


MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII AL REPUBLICII MOLDOVA

COLEGIUL „ALEXEI MATEEVICI” DIN CHIȘINĂU

APROBAT

Director Bercu Victoria



CURRICULUM
ALIMENTAREA COPILULUI

CHIȘINĂU, 2023

Autor:

Coralia BABCENCO, profesoară discipline tehnologice, grad didactic întâi, Colegiul Național de Comerț al ASEM, specialist principal Secția DGETS

APROBAT:

La ședința catedrei *Științe psihopedagogice, sociale și juridice* din 23 mai , Proces-verbal nr 10

La ședința Consiliului metodic- științific Colegiul „Alexei Mateevici” din Chișinău din ”_13_” iunie_2023, Proces verbal nr.7

La ședința Consiliului Profesorat Colegiul „Alexei Mateevici” din Chișinău

Proces verbal nr.6 din 15 iunie, 2023



Director

Victoria Bercu

Recenzenți:

- 1. CAȘU Diana** șefa catedrei „Științe psihopedagogice, sociale și juridice” Colegiul ”Alexei Mateevici” din Chișinău
- 2. RUSU Irina** metodistă, grad didactic superior Colegiul ”Alexei Mateevici” din Chișinău

I.	Preliminarii	4
II.	Motivația, utilitatea modulului pentru formarea profesională	5
III.	Competențele profesionale specifice modulului	7
IV.	Administrarea modulului	7
V.	Unități de învățare	8
VI.	Repartizarea orientativă a orelor pe unități	10
VII.	Sugestii de predare-învățare	11
VIII.	Sugestii de evaluare	12
VIII.	Sugestii pentru studiul individual	13
IX.	Sugestii pentru activități practice	16
X.	Resursele didactice recomandate	21

I. PRELIMINARII

La momentul actual în învățământ se pune accent pe formarea specialistului competent, pe formarea și dezvoltarea competenței drept calitate a personalității. Competența specialistului este o condiție obligatorie a eficienței activității profesionale.

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

Menirea oricărei instituții de învățământ de formare profesională este să pregătească specialiști calificați pe piața muncii, să conștientizeze și să-și asume responsabilități; să-și pună în armonie relațiile interpersonale pentru a putea cunoaște capacitățile proprii, pentru a-și spori randamentul muncii intelectuale și fizice etc.,

Prezentul curriculum este un act normativ destinat formării profesionale continue a specialistului în educație îngrijirea și educarea copiilor, care specifică finalitățile de învățare și descrie condițiile de formare a competențelor profesionale specifice disciplinei.

Curriculum-ul a fost elaborat avându-se în vedere următoarele:

-nomenclatorul domeniilor de formare profesională al specialităților și calificărilor pentru învățământul profesional tehnic postsecundar și postsecundar nonterțiar;

- necesitatea de a oferi prin curriculum un răspuns mult mai adecvat cerințelor sociale, exprimat în termeni de achiziții finale ușor evaluabile la încheierea ciclului de formare profesională.

În ultimul timp, tot mai des întâlnim anunțuri on-line prin care părinții solicită bone pentru copiii lor, iar persoanele interesate de prestarea acestui serviciu își plasează ofertele. Solicitățile cresc de la an la an, tot mai multe persoane fiind interesate să lucreze în acest domeniu. În vremea când se produce o îmbinare a vieții profesionale cu cea familială, tot mai puțini părinți se implică în îngrijirea copiilor lor, iar bona devine o soluție pentru ei, un angajat ce îngrijește copilul. Astfel, delegând o mare parte a atribuțiilor părintești *bonei*, aceasta ia treptat locul părinților.

Ea este un agent activ al socializării primare, pentru că formează primul univers social al copilului, concepția și atitudinea față de lumea înconjurătoare. Locuind mai mult de o treime din zi în casa familiei și stabilind niște relații afective cu copilul și părinții lui, bona socializează copilul în corespundere cu propria cultură și propriul sistem axiologic-normativ. Or, tocmai aici este punctul sensibil, „călcâiul lui Ahile”, în ceea ce privește serviciile bonei. Tot în acest context trebuie să subliniem și un alt aspect al problemei: bona ca membru al grupului primar al copilului. Din funcțiile pe care le îndeplinește un membru al acestui tip de grup – solidaritate și interacțiune cu ceilalți membri ai grupului, scopuri comune, afectivitatea relațiilor, unitate morală, același sistem de valori, norme, credințe, concepții și viziuni, coduri și ritualuri, sistem constituit de relații cu exteriorul,

echilibru intern – reiese că bona este responsabilă de formarea copilului ca ființă socială și creionarea caracterului și personalității acestuia.¹

Scopul principal al instruirii este: producerea schimbărilor la nivelul cunoștințelor, atitudinilor, abilităților și competențelor realizării unei bune creșteri, îngrijiri și dezvoltări ale copiilor cu vârsta cuprinsă între 0-10/11 ani și consolidarea comportamentelor pozitive ale acestora.

Obiective generale ale procesului de instruire:

- transmiterea unor informații în vederea cunoașterii specificului dezvoltării fizice și psihice a copilului cu vârsta cuprinsă între 0-10/11 ani;
- dezvoltarea abilităților și competențelor necesare creșterii și dezvoltării copilului de cu vârsta cuprinsă între 0-10/11 ani;
- formarea conștiinței educative a *bonelor* în scopul îndrumării, îngrijirii și educării eficiente a copilului;
- formarea competențelor de organizare a activităților de dezvoltare a abilităților copiilor;
- dezvoltarea abilităților de stimulare a dezvoltării copilului cu vârsta cuprinsă între 0-10/11 ani;
- dezvoltarea competențelor de organizare a alimentației copiilor cu vârsta cuprinsă între 0-10/11 ani;
- formarea abilităților de bază în acordarea primului ajutor medical a copiilor;
- formarea competențelor în acordarea îngrijirilor medicale a copiilor cu vârsta cuprinsă între 0-10/11 ani.

II. MOTIVAȚIA, UTILITATEA MODULULUI PENTRU FORMAREA PROFESIONALĂ

Alimentația este componenta de bază, recunoscută de toți, a dreptului copilului la sănătate, stipulat în Convenția Drepturilor Copilului (adoptată la 20.11.1989 de către Adunarea Generală a Organizației Națiunilor Unite; în vigoare pentru Republica Moldova din 25.02.1993). O dietă sănătoasă, rațională, include o varietate de alimente care oferă copilului energia și nutriențele necesare unei dezvoltări psihosomatice normale.

Copiii au dreptul la alimentație adecvată și la accesul către produse nutritive și inofensive, ambele influențând direct realizarea dreptului la un nivel de sănătate cât mai înalt. Creșterea și dezvoltarea armonioasă a copilului este influențată de factori endogeni (ereditari) și de factori

¹ **Petrov Daniela Bona** – *între prestator de servicii și agent al socializării* https://ibn.idsi.md/vizualizare_articol/81093

exogeni (de mediu). Dintre factorii exogeni, alimentația rațională și echilibrată posedă un rol decisiv, asigurând o bună stare de sănătate și contribuind la formarea unor deprinderi alimentare corecte pentru tot restul vieții.

Conform Programului național în domeniul alimentației și nutriției pentru anii 2014-2020, respectarea principiilor alimentației raționale și echilibrate este un remediu simplu și eficient de fortificare și menținere a stării de sănătate precum și prevenirea bolilor netransmisibile legate de dietă, subnutriție și deficiențe nutriționale. Un comportament alimentar adecvat în perioada copilăriei previne sau întârzie apariția la vârsta de adult a unor boli ale societății moderne (bolile coronariene, hipertensiunea arterială, diabetul zaharat de tip II, unele forme de cancer, etc). Cercetările în domeniu demonstrează, că alimentația posedă atât un impact fizic, cât și unul psihic asupra stării de sănătate a copiilor și adolescenților. Astfel, la copiii cu malnutriție, orice reducere în furnizarea de energie și/sau de nutrienți esențiali posedă repercusiuni profunde asupra dezvoltării structurale și funcționale a sistemului nervos central. O alimentație corectă contribuie la prevenirea apariției și dezvoltării tulburărilor de nutriție precum deficiența de fier și anemia, deficitul de vitamină D și rahitismul, tulburările tranzitului intestinal, malnutriția, cariile dentare ș.a. De asemenea, alimentația echilibrată și rațională asociată cu practicarea regulată a activității fizice are un rol fundamental în prevenirea supraponderabilității și obezității, cu vastul său cortegiu de complicații de temut (diabet zaharat, boli cardiovasculare, etc). Actualmente, datele naționale demonstrează, că pentru meniul zilnic al copiilor se folosesc metode gastronomice necorespunzătoare precum și produse alimentare cu conținut sporit de sare, zahăr și grăsimi. De asemenea, meniul este sărac în fructe și legume, ceea ce sporește îngrijorarea față de starea de sănătate a copiilor și adolescenților.

În acest context, recomandările date pot juca un rol important în promovarea unor comportamente sănătoase în rândul copiilor. Aceste recomandări sunt compilate în trei grupuri principale, referindu-se la:

- a) produsele alimentare care ar trebuie să fie promovate în alimentația copiilor;
- b) necesitățile nutriționale ale copiilor, inclusiv macronutrienții și micronutrienții necesari conform grupei de vârstă;
- c) consumul de apă și regimuri alimentare echilibrate și corespunzătoare pentru copii, încurajând totodată consumul de fructe și legume.

Studierea acestui modul va contribui la formarea și dezvoltarea de competențe profesionale ce corespund nivelului de calificare:

- cunoștințe factice, principii, procese și concepte generale din domeniul alimentației copiilor, ce cuprinde totalitatea proceselor tehnologice necesare obținerii preparatelor culinare;

- abilități cognitive și practice necesare pentru selectarea și calcularea materiei prime, prepararea semipreparatelor și preparatelor culinare pentru alimentația copiilor, servirea, îmbunătățirea calității produselor și a condițiilor sanitare – igienice de prelucrare a acestora;

- asumarea responsabilității pentru organizarea locului de muncă, respectarea cerințelor igienice și a normelor cu privire la tehnica securității.

Competențele formate și dezvoltate în cadrul acestui modul vor fi necesare pentru îngrijirea copilului, creșterea sănătoasă și armonioasă.

III. COMPETENȚELE PROFESIONALE SPECIFICE MODULULUI

În cadrul modulului vor fi formate și dezvoltate următoarele competențe profesionale specifice:

CS1. Respectarea cu strictețe a regimului alimentar al copilului;

CS2. Respectarea proceselor tehnologice de preparare a preparatelor culinare pentru copii la diferite vârste;

CS3. Asigurarea condițiilor igienico-sanitare în procesul tehnologic de preparare și păstrare a bucatelor pentru copii;

CS4. Respectarea cerințelor de alimentare a copilului conform vârstei și particularităților individuale;

CS5. Realizarea operațiunilor tehnologice de preparare a diverselor grupe de preparate culinare pentru copii de orice de vârstă;

CS6. Respectarea cerințelor sanitare-igienice în pregătirea meselor și alimentarea copilului;

CS7. Pregătirea preparatelor culinare pentru copii la diferite vârste conform rețetelor;

CS8. Formarea deprinderilor alimentare de sine stătătoare a copilului.

IV. ADMINISTRAREA MODULULUI

Denumirea unității de curs	Numărul de ore				Numărul de credite	Forma de evaluare
	Total	Contact direct				
		Teorie	Practică	Studiul individual ghidat		
Alimentarea copilului	120	10	20	90	4	C

V. UNITĂȚI DE ÎNVĂȚARE

Unități de competență	Unități de conținut	Abilități
1.Regimul alimentar al copilului		
UC1.Determinarea regimului alimentar al copilului la diferite vârste	<p>1.1 Aspecte conceptuale a regimului alimentar al copilului conform vârstei.</p> <p>1.2 Principiile alimentației sănătoase și echilibrate a copilului.</p>	<p>A1.Stabilirea regimului alimentar conform vârstei;</p> <p>A2.Respectarea alimentației sănătoase al copilului;</p>
2.Cerințe de alimentare a copilului conform vârstei și particularităților individuale		
UC2.Asigurarea principiilor alimentare a copilului conform vârstei	<p>2.1 Reguli de respectare a alimentării copilului la diferite vârste.</p> <p>2.2 Importanța alimentării copilului conform vârstei.</p> <p>2.3 Grupele de produse alimentare recomandate pentru copii la diferite vârste.</p> <p>2.4 Principii de întocmire a meniului zilnic pentru copii.</p>	<p>A3. Respectarea alimentării copilului la diferite vârste;</p> <p>A4. Utilizarea grupelor de produse alimentare admise în alimentația copiilor;</p> <p>A5. Respectarea principiilor de întocmire a meniului zilnic;</p>
3.Procesul tehnologic de prepararea meselor pentru copii		
UC3.Realizarea procesului tehnologic de preparare și servire a preparatelor culinare pentru copii	<p>3.1 Particularitățile și tehnologia de preparare și servirea terciurilor.</p> <p>3.2 Particularitățile și tehnologia de preparare și servirea supelor.</p> <p>3.3 Particularitățile și tehnologia de preparare și</p>	<p>A6.Comentarea rolului preparatelor în alimentația copilului;</p> <p>A7.Evaluarea preparatelor culinare pentru copii;</p> <p>A8.Respectarea regulilor de tratate termică recomandată în alimentația copiilor;</p>

	servirea bucatelor de bază (carne,pește). 3.4 Particularitățile și tehnologia de preparare și servirea băuturilor pentru copii.	A9. Stabilirea cerințelor față de calitatea și durata păstrării preparatelor culinare;
4.Cerințe sanitaro-igienice în pregătirea meselor și alimentarea copilului		
UC4. Respectarea cerințelor sanitare și igienice în pregătirea bucatelor și alimentarea copilului	4.1 Cerințele sanitaro-igienice în prepararea meselor pentru copii. 4.2 Igiena alimentației. Spălatul fructelor și legumelor. 4.3 Mâncarea sursă de infecție.	A10. Respectarea cerințelor sanitaro-igienice în prepararea meselor pentru copii; A11. Selectarea condițiilor pentru respectarea cerințelor sanitaro-igienice; A12. Comentarea importanței igienei alimentației pentru copii;
5.Rețete de preparate culinare pentru copii la diferite vârste		
UC5. Identificarea diferitor rețete de preparate culinare pentru copii la diferite vârste	5.1 Rețete de preparate culinare pentru copii. 5.2 Prepararea diferitor rețete de preparate culinare pentru copii. 5.3 Modalități de servire a preparatelor culinare. 5.4 Termeni de păstrare a bucatelor gata.	A13. Stabilirea regulilor de preparare a preparatelor culinare; A14. Prepararea rețetelor de preparate culinare pentru copiii la diferite vârste; A15. Descrierea modului de prezentare și servire a preparatelor culinare;
6.Aspecte ale formării deprinderilor alimentare de sine stătătoare a copilului		
UC6.Determinarea aspectelor ale formării deprinderilor alimentare a copilului	6.1 Formarea deprinderilor alimentare de sine stătătoare a copilului.	A16. Descrierea deprinderilor alimentare la copii;

	6.2 Importanța formării deprinderilor alimentare.	A17. Evaluarea deprinderilor alimentare de sine stătătoare a copilului.
--	---	---

VI. REPARTIZAREA ORIENTATIVĂ A ORELOR PE UNITĂȚI DE ÎNVĂȚARE

Nr d/ o	Denumire temei	Numărul de ore			
		Total	Contact direct		Studiul individual ghidat
			teorie	practică	
1.	Regimul alimentar al copilului	12	2	-	10
2.	Cerințe de alimentare a copilului conform vârstei și particularităților individuale	12	2	-	10
3.	Procesul tehnologic de prepararea meselor pentru copii	32	2	10	20
4.	Cerințe sanitaro-igienice în pregătirea meselor și alimentarea copilului	16	1	-	15
5.	Rețete de preparate culinare pentru copii la diferite vârste	37	2	10	25
6.	Aspecte ale formării deprinderilor alimentare de sine stătătoare a copilului	11	1	-	10
Total		120	10	20	90

VII. SUGESTII DE PREDARE-ÎNVĂȚARE

Elaborarea curriculumului unității de curs „Alimentarea copilului” permite predarea eșalonată a conținuturilor, prin urmărirea predării anumitor teme. Formabilul va dobândi cunoștințe, pornind de la necesitatea realizării unei sarcini concrete. Se vor îmbina judicios cunoștințe teoretice cu cele practice, deoarece nivelul de calificare îi solicită absolventului competențe concrete, un rol aparte având abilitățile, iar exersarea în ateliere de lucru rămâne modalitatea cea mai eficientă de învățare.

1. În cadrul abordării se creează condiții prielnice de axare a procesului de formare profesională pentru ce învață.

2. Orientarea spre finalități de învățare orientează procesul didactic de instruire către rezultate scontate, ce reflectă ceea ce se așteaptă de la un elev să cunoască, să înțeleagă și să fie capabil să execute la finalizarea programului de pregătire profesională.

3. Centrarea pe cerințele pieței muncii are ca scop racordarea ofertei instituției de învățământ atât la necesitățile și așteptările angajatorilor, cât și la specificul noilor tehnologii, ce contribuie la integrarea eficientă a absolvenților în câmpul muncii.

4. Centrarea pe elev se referă la adoptarea unui demers de învățare activă prin realizarea unor activități individuale sau în grup, în care elevul acționează independent, ia decizii și își asumă responsabilitate pentru propriile acțiuni.

5. Perspectiva integrării profesionale presupune utilizarea în calitate de metode de instruire a studiilor de caz, proiectelor, lucrărilor practice și, în special, îndeplinirea unor sarcini concrete de lucru.

Accentul se va pune pe stimularea gândirii critice, dinamizarea procesului de învățare, formarea de competențe profesionale specifice, ce vor asigura absolvenților șanse sporite de angajare în câmpul muncii și oportunități de realizare profesională. În procesul de instruire orientat spre formarea competențelor profesionale la unitatea de curs „Alimentarea copilului” vor fi aplicate metodele de predare-învățare ce asigură dezvoltarea și consolidarea celor trei componente ale competențelor: cunoștințe, abilități și atitudini.

Componenta cunoștințe reprezintă înțelegerea teoretică sau practică a unor cunoștințe din domeniul alimentației copilului pentru a face față cerințelor unui loc de muncă, care să-l ajute pe viitorul specialist la angajarea în câmpul muncii.

Componenta abilități va dezvolta capacități de exersare pentru a îndeplini sarcini specifice locului de muncă. Componenta atitudini orientează elevii spre succes, deschidere spre a învăța, cooperare, responsabilitate, leadership, orientare spre munca în echipă. În acest scop, se vor aplica strategii care formează la elevi valori și atitudini personale: studiul de caz, interviul, jocul de rol, dezbaterile, asaltul de idei etc.

Strategiile, metodele și tehnicile utilizate în procesul de formare a competențelor se vor realiza în cadrul unor forme de organizare a acțiunilor didactice, cum ar fi: activități frontale, activități în grup și activități individuale. Aceste forme de activitate prezintă anumite valențe formative: activitatea în grup contribuie la formarea competenței de comunicare, dezvoltând și abilități de parteneriat, de cooperare, colaborare, luare de decizii, iar activitatea individuală dezvoltă abilități de acțiune independentă, autoinstruire, responsabilitate etc.

Utilizarea pe scară largă a metodelor activ-interactive de instruire va forma competențe necesare aplicării mai multor metode, procedee, acțiuni și operații, care se structurează în funcție de o serie de factori, într-un grup de activități.

Procesul didactic se va baza pe activitățile de învățare/predare cu un caracter activ, interactiv și centrat pe elev, cu pondere sporită a activităților de învățare și nu a celor de predare, pe activitățile practice și mai puțin pe cele teoretice, pe activitățile care asigură formarea și dezvoltarea abilităților sociale. În scopul învățării centrate pe elev cadrele didactice vor adapta strategiile de predare la stilurile de învățare ale elevilor (auditiv, vizual, practic) și vor diferenția sarcinile și timpul alocat efectuării lor prin: – individualizarea și creșterea treptată a nivelului de complexitate a sarcinilor propuse fiecărui elev în funcție de progresul acestuia;

- stabilirea unor sarcini deschise pe care elevii să le abordeze la niveluri diferite de complexitate;
- diferențierea sarcinilor în funcție de abilități pentru indivizi sau pentru grupuri diferite;
- prezentarea sarcinilor în mai multe moduri (explicație orală, text scris, conversație, grafic);
- utilizarea unor metode active-interactive (învățare prin descoperire, învățare problematizată, învățare prin cooperare, joc de rol, simulare).

VIII. SUGESTII DE EVALUARE

Într-o piață concurențială a muncii, instituția de învățământ are obligația să-l ajute pe fiecare dintre formabilii săi să-și formeze o imagine corectă despre sine și să-și stabilească scopuri în viață (în carieră, îndeosebi) în raport cu posibilitățile lui reale. În aceste condiții, evaluarea se face pe parcursul activităților de predare/învățare pentru a cunoaște care este stadiul formării profesionale și la ce nivel se situează ea în raport cu obiectivele proiectate și cu așteptările.

Axarea procesului de învățare/predare/evaluare pe competențe presupune efectuarea evaluării pe parcursul întregului proces de instruire structurată în trei tipuri de evaluări: inițială, formativă și sumativă.

Activitățile de evaluare la unitatea de curs, „Alimentarea copilului” vor fi orientate spre motivarea formabililor și obținerea unui feedback continuu, fapt ce va permite corectarea operativă a

procesului de învățare, stimularea autoevaluării și a evaluării reciproce, evidențierea succeselor, implementarea evaluării selective sau individuale.

Evaluarea inițială va fi realizată la începutul programului de instruire, prin intermediul probelor orale (dialogul), formabili având posibilitatea să-și argumenteze răspunsul. Evaluarea inițială este destinată identificării capacităților de învățare ale formabililor, nivelului de pregătire al acestora, motivația pentru învățare, nivelul la care s-au format deprinderile de muncă intelectuală și gradul de dezvoltare al acestora, vocabularul comercial format, disponibilitățile de comunicare și relaționare etc.

Evaluare formativă va fi realizată pe tot parcursul cursului, asigurând o periodicitate eficientă procesului de formare profesională, destinată identificării punctelor tari și slabe ale instruirii, determinând o analiză suficient de obiectivă a mecanismelor și cauzelor eșecului, prin intermediul testelor, studiului de caz, referatelor, lucrărilor practice și realizării de proiecte din domeniul activității comerciale.

Evaluarea sumativă sau finală va fi realizată la sfârșitul perioadei de instruire. Principalul scop al oricărei evaluări sumative este evidențierea efectelor, eficienței, rezultatelor globale ale învățării. Acest tip de evaluare evidențiază nivelul și calitatea pregătirii formabililor prin raportare la finalitățile stabilite pentru formarea profesională. Forma de evaluare conform planului de învățământ la unitatea de curs „Alimentarea copilului” este colocviu. Pentru a eficientiza procesele de evaluare, înainte de a demara evaluările propriu-zise, se va aduce la cunoștința formabilii tematica lucrărilor, modul de evaluare (bareme/grile/criterii de notare) și condițiile de realizare a fiecărei evaluări.

IX. SUGESTII PENTRU STUDIUL INDIVIDUAL GHIDAT

Materii pentru studiul individual	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Termen de realizare
Regimul alimentar al copilului			
Noțiuni despre o alimentație echilibrată pentru copii la diferite vârste	Portofoliu	Prezentarea portofoliului	10 ore

Cerințe de alimentare a copilului conform vârstei și particularităților individuale			
<p>Obiectivele principale în alimentarea copilului conform vârstei:</p> <ul style="list-style-type: none"> - componența nutritivă a alimentelor și rolul lor în sănătatea copilului. 	Portofoliu	Prezentarea portofoliului	10 ore
Procesul tehnologic de prepararea meselor pentru copii			
<p>Pregătirea culinară a produselor alimentare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prelucrarea primară (selectarea, sortarea, spălarea, curățarea etc.); - prelucrarea termică; - aranjarea și servirea mesei. 	Portofoliu	Prezentarea portofoliului	20 ore
Cerințe sanitaro-igienice în pregătirea meselor și alimentarea copilului			
<p>Normele de igienă și protecție a muncii în bucătărie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - igiena personală; - norme de igienă și protecție a muncii la utilizarea dispozitivelor, aparatelor de încălzit etc. ; - prevenirea contaminării alimentelor în fazele tehnologice. 	Portofoliu	Prezentarea portofoliului	15 ore

Rețete de preparate culinare pentru copii la diferite vârste			
Rețete de preparate culinare pentru copiii la diferite vârste: -lipsa sau surplusul unor substanțe nutritive de importanță vitală pentru copii.	Studiu de caz	Prezentarea studiului de caz	25 ore
Aspecte ale formării deprinderilor alimentare a copilului			
Educația pentru formarea deprinderilor alimentare a copilului	Portofoliu	Prezentarea portofoliului	10 ore

CRITERII DE EVALUARE A PRODUSELOR STUDIULUI INDIVIDUAL

Nr. d/o	Produsele	Criteriile de evaluare
1.	Portofoliu	<p>Formularea titlului scurt și sugestiv.</p> <p>Introducere asupra domeniului de interes.</p> <p>Prezentare sintetică a abordării experimentale / teoretice.</p> <p>Prezentarea rezultatelor celor mai semnificative.</p> <p>Prezentarea orală a portofoliului printr-o prelegere de 5 min.</p> <p>Concepție grafică atractivă; elemente grafice adecvate.</p> <p>Conținutul corespunde temei.</p> <p>Concluziile personale formulate.</p>

	<p>Calitatea imaginilor, pozelor, desenelor, figurilor, tabelelor.</p> <p>Originalitatea, creativitatea, inovațiile (modul deosebit prin care este abordată tema, prezentarea opiniilor personale bazate pe analiza surselor bibliografice).</p> <p>Informațiile prezentate reprezintă, în sine, o soluție practică, cu elemente de originalitate în găsirea soluțiilor.</p> <p>Ideile propuse sunt aplicabile.</p> <p>Utilizarea anumitor resurse bibliografice este bine justificată și argumentată.</p> <p>Elaborarea și redactarea părții scrise au fost făcute într-un mod consistent și concomitent, conform planificării.</p> <p>Precizarea elementelor de conținut.</p> <p>Respectarea termenilor de elaborare.</p>
--	---

X. SUGESTII PENTRU ACTIVITĂȚI PRACTICE

Nr. d/o	Denumire temei
1.	Regimul alimentar al copilului
2.	Cerințe de alimentare a copilului conform vârstei și particularităților individuale
3.	Procesul tehnologic de prepararea meselor pentru copii
4.	Cerințe sanitaro-igienice în pregătirea meselor și alimentarea copilului
5.	Rețete de preparate culinare pentru copii la diferite vârste
6.	Aspecte ale formării deprinderilor alimentare de sine stătătoare a copilului

XI. RESURSELE DIDACTICE RECOMANDATE

1. **HOTĂRÂRE Nr. 722 din 18-07-2018** pentru aprobarea Instrucțiunii privind organizarea alimentației copiilor și elevilor în instituțiile de învățământ general
2. **ORDINUL Ministerului Sănătății al Republicii Moldova nr.638** din 12.08.2016 Cu privire la implementarea Recomandărilor pentru un regim alimentar sănătos și activitate fizică adecvată pentru instituțiile de învățământ din Republica Moldova
3. Anastasia Caradbaja, Victor Motru, GHID, Educație pentru formarea deprinderilor de viață, Chișinău, 2005
4. Angela Cara, Asigurarea unei educații de calitate pentru toți copiii, Chișinău, 2005
5. Elena Pridie, Alimentația și sănătatea copilului, Chișinău, 2015
6. Cartea de rețete sănătoase, Nestle for healthierKids, 2021
7. Tardif, Un stomac sanatos, o viata sănătoasă, Prestij, 2018
8. Lilia Moraru, Lidia Coșciug, Olga Deseatnicov, Tehnologia produselor alimentației publice – Rețetar pentru preparate culinare, partea I, II, Chișinău, 2012
9. <https://www.agricola.ro/wp-content/uploads/2021/09/Ghid-de-alimentatie-sanatoasa-pentru-copii.pdf>
10. <https://pediatrie.usmf.md/sites/default/files/inline-files/Nutritia%20si%20alimentatia%20copii%20si%20adolescenti.pdf>
11. <https://www.edu.ro/sites/default/files/ fi%C8%99iere/Invatamant-Preuniversitar/2016/prescolar/ghiduri/Ghid%20pentru%20alimenta%C8%9Bie%20s%C4%83n%C4%83toas%C4%83%20%C8%99i%20activitate%20fizic%C4%83%20%C3%AEEn%20gr%C4%83dini%C8%9Be%20%C8%99i%20%C8%99coli.pdf>