pentru servirea băuturilor în amestec. K₃₀ Tehnici de servire a băuturilor în amestec. K₃₁ Debarasarea inventarului utilizat la servirea băuturilor în amestec.</p>	<p>LP5. Servirea băuturilor în amestec prin diverse tehnici, respectând regulile de servire.</p>
--	--	--

<p>Rezultatul învățării 2. – Elaborarea meniurilor</p>		
<p>S₁ Descrie lista de meniu și funcțiile acestora, conform clasificării. S₂ Specifică etapele de elaborare a listei meniu; S₃ Ordonează preparatele și băuturile în meniu, respectând consecutivitatea; S₄ Caracterizează tipurile de meniuri în funcție de contextul specific; S₅ Participă la elaborarea diferitor tipuri de meniu, respectând criteriile de elaborare; S₆ Recomandă băuturile pentru preparatele culinare din meniu; S₇ Prezintă meniuri prin diferite forme.</p>	<p>K₁ Lista meniu, definirea și funcțiile acesteia. K₂ Variante de lista meniu, caracteristica și forme de prezentare. K₃ Etapele întocmirii listelor meniu. K₄ Principiile de redactare a listelor meniu. Ordonarea preparatelor și băuturilor în lista meniu. K₅ Clasificarea meniurilor – tipuri de meniuri și utilizarea lor în funcție de sezon, coloritul preparatului și felul mesei, preferințele consumatorului, durata mesei, etc. K₆ Criterii de elaborare a meniurilor. Criteriile de asociere a preparatelor cu băuturile. K₇ Etapele întocmirii meniului, criteriile de elaborare.</p>	<p>LP 1. Elaborarea meniului pentru mesele principale ale zilei. LP 2. Elaborarea meniului <i>a la carte</i>.</p>

Sugestii de evaluare a rezultatelor învățării

Pentru colectarea de dovezi referitor la deținerea rezultatelor învățării specificate în prezentul modul, se recomandă realizarea evaluării sumative prin probă practică și probă teoretică, prin care elevul va demonstra că este capabil să:

- caracterizeze sortimentul băuturilor;
- prezinte băuturile, respectând regulile de protocol;
- debrușoneze sticlele cu băuturi, în funcție de tipul băuturii;
- aprecieze calitatea băuturilor, conform indicilor organoleptici;
- calculeze cantitatea de materie primă necesară pentru prepararea băuturilor fierbinți;
- servescă băuturile prin diverse sisteme, respectând cerințele igienico-sanitare și de siguranță a alimentelor;
- debaraseze obiectele de inventar după consumarea băuturilor prin diverse metode;
- argumenteze importanța elaborării corecte a meniului;
- caracterizeze structura meniului;
- descrie cerințe privind elaborarea meniului;
- participe la elaborarea meniului;
- prezinte lista de preparate culinare și băuturi prin diverse forme;
- asocieze preparatele culinare comandate cu băuturile.

Proba teoretică va include:

- Test scris

Pentru evaluarea cunoștințelor teoretice se recomandă realizarea evaluării sumative prin test scris cu diferite tipuri de itemi.

Proba practică de evaluare a rezultatelor învățării, în baza situațiilor problemă de la viitoarele locuri de muncă, va include:

- Servirea băuturilor, respectând cerințele igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate în muncă. Se recomandă să fie realizate prin joc de rol sau simulare.

În procesul de evaluare, elevul va avea acces la documente tehnologice relevante pentru demonstrarea rezultatelor învățării. După administrarea probelor (teoretică și practică) de evaluare, profesorul va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării.

Modulul 5. Utilizarea documentelor de evidență operativă

Scopul modului: Formarea competențelor generale și profesionale de recunoaștere, citire, prelucrare și utilizare a documentelor de evidență operativă din unitățile de alimentație publică, respectând actele normative în vigoare.

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării:

Rezultate ale învățării la final de modul	IT	IP	Total
La final de modul, elevii pot/vor fi capabili să:			
Rî 1. Utilizeze documentele de evidență operativă din unitățile de alimentație publică	20	12	32
Recapitulare modul	2	-	2
Evaluare modul	2	6	8
Total	24	18	42

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării:

Rezultatele învățării 1. Utilizarea documentelor de evidență operativă din unitățile de alimentație publică	Unități de conținut (K)	Lucrări practice recomandate
<p>Aptitudini (S)</p> <p>S₁ Diferențiază documentele de evidență operativă conform destinației;</p> <p>S₂ Caracterizează documentele de evidență operativă, în funcție de tipuri;</p> <p>S₃ Selectează documentele de evidență operativă, în funcție de operațiile economico - financiare;</p> <p>S₄ Completează documentele de evidență operativă, respectând cerințele de completare (nota de plată, bonul de consum)</p> <p>S₅ Explică regulile de utilizare a aparatului de casă;</p> <p>S₆ Încasează valoarea, prin diferite sisteme (numerar, cec, tichet, virament, carduri etc.), conform notei de plată;</p> <p>S₇ Specifică operațiile de casă de încasări-cheltuieli;</p> <p>S₈ Argumentează importanța responsabilității materiale;</p>	<p>K₁ Noțiuni introductive privind documentele de evidență operativă și importanța acestora.</p> <p>K₂ Tipuri de documente de evidență operativă.</p> <p>K₃ Cerințe față de selectarea, completarea și interpretarea documentelor de evidență operativă în unitățile de alimentație publică.</p> <p>K₄ Noțiunea de act, cerințele față de întocmirea acestuia.</p> <p>K₅ Noțiunea de nota de plată și cerințe față de completarea acestuia. Prezentarea notei de plată consumatorului.</p> <p>K₆ Regulile de utilizare a aparatului de casă.</p> <p>K₇ Încasarea valorii, conform notei de plată.</p> <p>K₈ Cerințe de extragere a bonului de casă.</p> <p>K₈ Evidența operațiilor de casă de încasări-cheltuieli.</p>	<p>LP 1. Completarea notei de plată.</p> <p>Prezentarea notei de plată.</p> <p>Încasarea mijloacelor bănești, prin diferite sisteme (numerar, cec, tichet, virament, carduri etc.), conform notei de plată. Simulare.</p> <p>LP 2. Realizarea inventarierii.</p> <p>Completarea actului de inventariere.</p> <p>Joc de rol</p>

<p>S₉. Descrie procedura de inventariere a mărfurilor în unitățile de alimentație publică; S₁₀. Explică procedura de încasare a mijloacelor bănești de la consumator.</p>	<p>K₉ Noțiuni despre responsabilitatea materială în unitățile de alimentație publică. K₁₀. Etapele de inventariere a mărfurilor. Cerințe de completare a actelor de inventariere. K₁₁. Evidența încasării mijloacelor bănești de la consumator.</p>	
--	--	--

Sugestii de evaluare a rezultatelor învățării

Pentru colectarea de dovezi referitor la deținerea competențelor profesionale specificate în prezentul modul, se recomandă realizarea evaluării sumative prin probă practică și probă teoretică, prin care elevul va demonstra că este capabil să:

- diferențiază documentele de evidență operativă în funcție de operațiile economico - financiare;
- completeze documente de evidență zilnică, specifice activității chelnerului;
- încaseze mijloacele bănești de la consumatori prin diferite sisteme;
- utilizează aparatul de casă, respectând regulile de lucru;
- realizează procedura de inventariere conform etapelor.

Proba teoretică va include:

- Test teoretic

Pentru evaluarea cunoștințelor teoretice se recomandă realizarea evaluării sumative prin test scris cu diferite tipuri de itemi.

Proba practică de evaluare a rezultatelor învățării, în baza situațiilor problemă de la viitoarele locuri de muncă, va include:

- Sarcini practice axate, preponderent, pe completarea documentelor de evidență operativă și utilizarea aparatului de casă, vor fi realizate prin joc de rol și simulare.

În procesul de evaluare, elevul va avea acces la documente de evidență operativă relevante pentru rezultatelor învățării. După administrarea probelor (teoretică și practică) de evaluare, profesorul va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării.

Modulul 6. Organizarea servirii meselor speciale

Scopul modulului: Formarea competențelor generale și profesionale de organizare și servirea a preparatelor culinare și a băuturilor în cadrul meselor speciale, aplicând cerințele igienico-sanitare, asigurând calitatea și siguranța producției.

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării:

	Rezultate ale învățării la final de modul <i>La final de modul, elevii pot/vor fi capabili să:</i>	IT	IP	Total
RÎ 1.	Decoreze sălile de servire	16	12	34
RÎ 2.	Organizeze servirea diferitor tipuri de mese	48	30	78
RÎ 3.	Organizeze servirea turiștilor străini	30	12	42
Recapitulare modul		2		2
Evaluare modul		2	6	8
Total modul:		98	60	158

Rezultatele învățării:

Rezultatul învățării 1. Decorarea sălilor de servire

Aptitudini (S)	Unități de conținut (K)	Lucrări practice recomandate
<p>S1. Diferențiază decorurile după tipuri, evenimente, materiale, altele;</p> <p>S2. Caracterizează decorurile în funcție de tipuri;</p> <p>S3. Selectează decorurile pentru diferite evenimente;</p> <p>S4. Realizează decoruri, utilizând diverse tipuri de materiale și tehnici;</p> <p>S5. Decorează sala de servire în funcție de tematica evenimentului;</p> <p>S6. Descrie condițiile optime de întreținere a decorurilor;</p> <p>S7. Împrospătează decoruri prin înlocuirea componentelor deteriorate.</p>	<p>K1. Clasificarea decorurilor (după tipuri, evenimente, materiale, altele).</p> <p>K2. Tipuri de decor (murale, pentru mese, pentru scaune, pentru încăpere, pentru exteriorul clădirii).</p> <p>K3. Particularități de selectare a decorurilor pentru diferite evenimente: aniversări, sărbători oficiale sau religioase, tipuri de unități, forma mesei.</p> <p>K4. Tehnici de realizare a decorurilor florale. Materiale pentru realizarea decorurilor florale.</p> <p>K5. Tehnici de realizare a decorurilor din diverse materiale.</p> <p>K6. Modalități de întreținere și împrospătare a decorurilor.</p>	<p>L.P 1. Realizarea decorurilor florale.</p> <p>L.P 2. Realizarea diferitor categorii de decoruri.</p>

Rezultatul învățării 2. Organizarea servirii diferitor tipuri de mese		
<p>S₁. Diferențiază mesele speciale în funcție de evenimente și tipuri;</p> <p>S₂. Specifică particularitățile organizării și servirii meselor festive;</p> <p>S₃. Descrie etapele de organizare și desfășurare a meselor festive;</p> <p>S₄. Calculează obiectele de inventar necesare pentru servirea meselor speciale;</p> <p>S₅. Realizează mise-en-place-ul pentru servirea meselor speciale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dejun, - prânz, - cină. <p>S₆. Servește mesele pentru dejun, prânz, cină și mese speciale prin diverse sisteme de servire, respectând cerințele igienico-sanitare și normele securității și sănătății muncii.</p> <p>S₇. Realizează mise-en-place-ul pentru mesele festive.</p> <p>S₈. Participă la organizarea și servirea meselor festive:</p> <ul style="list-style-type: none"> - recepției diplomatice, - banchetului fourchette, - banchetului cocktail, ceai, - bufetului suedez; <p>S₉. Servește preparatele și băuturile, respectând consecutivitatea operațiilor, regulile de etică și protocol;</p>	<p>K₁. Clasificarea și caracteristica meselor speciale.</p> <p>K₂. Tehnica servirii meselor pentru dejun.</p> <p>K₃. Tehnica servirii meselor pentru prânz.</p> <p>K₄. Tehnica servirii meselor pentru cină.</p> <p>K₅. Particularitățile organizării și servirii meselor festive.</p> <p>K₆. Clasificarea meselor festive.</p> <p>K₇. Etapele de organizare și desfășurare a meselor festive.</p> <p>K₈. Calculul resurselor necesare organizării servirii meselor festive.</p> <p>K₉. Tehnica servirii meselor în cadrul recepției diplomatice.</p> <p>K₁₀. Caracteristica banchetului fourchette. Tehnica servirii banchetului fourchette.</p> <p>K₁₁. Tehnica servirii banchetului cocktail, ceai.</p> <p>K₁₂. Tehnica servirii bufetului suedez.</p> <p>K₁₃. Tehnica servirii meselor în cadrul diferitor evenimente (de familie, religioase, colegiale și sărbători naționale).</p> <p>K₁₄. Cerințe de debarasare a meselor speciale de obiecte de inventar folosite la servire.</p> <p>K₁₅. Tehnica servirii în camerele hotelului. (room - service).</p> <p>K₁₆. Tehnica servirii la bordul navelor aeriene, navale și terestre.</p> <p>K₁₇. Întocmirea și prezentarea notei de plată pentru mese speciale.</p> <p>K₁₈. Încasarea mijloacelor bănești pentru preparatele și băuturile, servite la masa festivă prin diferite sisteme (numerar, cec, tichet, virament, carduri etc.)</p>	<p>LP1. Organizarea servirii meselor pentru dejun, prânz, cină.</p> <p>LP2. Organizarea servirii meselor festive de familie.</p> <p>LP3. Organizarea servirii meselor de revelion</p> <p>LP4. Organizarea servirii banchetului fourchette.</p> <p>LP5. Organizarea servirii banchetului ceai, cocktail.</p>

<p>S₁₀. Debarasează mesele în funcție de preparatele servite, respectând regulile de servire și debarasare a acestora;</p> <p>S₁₁. Propune soluții pentru rezolvarea sesizărilor consumatorilor.</p> <p>S₁₂. Întocmește nota de plată pentru mese speciale.</p> <p>S₁₃. Încasează mijloacele bănești pentru preparatele și băuturile servite.</p>		
Rezultatul învățării 3. Organizarea servirii turiștilor		
<p>S₁. Specifică particularitățile de alimentație la diferite popoare;</p> <p>S₂. Numește factorii ce influențează formarea tradițiilor culinare;</p> <p>S₃. Identifică diversitatea preparatelor culinare și a băuturilor consumate de diferiți turiști;</p> <p>S₄. Comunică cu consumatorii în limba maternă și o limbă străină, respectând regulile de protocol.</p> <p>S₅. Recomandă preparate culinare și băuturi pentru diverse categorii de turiști;</p> <p>S₆. Servește turiștii străini, aplicând diverse tehnici de servire, utilizând obiectele de inventar necesare.</p> <p>S₇. Debarasează mesele în funcție de preparatele servite, respectând regulile de servire și debarasare a meselor;</p> <p>S₈. Propune soluții pentru rezolvarea sesizărilor consumatorilor.</p> <p>S₉. Întocmește nota de plată pentru turiști.</p> <p>S₁₀. Încasează contravaloarea preparatelor și băuturilor, servite turiștilor prin diverse sisteme (numerar, cec, tichet, virament, carduri etc.)</p>	<p>K₁. Noțiuni privind activitatea de turism. Forme de turism.</p> <p>K₂. Particularitățile serviciilor în activitatea de turism internațional.</p> <p>K₃. Generalități privind ofertele culinare și a băuturilor pentru turiștii străini.</p> <p>K₄. Primirea turiștilor străini.</p> <p>K₅. Alcatuirea meniurilor pentru turiști.</p> <p>K₆. Tehnici de servire a turiștilor ruși, bulgari și polonezi.</p> <p>K₇. Tehnici de servire a turiștilor americani și englezi.</p> <p>K₈. Tehnici de servire a turiștilor nordici, germani și austrieci.</p> <p>K₉. Tehnici de servire a turiștilor greci și italieni.</p> <p>K₁₀. Tehnici de servire a turiștilor francezi și belgieni.</p> <p>K₁₁. Tehnici de servire a turiștilor spanioli și portughezi.</p> <p>K₁₂. Tehnici de servire a turiștilor orientali.</p> <p>K₁₃. Întocmirea și prezentarea notei de plată pentru turiști.</p> <p>K₁₄. Încasarea contravalorii preparatelor și băuturilor, servite turiștilor prin diverse sisteme (numerar, cec, tichet, virament, carduri etc.)</p>	<p>LP1. Organizarea servirii preparatelor și băuturilor turiștilor europeni. Prezentarea notei de plată și încasarea contravalorii mesei prin diverse sisteme de plată. Joc de rol.</p> <p>LP2. Organizarea servirii preparatelor și băuturilor turiștilor euro – asiatici. Prezentarea notei de plată și încasarea contravalorii mesei prin diverse sisteme de plată. Joc de rol.</p>

Sugestii de evaluare a rezultatelor învățării

Pentru colectarea de dovezi referitor la deținerea competențelor profesionale în prezentul modul, se recomandă realizarea evaluării sumative prin probă practică și probă teoretică, prin care elevul va demonstra că este capabil să:

- realizeze operații de igienizare a încăperilor de servire;
- modeleze decoruri pentru amenajarea sălilor de servire;
- amenajeze sălile de servire pentru banchete și recepții;
- modeleze șervețele pentru mese festive;
- selecteze obiectele de inventar necesare servirii meselor speciale;
- realizeze mise-en-place-ul pentru mese speciale, aplicând regulile de aranjare a meselor;
- servește preparatele culinare și băuturile prin diverse sisteme;
- manipuleze obiectele de servire, respectând cerințele igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate a muncii;
- exploateze utilajul în procesul de servire, respectând cerințele igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate a muncii.
- transporte comanda la masa consumatorilor;
- identifice preferințele turiștilor străini;
- încaseze contravaloarea mesei pentru turiștii străini.

Proba teoretică va include:

- Test scris

Pentru evaluarea cunoștințelor teoretice se recomandă realizarea evaluării sumative prin test scris cu diferite tipuri de itemi.

Proba practică de evaluare a rezultatelor învățării, în baza situațiilor problemă de la viitoarele locuri de muncă, va include:

- Sarcini practice axate, preponderent, pe realizarea mise-en-place-ului, primirea consumatorilor, preluarea comenzii. Iar primirea consumatorilor în spațiile de servire, preluarea comenzii vor fi realizate prin joc de rol.

În procesul de evaluare, elevul va avea acces la documente tehnologice relevante pentru demonstrarea rezultatelor învățării. După administrarea probelor (teoretică și practică) de evaluare, profesorul va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării.

V. Practica în producție

Administrarea practicii în producție:

Numărul de săptămâni	Numărul de ore	Perioada	Modalitatea de evaluare
14	560 ore	martie - iunie	Agenda formării profesionale

Descrierea procesului de desfășurare a practicii în producție

Locul de muncă/ postul	Activități/ sarcini de lucru	Produse/ Servicii de realizat	Durata de realizare (nr ore recomandat)
Spațiile de primire	<ul style="list-style-type: none"> - Igienizarea încăperilor de servire din restaurant. - Pregătirea mobilierului sălilor de servire. - Întâmpinarea consumatorilor. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pregătirea spațiilor de primire 	32
Spațiile auxiliare	<ul style="list-style-type: none"> - Selectarea obiectelor de inventar necesare servirii meselor speciale. - Pregătirea veselei și a tacâmurilor. - Pregătirea paharelor. - Pregătirea fețelor de mese. - Pregătirea și modelarea șervețelelor. - Pregătirea personală a chelnerului pentru servire. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pregătirea obiectelor de inventar pentru servire 	160
Spațiile de servire	<ul style="list-style-type: none"> - Pregătirea sălilor de servire. - Decorarea sălilor de servire în funcție de tematica evenimentului. - Aranjarea spațiilor de servire. - Aranjarea prealabilă a meselor. - Conducerea consumatorilor la masă. - Porționarea și prezentarea preparatelor. - Preluarea comenzilor. - Transmiterea comenzilor la secții. - Preluarea comenzilor de la secții și transportarea acestora la masa consumatorilor. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pregătirea sălilor pentru servire. - Servirea consumatorilor prin diverse forme și sisteme. - Organizarea și servirea meselor speciale. - Servirea consumatorilor străini prin diverse sisteme. - Debarasarea meselor după consumarea preparatelor și băuturilor. 	320

	<ul style="list-style-type: none"> - Transportarea și manipularea obiectelor de servire. - Servirea preparatelor reci și gustărilor, preparatelor lichide, preparatelor de bază din carne și pește cu garnituri și sosuri, preparatelor din ouă și brânză de vaci, preparatelor din aluat, preparatelor dulci, și produse de patiserie –cofetărie prin diverse sisteme de servire. - Servirea băuturilor prin diverse sisteme de servire. - Debarasarea meselor. - Întocmirea și încasarea notei de plată. - Amenajarea saloanelor de servire pentru banchete și recepții. - Realizarea mise - en - place – ul pentru mese speciale, aplicând regulile de aranjare a meselor. - Servirea preparatelor culinare și băuturilor în cadrul meselor speciale, prin diverse sisteme. - Decontarea mesei pentru turiștii străini; - Încasarea mijloacelor bănești pentru preparatele și băuturile servite. - Comunicarea cu consumatorii într-o limbă străină. 	<ul style="list-style-type: none"> - Întocmirea notei de plată. - Încasarea mijloacelor bănești pentru preparatele și băuturile servite. 	
Secția de bar	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizarea echipamentului specific în procesul de preparare și servire a băuturilor, respectând cerințele igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate a muncii. - Utilizarea aparatului de casă; - Prepararea băuturilor calde; - Prepararea cocktailurilor nealcoolice. 	<ul style="list-style-type: none"> - Băuturi calde preparate și servite. - Cocktailuri nealcoolice preparate și servite. 	48
Total ore			560

Sugestii de evaluare a practicii în producție

La finele practicii în producție elevul va susține examen de calificare în cadrul unității de alimentație publică sau atelierului.

Examenul de calificare proba practică va constitui servirea preparatelor culinare și a băuturilor prin diverse sisteme de servire, și va fi evaluat conform următoarelor criterii:

- organizarea locului de muncă;
- respectarea normelor de securitate și sănătate a muncii;
- realizarea etapelor mise-en-place-ului, respectând regulile de servire;
- realizarea servirii preparatelor culinare și a băuturilor, respectând cerințele igienico - sanitare;
- debarasarea meselor de obiecte de inventar;
- verificarea calității preparatelor culinare, băuturilor și serviciilor, conform standardelor.

Cerințe față de locul de practică

Stagiul de practică se va desfășura în unitățile de alimentație publică.

Cerințele față de unitățile în care se va desfășura practica sunt:

1. Să încadreze elevii practicanți în activitățile de producere cu profil corespunzător meseriei și să ducă evidența lucrului îndeplinit;
2. Să efectueze instructajul referitor la comportamentul elevilor, respectarea cerințelor securității și sănătății în muncă, regulilor securității antiincendiare, normelor igienico- sanitare;
3. Să asigure evacuarea rapidă în situații excepționale;
4. Elevii să fie asigurați cu mobilier și utilaj tehnologic corespunzător meseriei;
5. Mediul de lucru trebuie să corespundă normelor igienice, care să asigure protejarea sănătății și a capacității de muncă;
6. Să desemneze un instructor, din rândul salariaților calificați, responsabili de fiecare elev, asigurând prin intermediul acestora respectarea cerințelor securității și sănătății în muncă și normele igienico - sanitare;
7. Să asigure elevii cu echipament special corespunzător operației îndeplinite în cazul lucrului în mediu nociv;
8. Să asigure elevii cu instrumente, mijloace de protecție necesare pentru garantarea respectării securității muncii la fiecare loc de muncă;
9. Elevii să fie remunerați pe parcursul stagiului de practică în corespundere cu tariful categoriei lucrărilor îndeplinite;
10. Să semneze un contract individual de muncă pe perioadă determinată cu elevul - practicant, prin coordonare cu instituția de învățământ.

VI. Sugestii metodologice

Curriculumul la profesia *Chelner/ chelneriță* orientează proiectarea activității instructiv-educative, organizarea și desfășurarea procesului de predare a cunoștințelor și formarea abilităților practice și atitudinilor în vederea formării competențelor generale și profesionale, conform cerințelor pieței muncii. Vor fi promovate situațiile din viața reală și se va urmări aplicarea cunoștințelor la probleme reale pentru a se ține cont în măsură mai mare de nevoile elevilor, ale angajatorilor și ale societății. Elevii vor fi încurajați să aplice propriul mod de înțelegere a conținutului, prin descoperire, conversație și realizarea de materiale cum ar fi: prezentări, scheme, portofolii.

În acest context, strategiile didactice se caracterizează prin centrare pe elev și flexibilitate, adaptându-se la situațiile și condițiile de învățare. Eficiența procesului de învățământ poate fi asigurată de selectarea reușită a strategiilor și metodelor didactice, mijloacelor de învățare și formelor de organizare, precum și de îmbinarea armonioasă a acestora cu situațiile de învățare. O condiție prioritară de parcurgere a modulelor este aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate în realizarea activităților practice. Lecțiile de instruire teoretică și practică pot să alterneze în dependență de strategiile și metodele didactice aplicate, dar și de condițiile disponibile de realizare a procesului de instruire. Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activități de învățare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev, inclusiv a celor cu CES.

Pentru atingerea rezultatelor învățării, cadrele didactice vor utiliza activități de instruire activ-participative și metode de învățare prin cooperare.

Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modulelor este recomandată, dar aceasta poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor profesionale.

Repartizarea orelor pe rezultate ale învățării este recomandată, însă decizia finală, inclusiv și pentru repartizarea orelor pe secvențe de unități de conținut în cadrul modulelor, rămâne la discreția cadrelor didactice care predau conținutul modulului. Orele vor fi repartizate în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale elevilor, de ritmul de asimilare a unităților de conținut de către elevi. Numărul total de ore pe module, precum și pentru instruirea teoretică și practică, va rămâne neschimbat.

Un criteriu important de selectare și ordonare a strategiilor didactice este *gradul de dirijare sau de autonomie* conferit elevilor în procesul învățării. Prin urmare se recomandă aplicarea strategiilor didactice care deplasează accentul de la învățarea cu strictețe prescrisă și controlată de profesor spre învățarea prin descoperire și cooperare.

Pentru realizarea cu succes al procesului de instruire, se recomandă aplicarea atât a strategiilor didactice deductive (al căror demers este de la general spre particular, de la legi spre concretizarea lor în exemple, de la teorie spre practică), cât și strategiilor inductive (de la concret spre abstract, de la practică spre teorie).

Metodele interactive asigură o instruire dinamică, formativă, motivantă, reflexivă, continuă. Metodele cele mai recomandate în formarea profesională, care presupun îmbinarea cunoștințelor teoretice și abilităților practice sunt: *demonstrația, observația, exercițiul, algoritmizarea, jocul de rol, lucrarea practică, problematizarea, studiul de caz, experimentul, proiectul, simularea, lecții vizită, vizionări filmulețe video etc.*

- *Demonstrația*: metodă de explorare indirectă a realității, utilizată pentru a prezenta obiecte și fenomene reale, pe baza unui material suport (natural, figurativ sau simbolic). Demonstrarea poate fi realizată cu ajutorul obiectelor naturale sau cu substitute (bi-tridimensionale, simbolice) sau cu mijloace tehnice audio-video.

- *Observația*: metodă de explorare directă a realității, care reprezintă urmărirea și înregistrarea sistematică a datelor despre obiecte și fenomene, în scopul cunoașterii lor. Observația poate fi dirijată, independentă, spontană, de scurtă/ lungă durată.
- *Exercițiul*: metodă de acțiune reală asupra realității, care presupune executarea repetată, conștientă și sistematică a unor acțiuni, operații sau procedee în scopul formării abilităților practice și intelectuale sau a formării unei competențe. Exercițiile pot fi introductive, curente, de consolidare, de verificare, individuale sau în grup, dirijate/ semi-dirijate sau creative.
- *Algoritmizarea*: metodă didactică care presupune găsirea/ identificarea de către profesor a înlănțuirii (algoritmului) necesare a operațiilor activității de învățare. Prin calea algoritmizării, elevul însușește cunoștințele sau tehnicile de lucru, prin simpla parcurgere a unei căi deja stabilite.
- *Lucrarea practică*: metodă didactică care constă în executarea de către elevi a unor sarcini cu caracter aplicativ: de execuție, de servire, de modelare. Prin această metodă se realizează formarea abilităților, achiziționarea unor strategii de rezolvare a unor probleme practice, consolidarea cunoștințelor și formarea competențelor. În comparație cu exercițiul practic, lucrarea practică presupune un grad mai sporit de complexitate și de independență. Pentru realizarea lucrării practice, cadrul didactic va explica și demonstra corect acțiunea de executat; elevii vor efectua acțiunea în mod repetat și în diferite situații; exercițiile propuse trebuie să contribuie la creșterea progresivă a gradului de independență a elevilor; profesorul asigură un control permanent, care treptat se transformă în autocontrol.
- *Problematizarea*: metodă didactică care pune accent pe cercetarea-descoperirea unor cauze ori soluții la o problemă. Cadrul didactic propune o situație-problemă cu mai multe alternative de rezolvare, care generează elevilor îndoială, incertitudine, curiozitate și dorința de a descoperi soluția, iar elevii vor putea să o rezolve dacă vor însuși noile cunoștințe care urmează să fie prezentate de către profesor.
- *Studiul de caz*: metodă de explorare directă a realității care presupune confruntarea elevului cu o situație din viața reală "caz", cu scopul de a observa, înțelege, interpreta sau chiar soluționa. "Cazul" ales reflectă o situație tipică, reprezentativă, și semnificativă pentru un anumit sector industrial, este autentic și implică o situație-problemă, care cere un diagnostic sau o decizie.
- *Experimentul cu caracter aplicativ*: metodă didactică prin care profesorul provoacă intenționat un fenomen în scopul studierii acestuia. Experimentul poate fi demonstrativ, aplicativ, de laborator, natural, individual/în echipă.
- *Proiectul*: metodă didactică care presupune cercetare orientată spre un scop bine precizat, care este realizată prin îmbinarea cunoștințelor teoretice cu activități practice, finalizate cu un produs.

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, planșe referitoare la igiena personală a chelnerului, obiectele de servire, locul de muncă și activități realizate la locul de muncă, etc.

VII. Sugestii de evaluare

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor și evaluatorilor, în vederea specificării aspectelor esențiale ale cunoștințelor achiziționate și deprinderilor formate de către elev, care îi permit realizarea sarcinilor de evaluare și demonstrarea rezultatelor învățării așteptate.

Evaluarea reprezintă totalitatea activităților prin care se colectează, organizează și interpretează datele obținute în urma folosirii unor metode, tehnici și instrumente de măsurare și apreciere a rezultatelor învățării.

În contextul structurării procesului de instruire pe module axate pe formare de competențe, evaluarea modulului presupune demonstrarea de către elev a deținerii competențelor specifice modulului.

Evaluarea competențelor la final de modul va fi realizată în baza următoarelor principii:

- Competențele formate sunt evaluate în bază de criterii;
- Criteriile de evaluare sunt formulate în termeni de rezultate ale activităților/ sarcinilor modulului;
- În procesul de evaluare se ține cont de dovezile referitor la deținerea competențelor de către elev;
- Acumularea de dovezi se realizează continuu pe perioada parcurgerii modulului;
- Evaluarea rezultatelor modulului se realizează în baza tuturor dovezilor, acumulate atât în procesul de evaluare formativă, cât și sumativă.

Dacă pentru cadrul didactic evaluarea reprezintă ultima etapă în procesul de predare - învățare, atunci pentru elev, evaluarea este punctul de plecare pentru învățare: elevii vor învăța ceea ce ei știu că va fi evaluat.

O condiție de importanță majoră pentru asigurarea unei învățări eficiente este ca elevul să știe clar care sunt așteptările la final de modul. Lipsa de claritate, în mare parte, va duce la evaluări negative, dificultăți de învățare și performanțe joase ale elevilor.

Prin urmare, pentru a asigura parcurgerea cu succes a modulului și formarea competențelor profesionale, specifice modulului, se recomandă ca la început de modul cadrul didactic să informeze elevii despre ceea ce ei trebuie să fie capabili să facă/ demonstreze la final de modul (rezultatele învățării), dar și despre modalitatea și criteriile de evaluare.

Conexiunea dintre învățare și evaluare va fi asigurată la începutul procesului de învățare în așa fel ca elevii să știe cum rezultatele lor vor fi măsurate. Deci, provocarea pentru cadrele didactice este să asigure conexiunea dintre metodele didactice, tehnicile și criteriile de evaluare, precum și rezultatele învățării. Această conexiune dintre predare, evaluare și finalitățile de învățare ajută ca întreaga experiență de învățare să fie mai transparentă.

În procesul de formare profesională se utilizează o gamă amplă de modalități de evaluare:

- evaluarea inițială
- evaluarea formativă
- evaluarea sumativă
- evaluarea pentru certificare.

Evaluarea inițială 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, remedierea 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 ocupațional/ calificarea profesională.

În acest context, în activitatea didactică va reuși acel profesor care va oferi la lecții 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.

În procesul de evaluare formativă sunt 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 sunt puși în situația de a executa ei însuși, sub conducerea și îndrumarea profesorului, diferite sarcini cu caracter aplicativ în vederea acumulării, fixării și consolidării cunoștințelor și a formării priceperilor și deprinderilor. Astfel, lucrările practice presupun un volum mai mare de muncă independentă din partea elevilor.

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.

Procesul de preparare a produselor/ articolelor culinare va fi evaluat în baza fișelor tehnologice, iar calitatea *produsului finit* va fi apreciată conform criteriilor organoleptici. În cadrul activităților practice, vor fi aplicate teste/ probe practice autentice prin care se evaluează cunoștințele, abilitățile și competențele elevului, plasat într-o situație similară *condițiilor reale de viață* din activitatea profesională.

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 fiind realizează prin: teste sumative, examene, teste/ probe practice etc. Acest tip de evaluare are drept scop atestarea progreselor elevilor în formarea competențelor. Prezentul curriculum recomandă realizarea evaluărilor sumative la finele fiecărui modul. În scopul aprecierii competențelor formate, se recomandă evaluarea atât a cunoștințelor teoretice, cât și a abilităților practice.

În contextul instruirii modulare, evaluarea la final de modul urmărește mai multe obiective, precum:

- Oferă elevilor informații individuale referitor la rezultatele obținute, gradul/ nivelul de deținere a competențelor specifice modulului, precum și dificultățile de învățare.
- Oferă profesorului informații referitor la nivelul de deținere de către elevi a cunoștințelor, abilităților și competențelor specifice modulului.
- Oferă profesorului informații referitor la modul și gradul de realizare de către elevi a activităților planificate.

- Oferă profesorului informații de diagnosticare referitor la dificultățile cu care se confruntă elevii în procesul de învățare și sugerează activități didactice suplimentare pentru îmbunătățirea procesului de instruire.
- Armonizează instruirea cu obiectivele și rezultatele instruirii în mod continuu.

Evaluarea de certificare este un proces de evaluare a nivelului de cunoștințe, abilități, competențe ale elevilor la sfârșitul unei perioade îndelungate de instruire (ciclu de învățământ). Conform curriculumului o astfel de evaluare este realizată la încheierea procesului de instruire/formare, prin care elevul va demonstra deținerea competențelor profesionale formate, după care acesta primește un certificat de calificare.

Obiectivul major al evaluării este îmbunătățirea procesului de învățare. Deci, după evaluare, cadrele didactice nu se vor opri doar la constatări, ci vor dezvolta demersurile didactice întreprinse și pe cele viitoare, încercând să îmbunătățească activitatea, și vor informa elevii despre rezultatele obținute și despre ceea ce este de făcut în viitor.

VIII. Resurse necesare pentru atingerea rezultatelor învățării

Pentru formarea și dezvoltarea competențelor specifice meseriei de chelner, atelierelor și mediile de instruire practică trebuie să fie dotate corespunzător, respectând atât cerințele cantitative, cât și calitative ale materialelor și echipamentelor. Iată o listă detaliată a resurselor necesare:

Standardul de dotare a atelierului/ sălii de clasă

Specificații ale atelierului/ sălii de clasă:

- Suprafața totală a atelierului/ sălii de clasă: cel puțin 30 m², asigurând un spațiu adecvat pentru desfășurarea activităților didactice practice și interactive.
- Suprafața pentru un elev: circa 1,5- 2 m², care va permite fiecărui elev să aibă suficient loc pentru activitățile de lucru individual și în grup, în condiții de siguranță și confort.
- Numărul locurilor de lucru: pentru 12 - 15 elevi

Atelierul/ sală de clasă va fi dotat cu locuri de lucru corespunzătoare numărului de elevi din grupă, fiecare loc având echipamente specifice, cum ar fi mese de lucru, scaune ergonomice și spațiu pentru manipularea echipamentelor de servire, inventarului și a materialelor ce sunt în dotarea atelierului/ sălii de clasă.

Nr. crt.	Denumirea	Cantitatea per elev	Cantitatea per atelier
Echipe sanitare			
1.	Cămașă/ bluziță albă, Pantaloni/ fustă, încălțăminte de schimb	1 1 1	În funcție de numărul de elevi
Mobilier și tehnică sanitară			
2.	Masă de servire	1 unitate pentru 2 elevi	în funcție de numărul de elevi
3.	Scaune	1 unitate pentru 1 elev	în funcție de numărul de elevi
4.	Chiuvetă/ lavoar		cel puțin 1 unitate pentru atelier
5.	Dulap pentru păstrarea veselei		cel puțin 2 unități pentru atelier
Utilaj tehnologic			
6.	Aparat de fiert cafea		1

7.	Ceainic electric		1
8.	Aparat de casă		1
Inventar și ustensile			
9.	Față de masă		cel puțin 5 unități pentru atelier
10.	Molton		1
11.	Napron		1
12.	Șervețele	1 set	În funcție de numărul de elevi
13.	Șervete		cel puțin 5 unități pentru atelier
14.	Ancăr	1	În funcție de numărul de elevi
15.	Platou		cel puțin 5 pentru atelier
16.	Supieră		cel puțin 2 pentru atelier
17.	Salatieră		cel puțin 5 pentru atelier
18.	Scrumbieră		cel puțin 5 pentru atelier
19.	Cremieră		cel puțin 5 pentru atelier
20.	Sosieră		cel puțin 5 pentru atelier
21.	Cremieră		cel puțin 5 pentru atelier
22.	Vază pentru fructe		cel puțin 5 pentru atelier
23.	Carafă/ ulcior		cel puțin 2 pentru atelier
24.	Tavă de servit		cel puțin 5 pentru atelier
25.	Set de farfurii (mari întinse, adânci, mici întinse, pentru pâine)		cel puțin 2 pentru atelier
26.	Set pentru ceai		minim 2 pentru atelier
27.	Set pentru cafea		minim 2 pentru atelier
28.	Tacâmuri (cuțite, furculițe) pentru gustări		minim 15 pentru atelier
29.	Tacâmuri (cuțite, furculițe linguri) de bază		minim 15 pentru atelier
30.	Tacâmuri (cuțite, furculițe linguri) de desert		minim 15 pentru atelier
31.	Pahare de apă		minim 10 pentru atelier
32.	Pahare pentru vin roșu		minim 10 pentru atelier
33.	Pahare pentru vin alb		minim 10 pentru atelier
34.	Pahare pentru șampanie		minim 10 pentru atelier
35.	Pahare pentru băuturi tari		minim 10 pentru atelier
36.	Pahare pentru cocktailuri		minim 5 pentru atelier
37.	Pahare pentru whisky		minim 2 pentru atelier

38.	Set de condimente		cel puțin 2 pentru atelier
39.	Luș		minim 2 pentru atelier
40.	Clește		minim 6 pentru atelier
41.	Tirbușon		minim 1 pentru atelier
42.	Coșulețe de pâine		minim 1 pentru atelier
43.	Coș pentru sticle de vin		minim 1 pentru atelier
44.	Suport pentru lumânare		1 pentru atelier
45.	Vază pentru flori		minim 1 pentru atelier

IX. Resurse didactice recomandate elevilor

Nr. crt.	Denumirea resursei	Locul unde poate fi consultată/ accesată resursa
1.	Codul muncii al Republicii Moldova Nr. 154-XV, Chișinău 28 martie 2003, publicat: 29.07.2003 în Monitorul Oficial al RM, Nr. 159-162, art. nr. 648 cu modificările ulterioare: (articole: nr. 57, 58, 60, 65, 66, 68, 82, 85, 86, 95, 100, 101, 103).	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=8238&lang=ro
2.	Legea securității și Sănătății în muncă Nr. 186-XVI din 10.07.2008, publicat: 05.08.2008 în Monitorul Oficial Nr. 143-144 art Nr : 587 Data intrării in vigoare, 01.01.2009.	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=110580&lang=ro
3.	LEGE Nr. 1515 din 16.06.1993 privind protecția mediului înconjurător, publicat: 01.10.1993 în Monitorul Parlamentului Nr. 10 art Nr: 283, cu modificări ulterioare.	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=140708&lang=ro
4.	LEGE Nr. 756 din 24.12.1999 asigurării pentru accidente de muncă și boli profesionale, publicat: 23.03.2000 în Monitorul Oficial Nr. 31-33 art Nr: 192 cu modificări ulterioare.	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=120881&lang=ro
5.	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.	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=48290&lang=ro
6.	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).	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=77702&lang=ro
7.	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).	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=110409&lang=ro
8.	Hotărârea Guvernului, nr. 95 din 05.02.2009 <i>Regulamentul privind modul de organizare a activităților de protecție a lucrătorilor la locul de muncă și prevenire a riscurilor profesionale</i> , publicat 17.02.2009 în Monitorul Oficial al RM, Nr. 34-36, art. nr. 138	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=145415&lang=ro
9.	Hotărârea Guvernului, nr. 353 din 05.05.2010 <i>cu privire la aprobarea cerințelor minime de securitate și sănătate la locul de muncă</i> , publicat 08.02.2010 în Monitorul Oficial al RM, Nr. 91-93, art. nr. 525.	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=22129&lang=ro

10.	Hotărârea Guvernului, nr. 603 din 11.08.2011 <i>cu privire la cerințele minime de securitate și sănătate pentru folosirea de către lucrători a echipamentului de muncă la locul de muncă, publicat 19.08.2011 în Monitorul Oficial al RM, Nr. 135-186, art. nr. 676.</i>	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=21480&lang=ro
11.	Hotărârea Guvernului nr.1209 din 08.11.2007 „Cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică în Monitorul Oficial nr.180-183 art. nr. 1281.	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=111756&lang=ro
12.	Hotărârea Guvernului 412 din 25.05.2010 "Reguli generale de igienă a produselor alimentare".	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=21682&lang=ro
13. 14.	Reguli și normative sanitaro-epidemiologice pentru materialele folosite în sectorul alimentar din 2004 (Monitorul oficial RM nr. 168-171 din 16.12.2005).	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=6941&lang=ro
15.	Brumar, C, Alimentația Publică, manual pentru clasa a X-a, modulul 3. Servirea consumatorului, București, Editura economică CD PRESS 2008, 31 p.	Biblioteca instituției
16.	Brumar, C, Alimentația Publică, manual pentru clasa a X-a, modulul 5. Comportament și etică profesională, București, Editura CD PRESS 2007, 32 p.	Biblioteca instituției
17.	Brumar, C, etc., Tehnician în gastronomie, manual pentru clasa a XI-a, București, Editura CD PRESS, 2012, 199 p.	Biblioteca instituției
18.	Brumar, C., etc., Sisteme de servire, manual pentru clasa X-a, București, Editura CD PRESS, 2019, 67 p.	Biblioteca instituției
19.	Brumar, C., etc., Organizator Banqueting, manual pentru clasa a XI-a, București, Editura CD PRESS, 2012, 151 p.	Biblioteca instituției
20.	Brumar, C., etc., Organizator Banqueting, manual pentru clasa a XII-a, București, Editura CD PRESS, 2012, 128 p.	Biblioteca instituției
21.	Brumar, C, etc., Tehnician în gastronomie, manual pentru clasa a XII-a, București, Editura CD PRESS, 2012, 216 p.	Biblioteca instituției
22.	Brumar, C, etc., Structuri de primire turistică, București, Editura CD PRESS, 2018, 95 p.	Biblioteca instituției
23.	Brumar, C, etc., Calitatea produselor și serviciilor, clasa a IX – a, București, CD PRESS, 2018, 207 p.	Biblioteca instituției
24.	Cățoiu, I; Teodorescu, N., Comportamentul consumatorului. Teorie și practică, București, Editura economică, 1997, 248 p.	Biblioteca instituției
25.	Deseatnicova, O.; Mija, N.; Bernic, M., Organizarea și Dotarea Tehnică a Unităților de Alimentație Publică, material didactic, Chișinău, UTM 2005.	Biblioteca instituției

26.	Dincă, C., Ospătar – Manual pentru calificare ospătar (chelner), Vândător în unitățile de alimentație, Ediția a IV-a București, Editura didactică și pedagogică 2012, 295 p.	Biblioteca instituției
27.	Dorin, V., -Calitatea produselor și serviciilor. Gid. Editura București, AcademosArt, 2011, 192 p.	Biblioteca instituției
28.	Dorin, V., Protecția consumatorului clasa a X – a Editura București, Editura CD PRESS, 2018, 112 p.	Biblioteca instituției
29.	Dorin, V., Etica și comunicarea profesională, manual clasa a X – a București, Editura CD PRESS, 2018, 108 p.	Biblioteca instituției
30.	Lupu, N., Hotelul - economie și management, Editura ALL BECK: 1999	Biblioteca instituției
31.	Matiuhina, Z. P., Elemente de fiziologie sanitară și igiena în alimentația publică, Manual pentru S.M.P.T., 1991	Biblioteca instituției
32.	Mihai, Ș., Turism și alimentație. Manual pentru clasa a X-a, București, Editura CD PRESS, 2011, 296 p.	Biblioteca instituției
33.	Mihai, Ș., Turism și alimentație. Manual pentru clasa a IX-a, București, Editura CD PRESS, 2010, 300 p.	Biblioteca instituției
34.	Nicolăiescu, R., Serviciile în turism, București, Editura CD PRESS 1988, 231p.	Biblioteca instituției
35.	Ouatu, C., Organizarea activității unităților de alimentație publică, București, Editura Didactică și pedagogică, 1996	Biblioteca instituției..
36.	Pașcu, E., Mărfuri alimentare și siguranța consumatorului, București, Editura universitară 2009, 226 p.	Biblioteca instituției
37.	Petre, Ț., etc., Protecția consumatorului și a mediului Caiet de lucru clasa a X – a, București, Editura CD PRESS, 2013, 63p.	Biblioteca instituției
38.	Pîrjol, G.; Onete, O.; Dumitrașcu, N., Tehnologia culinară și tehnica servirii, București, Editura Didactică și pedagogică: 1988.	Biblioteca instituției
39.	Sgander, Ș., ABC-ul ospătarului, București, Editura Amaltea, 2004, 140 p.	Biblioteca instituției
40.	Stavroșitu, S., Practica serviciilor în restaurante și baruri, București, Editura Tehnică: 1996	Biblioteca instituției
41.	Денисов, Д., Фаст-фуд: рестораны быстрого обслуживания, М:ЗАО Издательский дом:Ресторанные ведомости, 2003	Biblioteca instituției
42.	Усов, В., Организация обслуживания в ресторанах, М: Высшая школа,1990, 208 с.	Biblioteca instituției
43.	- https://www.youtube.com/watch?v=UoxFrcfiRMY; - https://youtu.be/ykznD6sHESo;	https://www.youtube.



COMITETUL SECTORIAL PENTRU FORMARE PROFESIONALĂ ÎN COMERȚ,
HOTELURI ȘI RESTAURANTE DIN MOLDOVA
(CSFPCHR)

Casa Sindicatelor
str. 31 August 1989, 129, bir.414
MD 2012, Chișinău
tel. /fax. (+373) 22 23-71-31
(+373)078077000/079537301
e-mail: csfpchr@gmail.com
c/f 1018620002145

INSTITUȚIA PUBLICĂ CENTRUL DE EXCELENȚĂ ÎN
SERVICII ȘI PRELUCRAREA ALIMENTELOR
mun. BĂLTI

nr. 24 din 26 iunie 2025

AVIZ

la Curriculumul modular

Program de studii: 10131 Servicii de deservire

Calificare: Chelner/ chelneriță

Codul meseriei: 10131.3

Durata studiilor: 2 ani

Comitetul Sectorial pentru Formare Profesională în Comerț, Hoteluri și Restaurante din Republica Moldova, în conformitate cu atribuțiile prevăzute de **Legea Nr. 244 din 23 noiembrie 2017**, a analizat curriculumul modular elaborat de grupul de lucru constituit din reprezentanți ai instituțiilor de învățământ profesional tehnic secundar, sub coordonarea **Centrului de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor – Instituție Publică**, pentru **calificarea Chelner/ chelneriță**, și comunică următoarele:

1. Relevanța programului de studii pentru piața muncii

Ocupația *Chelner/ chelneriță* este una **extrem de solicitată** pe piața muncii din Republica Moldova, în special în contextul dezvoltării continue a sectorului HoReCa și a creșterii cererii pentru servicii de calitate în domeniul alimentației publice. Astfel, programul de formare profesională pentru această calificare este oportun, atractiv și răspunde cerințelor reale ale angajatorilor.

Menționăm că ocupația este reglementată și inclusă în **Clasificatorul ocupațiilor din Republica Moldova (CORM 006-2021)**, în grupa de bază **5131 – Chelneri/ chelnerițe**, conform **Ordinului Nr. 115 din 24 mai 2024** emis de Ministerul Muncii și Protecției Sociale.

2. Conformitatea curriculumului

- Curriculumul modular este dezvoltat în conformitate cu Ordinul nr 1818 din 17.12.2024 Cu privire la aprobarea listei programelor de formare profesional tehnică secundară pentru care urmează să fie actualizat curriculumul al MEC.

Curriculumul modular elaborat reflectă în mod coerent cerințele **standardului ocupațional** și contribuie la formarea competențelor necesare pentru exercitarea profesiei. Totuși, s-a constatat lipsa standardului de calificare pentru ocupația *Chelner/ chelneriță*, care limitează, într-o anumită măsură, corelarea completă a procesului educațional cu cerințele de calificare profesională reglementate și împiedică recunoașterea unitară a competențelor dobândite.

Recomandare:

Având în vedere importanța asigurării unui cadru normativ complet și coerent pentru formarea profesională a calificării *Chelner/ chelneriță*, **se recomandă instituției de învățământ coordonatoare inițierea unui demers oficial către Comitetul Sectorial pentru Formare Profesională în Comerț, Hoteluri și Restaurante și către Ministerul Muncii și Protecției Sociale, în vederea elaborării și validării unui standard de calificare pentru ocupația menționată.**

3. Sistemul de competențe vizat de calificare

➤ *Competențe transversale:*

- CT1. Competența de învățare;
- CT2. Competența de comunicare în limba maternă/ limba de stat;
- CT3. Competențe acționar – strategice;
- CT4. Competențe de autocunoaștere și autorealizare;
- CT5. Competențe interpersonale, civice, morale;
- CT6. Competența de bază în matematică, științe și tehnologie;
- CT7. competențe culturale, interculturale.

➤ *Competențe generice (transversale) (CG):*

- CG1. Organizarea locului de muncă și asigurarea calității în activitatea de servire a clienților/clientelor.
- CG2. Identificarea eficientă a situațiilor de risc și urgență, aplicarea prevederilor legale referitoare la securitatea și sănătatea în muncă.
- CG3. Întreținerea echipamentelor de lucru în stare funcțională conform normelor și cerințelor de exploatare.
- CG4. Formarea profesională continuă și eficientizarea metodelor și procedeele de lucru.
- CG5. Respectarea cerințelor de etică, principiilor și valorilor profesionale.

Competențe profesionale (CP):

- CP1. Aplicarea normelor de SSM
- CP2. Aplicarea cerințelor igienico – sanitare și de protecție a mediului
- CP3. Colaborarea interpersonală în cadrul UAP
- CP4. Efectuarea „mise-en-place”-ului
- CP5. Organizarea activităților și locului de lucru
- CP6. Deservirea clienților/clientelor
- CP7. Efectuarea mise-en-placc-ului repetat
- CP8. Deservirea clienților prin servicii de catering
- CP9. Realizarea activităților post- servire
- CP10. Aplicarea standardelor de servire

Concluzie

În urma examinării curriculumului modular elaborat pentru calificarea *Chelner/chelneriță*, Comitetul Sectorial pentru Formare Profesională în Comerț, Hoteluri și Restaurante constată că

documentul constituie un instrument valoros pentru dezvoltarea competențelor profesionale necesare în sectorul alimentației publice. Curriculumul este structurat în conformitate cu cerințele moderne ale învățământului profesional tehnic și reflectă, într-o mare măsură, conținutul și cerințele definite în standardul ocupațional existent, asigurând un echilibru între formarea teoretică și instruirea practică.

Pentru a asigura coerența și eficiența întregului proces educațional, Comitetul recomandă inițierea procedurilor pentru elaborarea standardului de calificare, ca etapă esențială pentru asigurarea calității procesului de formare și pentru facilitarea recunoașterii oficiale a competențelor dobândite, cu implicarea tuturor actorilor relevanți: instituții de învățământ, angajatori din domeniu, autorități de reglementare și organizații de profil.

Comitetul susține în continuare eforturile instituțiilor implicate în modernizarea învățământului profesional tehnic și își exprimă disponibilitatea de a contribui, prin expertiză de specialitate, la procesul de dezvoltare a documentelor normative necesare.



**Fișa de evaluare
a calității Curriculumului modular**

Calificarea: 10131.3 Chelner/ chelneriță

Nr. crt.	Criterii de evaluare	Punctajul acordat (1 ... 10)
I. Corespunderea finalităților de studiu cu prevederile documentelor normativ- reglatorii (CRÎPT, Standardul de calificare).		
1.	Măsura în care curriculumul asigură formarea competențelor profesionale.	10
2.	Gradul de asigurare a dezvoltării continue a competențelor cheie.	10
3.	Măsură în care curriculumul meseriei include prevederi ce sunt utile pentru dezvoltarea valorilor și atitudinilor caracteristice calificării profesionale.	9
II. Fundamentarea curriculumului pe inovații și realizări tehnologice moderne		
4.	Orientarea curriculumului spre folosirea metodelor și proceselor tehnologice eficiente.	10
5.	Orientarea curriculumului spre utilizarea la maximum a mijloacelor de producție în scopul creșterii productivității muncii și a reducerii prețului de cost.	10
III. Respectarea prevederilor conceptuale moderne în învățământul profesional tehnic secundar		
6.	Gradul de centrare pe elev, de promovare a unui rol activ al acestuia (curriculumul conține activități de colaborare, de valorizare a aptitudinilor individuale etc.).	10
7.	Măsura în care activitățile de predare – învățare - evaluare incluse în curriculum încurajează gândirea critică, capacitatea de a-și adapta propriul comportament și de a rezolva probleme în diferite contexte de activitate profesională.	10
8.	Măsură în care activitățile de învățare sugerate în curriculum sunt utile pentru proiectarea demersului didactic și realizarea de contexte reale de învățare, care să conducă la formarea competențelor preconizate.	10
9.	Ponderea în totalul activităților de predare – învățare - evaluare din curriculum a celor care stimulează asumarea responsabilității pentru executarea sarcinilor într-un domeniu de muncă.	10
10.	Ponderea în totalul activităților de predare – învățare - evaluare din curriculum a celor care facilitează adaptarea propriului comportament la situații ce facilitează rezolvare de probleme.	10
11.	Flexibilitatea curriculumului, posibilitatea de a adapta în mod creativ demersurile didactice la specificul fiecărei grupe de elevi.	10
12.	Relevanța instrumentarului de evaluare a nivelului competențelor profesionale.	10
13.	Relevanța instrumentarului de certificare a nivelului competențelor profesionale.	9
14.	Relevanța materiilor de studiu incluse în curriculum.	10

Nr. crt.	Criterii de evaluare	Punctajul acordat (1 ... 10)
15.	Claritatea, laconismul și coerența textuală a curriculumului meseriei.	10
IV. Coerența Planului de învățământ		
16.	Corelația dintre numărul de ore alocate fiecărui modul și complexitatea competențelor ce trebuie formate și/sau dezvoltate.	10
17.	Măsura în care Planul de învățământ oferă posibilitatea dezvoltării competențelor elevilor prin extinderi / aprofundări / discipline opționale.	9
18.	Măsura în care Planul de învățământ oferă posibilitatea adaptării la specificul pieței de muncă.	10
19.	Măsura în care Planul de învățământ oferă posibilitatea diversificării ofertei educaționale în funcție de nevoile și interesele elevilor.	9
20.	Măsura în care timpul școlar prevăzut în Planul de învățământ corespunde particularităților de vârstă ale elevilor.	10
21.	Măsura în care Planul de învățământ oferă posibilitatea consilierii în carieră a elevilor.	9

Nr. crt.	Criterii de evaluare	Punctajul acordat (1 ... 10)
I. I. Corespunderea modulelor (finalităților curriculumului) cu prevederile documentelor normativ – reglatorii.		
1.	Măsura în care curriculumul oferă o viziune clară despre rolul modulelor în formarea profesională și dezvoltarea personalității elevilor.	10
2.	Determinarea tipului de module (introductive, de bază, de recapitulare).	9
3.	Formularea titlului modulului.	10
4.	Formularea scopului modulului.	10
5.	Eșalonarea modulelor de instruire într-o logică optimă a formării profesionale.	10
II . Coerența dintre finalitățile modulului și abilitățile, cunoștințele, competențele specifice calificării profesionale		
6.	Formularea finalităților modulului din perspectiva formării competențelor generale, specifice, necesare pentru realizarea activității profesionale.	10
7.	Racordarea finalităților de învățare la scopul modulului.	10
8.	Formularea finalităților de învățare în conformitate cu taxonomia lui Bloom.	10
9.	Coerența conținuturilor instruirii cu atribuțiile și sarcinile statuate în profilul ocupațional.	10

Nr. crt.	Criterii de evaluare	Punctajul acordat (1 ... 10)
10.	Corespunderea nivelelor de complexitate a conținuturilor instruirii cu atribuțiile și sarcinile statuate în profilul ocupațional.	10
III. Determinarea achizițiilor teoretice și practice		
11.	Determinarea abilităților practice, necesare pentru formarea competențelor Profesionale.	10
12.	Formularea abilităților practice în baza taxonomiei lui Dave.	10
13.	Relevanță conținuturilor teoretice pentru formarea abilităților practice.	10
14.	Veridicitatea științifică a materiilor incluse în modul.	10
15.	Eșalonarea conținuturilor instruirii conform logicii științifice și didactice.	10
16.	Determinarea lucrărilor practice care asigură aplicarea cunoștințelor teoretice și exersarea abilităților practice în scopul formării competențelor.	9
IV . Sugestii de evaluare		
17.	Relevanța instrumentarului de evaluare a nivelului competențelor profesionale.	10
V . Sugestii metodologice		
18.	Oferirea de sugestii pentru realizarea de activități de tip inter-, pluri- sau transdisciplinar.	10
V I. Resursele materiale		
19.	Indicarea explicită în curriculum a resurselor necesare pentru desfășurarea eficientă a procesului de predare-învățare-evaluare.	10

Curriculumul modular pentru calificarea *Chelner/ chelneriță* oferă un cadru modern, flexibil și eficient pentru formarea profesională în domeniul serviciilor de alimentație publică. Printr-o abordare centrată pe competențe, învățare practică și adaptabilitate, acesta contribuie la formarea muncitorilor calificați.

Curriculumul este organizat pe module de formare profesională, cu obiective de învățare bine definite, corelate cu standardele ocupaționale și de calificare precum și cu rezultatele așteptate ale învățării. Această abordare modulară permite adaptarea instruirii la ritmul și nevoile individuale ale elevilor.

Propuneri de îmbunătățire a curriculumului: Se recomandă menținerea unei revizuirii periodice și integrarea unor elemente digitale pentru a-l menține relevant și performant, precum și actualizarea periodică a curriculumului în funcție de cerințele pieței muncii.

Concluzii: Curriculumul este recomandat pentru aprobare.

Evaluatoare _____ Revenco Lidia, directoare *SIPUȘ S.R.L.*

Semnătura

Data: 20.06.2025



**Fișa de evaluare
a calității Curriculumului modular**

Calificarea: 10131.3 Chelner/ chelneriță

Nr. crt.	Criterii de evaluare	Punctajul acordat (1 ... 10)
I. Corespunderea finalităților de studiu cu prevederile documentelor normativ- reglatorii (CRÎPT, Standardul de calificare).		
1.	Măsura în care curriculumul asigură formarea competențelor profesionale.	10
2.	Gradul de asigurare a dezvoltării continue a competențelor cheie.	10
3.	Măsură în care curriculumul meseriei include prevederi ce sunt utile pentru dezvoltarea valorilor și atitudinilor caracteristice calificării profesionale.	9
II. Fundamentarea curriculumului pe inovații și realizări tehnologice moderne		
4.	Orientarea curriculumului spre folosirea metodelor și proceselor tehnologice eficiente.	10
5.	Orientarea curriculumului spre utilizarea la maximum a mijloacelor de producție în scopul creșterii productivității muncii și a reducerii prețului de cost.	10
III. Respectarea prevederilor conceptuale moderne în învățământul profesional tehnic secundar		
6.	Gradul de centrare pe elev, de promovare a unui rol activ al acestuia (curriculumul conține activități de colaborare, de valorizare a aptitudinilor individuale etc.).	10
7.	Măsura în care activitățile de predare – învățare - evaluare incluse în curriculum încurajează gândirea critică, capacitatea de a-și adapta propriul comportament și de a rezolva probleme în diferite contexte de activitate profesională.	10
8.	Măsură în care activitățile de învățare sugerate în curriculum sunt utile pentru proiectarea demersului didactic și realizarea de contexte reale de învățare, care să conducă la formarea competențelor preconizate.	10
9.	Ponderea în totalul activităților de predare – învățare - evaluare din curriculum a celor care stimulează asumarea responsabilității pentru executarea sarcinilor într-un domeniu de muncă.	10
10.	Ponderea în totalul activităților de predare – învățare - evaluare din curriculum a celor care facilitează adaptarea propriului comportament la situații ce facilitează rezolvare de probleme.	10
11.	Flexibilitatea curriculumului, posibilitatea de a adapta în mod creativ demersurile didactice la specificul fiecărei grupe de elevi.	10
12.	Relevanța instrumentarului de evaluare a nivelului competențelor profesionale.	10
13.	Relevanța instrumentarului de certificare a nivelului competențelor profesionale.	9
14.	Relevanța materiilor de studiu incluse în curriculum.	10
15.	Claritatea, laconismul și coerența textuală a curriculumului meseriei.	10

Nr. crt.	Criterii de evaluare	Punctajul acordat (1 ... 10)
IV. Coerența Planului de învățământ		
16.	Corelația dintre numărul de ore alocate fiecărui modul și complexitatea competențelor ce trebuie formate și/sau dezvoltate.	10
17.	Măsura în care Planul de învățământ oferă posibilitatea dezvoltării competențelor elevilor prin extinderi / aprofundări / discipline opționale.	9
18.	Măsura în care Planul de învățământ oferă posibilitatea adaptării la specificul pieței de muncă.	10
19.	Măsura în care Planul de învățământ oferă posibilitatea diversificării ofertei educaționale în funcție de nevoile și interesele elevilor.	9
20.	Măsura în care timpul școlar prevăzut în Planul de învățământ corespunde particularităților de vârstă ale elevilor.	10
21.	Măsura în care Planul de învățământ oferă posibilitatea consilierii în carieră a elevilor.	9

Nr. crt.	Criterii de evaluare	Punctajul acordat (1 ... 10)
I. I. Corespunderea modulelor (finalităților curriculumului) cu prevederile documentelor normativ – reglatorii.		
1.	Măsura în care curriculumul oferă o viziune clară despre rolul modulelor în formarea profesională și dezvoltarea personalității elevilor.	10
2.	Determinarea tipului de module (introductive, de bază, de recapitulare).	9
3.	Formularea titlului modulului.	10
4.	Formularea scopului modulului.	10
5.	Eșalonarea modulelor de instruire într-o logică optimă a formării profesionale.	10
II . Coerența dintre finalitățile modulului și abilitățile, cunoștințele, competențele specifice calificării profesionale		
6.	Formularea finalităților modulului din perspectiva formării competențelor generale, specifice, necesare pentru realizarea activității profesionale.	10
7.	Racordarea finalităților de învățare la scopul modulului.	10
8.	Formularea finalităților de învățare în conformitate cu taxonomia lui Bloom.	10
9.	Coerența conținuturilor instruirii cu atribuțiile și sarcinile statuate în profilul ocupațional.	10
10.	Corespunderea nivelelor de complexitate a conținuturilor instruirii cu atribuțiile și sarcinile statuate în profilul ocupațional.	10
III. Determinarea achizițiilor teoretice și practice		

Nr. crt.	Criterii de evaluare	Punctajul acordat (1 ... 10)
11.	Determinarea abilităților practice, necesare pentru formarea competențelor Profesionale.	10
12.	Formularea abilităților practice în baza taxonomiei lui Dave.	10
13.	Relevanță conținuturilor teoretice pentru formarea abilităților practice.	10
14.	Veridicitatea științifică a materiilor incluse în modul.	10
15.	Eșalonarea conținuturilor instruirii conform logicii științifice și didactice.	10
16.	Determinarea lucrărilor practice care asigură aplicarea cunoștințelor teoretice și exersarea abilităților practice în scopul formării competențelor.	9
IV . Sugestii de evaluare		
17.	Relevanța instrumentarului de evaluare a nivelului competențelor profesionale.	10
V . Sugestii metodologice		
18.	Oferirea de sugestii pentru realizarea de activități de tip inter-, pluri- sau transdisciplinar.	10
V I. Resursele materiale		
19.	Indicarea explicită în curriculum a resurselor necesare pentru desfășurarea eficientă a procesului de predare-învățare-evaluare.	10

Curriculumul modular pentru calificarea *Chelner/ chelneriță* propune un cadru de formare profesională modern și adaptabil, conceput pentru a răspunde cerințelor actuale ale sectorului serviciilor de alimentație publică. Prin accentul pus pe dezvoltarea competențelor profesionale, aplicabilitate practică și flexibilitate în învățare, acesta facilitează pregătirea unor muncitori calificați, pregătiți să se integreze rapid în câmpul muncii.

Structura curriculară este organizată pe module distincte de formare profesională, fiecare cu obiective clar formulate și aliniată atât la standardele ocupaționale, cât și la rezultatele vizate ale învățării. Acest model modular sprijină personalizarea procesului educațional, oferind posibilitatea adaptării conținuturilor și ritmului de lucru la nevoile și particularitățile fiecărui elev.

Propuneri de îmbunătățire a curriculumului: Se recomandă revizuirea periodică a curriculumului, pentru a-i menține actualitatea și relevanța cu cerințele pieței muncii. Este oportună integrarea tehnologiilor digitale în conținutul de formare pentru a reflecta transformările tehnologice din sector și pentru a crește atractivitatea programului.

Concluzii: Curriculumul este recomandat pentru aprobare.

Evaluator Pleșca Pleșca Vitalii, administrator S.C. Paritet-Plus Nord S.R.L.
Semnătura

Data: 26.06.2025