



Ministerul Educației, Culturii
și Cercetării al Republicii Moldova

ORDIN

24.09.2020 nr. 1028

mun. Chișinău

Cu privire la aprobarea Curriculumului modular
pentru programe de formare profesională tehnică secundară

În temeiul art. 64 pct. (2) din Codul educației al Republicii Moldova nr. 152 din 17 iulie 2014 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2014, nr. 319-324, art. 634), în conformitate cu prevederile ordinului nr. 1128/2015 cu privire la aprobarea deciziei Consiliului Național pentru Curriculum din 19 noiembrie 2015,

ORDON:

1. A aproba, în acord cu Standardul de calificare, curriculumul modular în învățământul profesional tehnic secundar, după cum urmează:

1.1 la meseria **Brutar**, cod 721004, domeniul de formare profesională *Prelucrarea alimentelor*, termen de studii 2 ani;

1.2 la meseria **Cofetar**, cod 721008, domeniul de formare profesională *Prelucrarea alimentelor*, termen de studii 2 ani.

2. A aproba curriculumul modular în învățământul profesional tehnic secundar, după cum urmează:

2.1 la meseria **Tâmplar**, cod 732037, domeniul de formare profesională *Construcții și inginerie civilă*, termen de studii 2 ani;

2.2 la meseria **Operator introducere, validare și prelucrare date**, cod 714025, domeniul de formare profesională *Electronică și automată*, termen de studii 2 ani.

3. Curricula aprobate prin prezentul ordin sunt obligatorii pentru programele de formare profesională tehnică secundară, începând cu promoția înmatriculată în anul de studii 2020-2021.

4. Autorii de Curricula vor oferi suportul informațional necesar instituțiilor de învățământ profesional tehnic în vederea diseminării și implementării curriculumului aprobat.

5. Direcția învățământ profesional tehnic (dl Silviu Gîncu, șef) va monitoriza procesul de implementare a ordinului.

6. Controlul asupra executării prezentului ordin se atribuie doamnei Natalia GRÎU, Secretar de stat.


Minstru
Igor ȘAROV



Ministerul Educației, Culturii și Cercetării al Republicii Moldova
Centrul de excelență în servicii și prelucrarea alimentelor

„Aprobat”
prin ordinul Ministrului Educației, Culturii
și Cercetării al Republicii Moldova

nr. 1028 / „ 24.09. 2020

Ministru

Igor ȘAROV



Curriculumul modular
pentru pregătirea profesională

Calificarea: **Cofetar**

Codul meseriei: 721008

Domeniul de formare profesională: **Prelucrarea alimentelor**

Durata studiilor: 2 ani

Autori:

1. Zinaida Babaian, profesor de discipline de specialitate, grad didactic unu, CESPA,
2. Olga Cîrstea, profesor de discipline de specialitate, grad didactic unu, Școala Profesională nr. 2, mun. Chișinău,
3. Livia Poiată, profesor de discipline de specialitate, grad didactic doi, Școala Profesională or. Cupcini,
4. Aurelia Vartic, consultant curriculum și calificări, Asociația Educație pentru Dezvoltare
5. Anastasia Țurcanu, tehnolog ÎI "Țurcan Anastasia"

Aprobat de:

Consiliul metodic-științific al *Centrului de excelență*

în servicii și prelucrarea alimentelor

Proces-verbal Nr. 6 din „24” august 2020



Director

Pruș

Silvia Proțuc

„24” august 2020

Coordonat cu:

Comitetului sectorial pentru formare profesională din agricultură și industria alimentară
"AgroindVET",

Leonard Palii, *L. Palii*

președinte

„26” august 2020

**Recenzenți:**

Aurica Chirsanova, conferențiar universitar, doctor în științe, șef departament „Alimentație și nutriție”, Facultatea „Tehnologia alimentelor”, Universitatea Tehnică a Moldovei
Ala Vasilița, director SRL. "Dragonul Roșu"

Fișa de evaluare a calității Curriculumului modular

Meseria: 721008 Cofetar

Calificarea: Cofetar

Elaborată de Centrul de excelență în servicii și prelucrarea alimentelor

Nr. crt.	Criterii de evaluare	Punctajul acordat (1 ... 10)
I. Corespunderea finalităților de studiu cu prevederile documentelor normativ- reglatorii (Cadrul de Referință al învățământului profesional tehnic, Standardul de calificare, standardul ocupațional).		
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	10
II. Fundamentarea curriculumului pe inovații și realizări tehnologice moderne		
4.	Orientarea curriculumului spre folosirea metodelor și proceselor tehnologice eficiente	9,0
5.	Orientarea curriculumului spre utilizarea la maximum a mijloacelor de producție în scopul creșterii productivității muncii și a reducerii prețului de cost	9,0
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 ce 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	10

Nr. crt.	Criterii de evaluare	Punctajul acordat (1 ... 10)
	facilitează rezolvare de probleme.	
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	10
14.	Relevanța materiilor de studiu incluse în curriculum	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	9,0
17.	Măsura în care Planul de învățământ oferă posibilitatea dezvoltării competențelor elevilor prin extinderi / aprofundări / discipline opționale	9,0
18.	Măsura în care Planul de învățământ oferă posibilitatea adaptării la specificul pieței de muncă	9,0
19.	Măsura în care Planul de învățământ oferă posibilitatea diversificării ofertei educaționale în funcție de nevoile și interesele elevilor	9,0
20.	Măsura în care timpul școlar prevăzut în Planul de învățământ corespunde particularităților de vârstă ale elevilor	9,0
21.	Măsura în care Planul de învățământ oferă posibilitatea consilierii în carieră a elevilor	9,0

Curriculumul meseriei va fi recomandat pentru aprobare dacă în cadrul evaluării externe, pentru fiecare din criteriile de evaluare, vor fi acordate nu mai puțin de 8 puncte.

Propuneri de îmbunătățire a programului de evaluare:

Concluzii: Conținutul curriculumului este valoros pentru practica educațională și se recomandă pentru a fi valorificat în procesul de instruire de către factorii educaționali din învățământul profesional tehnic secundar și corespunde cerințelor documentelor normative.

Curriculumul este recomandat pentru aprobare.

Recenzent _____

Semnătura

Data: 24.08.2020



Ala Vasilă SRL „Dragonul Roșu”

Fișa de evaluare a calității Curriculumului modular

Meseria: 721008 Cofetar

Calificarea: Cofetar

Elaborată de Centrul de excelență în servicii și prelucrarea alimentelor

Nr. crt.	Criterii de evaluare	Punctajul acordat (1 ... 10)
I. Corespunderea finalităților de studiu cu prevederile documentelor normativ-reglatorii (Cadrul de Referință al învățământului profesional tehnic, standardul ocupațional, Standardul de calificare).		
1.	Măsura în care curriculumul asigură formarea competențelor profesionale	9,0
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	10
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	9
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 ce stimulează asumarea responsabilității pentru executarea sarcinilor într-un domeniu de muncă	9,5
10.	Ponderea în totalul activităților de predare – învățare - evaluare din	9

Nr. crt.	Criterii de evaluare	Punctajul acordat (1 ... 10)
	curriculum a celor care facilitează adaptarea propriului comportament la situații ce facilitează rezolvare de probleme.	
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	9
13.	Relevanța instrumentarului de certificare a nivelului competențelor profesionale	9
14.	Relevanța materiilor de studiu incluse în curriculum	9
15.	Claritatea, laconismul și coerența textuală a curriculumului meseriei	9
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	10
18.	Măsura în care Planul de învățământ oferă posibilitatea adaptării la specificul pieței de muncă	9
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	9
21.	Măsura în care Planul de învățământ oferă posibilitatea consilierii în carieră a elevilor	9

Curriculumul meseriei va fi recomandat pentru aprobare dacă în cadrul evaluării externe, pentru fiecare din criteriile de evaluare, vor fi acordate nu mai puțin de 8 puncte.

Propuneri de îmbunătățire a programului de evaluare:

Perfectarea periodică a curriculumului în funcție de modernizarea liniilor tehnologice, sortimentului produselor de cofetărie, conform cerințelor pieței muncii.

Concluzii: Curriculumul este recomandat pentru aprobare.

Recenzent  Lilia Cucuruza, SRL „VALI-DIACRIS”

Data: 24. august 2020

Cuprins

Preliminarii	4
I. Concepția curriculumului modular.....	4
II. Sistemul de competențe și rezultatele învățării ce asigură calificarea profesională	5
III. Structura modulelor de instruire.....	7
IV. Administrarea modulelor.....	8
1. Pregătirea cofetarului pentru activitatea profesională.....	9
2. Aprecierea calității materiei prime.....	14
3. Prepararea produselor din aluat dospit, afănat prin metoda biologică.....	18
4. Prepararea produselor din aluat nedospit, afănat prin metoda chimică	27
5. Prepararea produselor din aluat nedospit, afănat prin metoda mecanică.....	34
6. Prepararea prăjiturilor din aluat nedospit, afănat prin metoda chimică.....	43
7. Prepararea prăjiturilor din aluat nedospit, afănat prin metoda mecanică.....	48
8. Prepararea torturilor din aluat nedospit, afănat prin metoda chimică	56
9. Prepararea torturilor din aluat nedospit, afănat prin metoda mecanică	61
V. Sugestii metodologice.....	69
VI. Sugestii de evaluare.....	71

PRELIMINARII

Curriculumul pentru meseria *Cofetar*, a fost elaborat în baza standardului de calificare *Cofetar*, aprobat prin ordinul Ministerului Educației Culturii și Cercetării, nr. 668, din 15.07.2020, precum și conform Ordinului *Centrului de excelență în servicii și prelucrarea alimentelor*, nr. 89, din 30 iulie 2020.

Standardul de calificare este veriga de legătură dintre cererea de competențe profesionale necesare pieței muncii, expusă în standardul ocupațional și programul de formare profesională oferit de prestatorul de servicii educaționale, care asigură obținerea rezultatelor învățării, care duc la formarea respectivelor competențe profesionale.

Prezentul Curriculum este documentul normativ-reglator care descrie condițiile și rezultatele învățării pentru formarea profesională inițială la meseria *Cofetar*, stipulate în standardul de calificare.

Curriculumul este destinat cadrelor didactice, autorilor de manuale și materiale didactice, factorilor de decizie și părinților. Cadrele didactice vor utiliza curriculumul pentru proiectarea, realizarea și evaluarea demersului didactic pentru formarea profesională la meseria *Cofetar*.

Formarea profesională a *Cofetarului*, realizată în cadrul instituțiilor de învățământ profesional tehnic corespunde nivelului 3 de calificare, conform Cadrului Național al Calificărilor din Republica Moldova. Conform standardului de calificare *Cofetarul* poate realiza activitățile profesionale în mod independent, în echipă, precum și sub conducere. Complexitatea activității *Cofetarului*, 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. Cofetarul trebuie să-și planifice activitățile personale, reieșind din sarcinile puse de conducător și să își asume 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 *Cofetar* sunt orientate spre atingerea nivelului de calificare pretins și se realizează în baza prezentului curriculumului.

I. CONCEPȚIA CURRICULUMULUI MODULAR

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 dovedită în urma evaluării - *rezultatele învățării*.

Atât nivelul de calificare, cât și specificul activității profesionale, a cărei esență constă în rezolvarea sarcinilor ce presupun prepararea diverselor tipuri de produse de patiserie, 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 tuturor 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 atelierele 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.

II. SISTEMUL DE COMPETENȚE ȘI REZULTATELE ÎNVĂȚĂRII CE ASIGURĂ CALIFICAREA PROFESIONALĂ

Calificarea profesională se atribuie în baza unui sistem de rezultate ale învățării, specificate în standardul de calificare, 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. Conform Codului Educației, sistemul educațional urmărește formarea următoarelor competențe-cheie:

- Competențe de comunicare în limba română;
- Competențe de comunicare în limba maternă;
- Competențe de comunicare în limbi străine;
- Competențe în matematică, științe și tehnologie;
- Competențe digitale;
- Competența de a învăța să înveți;
- Competențe sociale și civice;
- Competențe antreprenoriale și spirit de inițiativă;
- Competențe de exprimare culturală și de conștientizare a valorilor culturale.

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 *Cofetarului*, o importanță deosebită o au competențele-cheie așa ca:

- Competența de învățare;
- Competența de comunicare în limba maternă/limba de stat;
- Competențe acțional – strategice;
- Competența de autocunoaștere și autorealizare;
- Competențe interpersonale, civice, morale;
- Competența de bază în matematică, științe și tehnologie;
- Competențe culturale, interculturale.

Conform Standardului Ocupațional, Cofetarul trebuie să dețină competențe profesionale profesionale, precum:

➤ *Competențe profesionale generale:*

- Integrarea progreselor tehnologice și tendințelor de dezvoltare din domeniul industrie alimentară în activitatea profesională
- Organizarea eficientă a activității profesionale
- Întocmirea documentelor specifice domeniului industriei alimentare
- Aplicarea tehnologiilor relevante domeniului, în condițiile protejării sănătății proprii, celor din jur și a securizării mediului înconjurător
- Aplicarea normelor de igienă și de siguranță a alimentelor
- Asigurarea calității proceselor și produselor specifice domeniului
- Respectarea cadrului legal și normativ-reglator de referință în procesul de realizare a atribuțiilor ocupaționale
- Comunicarea în diverse circumstanțe de raport cu membrii echipei de lucru, superiorii și alte persoane de referință, în limbaj profesional specific domeniului industrie alimentară
- Acționarea în baza cerințelor și valorilor profesionale în vederea asigurării rezultatelor optime la locul de muncă.

➤ *Competențe profesionale specifice:*

- Organizarea eficientă a procesului și locului de muncă
- Aplicarea măsurilor igienico-sanitare
- Aprovizionarea locului de muncă cu materie primă și ingrediente
- Pregătirea ingredientelor
- Prelucrarea ingredientelor pentru producere
- Prepararea aluaturilor
- Modelarea semiproduselor pentru coacere
- Coacerea (semi) produselor
- Prepararea siropurilor și glazurilor
- Prepararea caramelului
- Prepararea cremelor, compozițiilor și umpluturilor
- Prepararea fondantei și marțipanului
- Asamblarea produselor de cofetărie și patiserie
- Decorarea produselor de cofetărie și patiserie
- Pregătirea produselor de cofetărie și patiserie pentru stocare
- Pregătirea produselor de cofetărie și patiserie pentru comercializare

Conform standardului de calificare, în vederea acordării calificării *Cofetar*, absolventul trebuie să demonstreze un set de rezultate ale învățării care derivă din competențele profesionale, stipulate în standardul ocupațional.

Astfel, la final de program, absolventul trebuie să demonstreze că poate:

1. organiza locul de muncă cu respectarea normelor igienico-sanitare și de securitate în procesul de preparare și păstrare a produselor de patiserie și cofetărie.
2. utiliza ustensilele și utilajul tehnologic conform instrucțiunilor și destinației, cu respectarea cerințelor SSM.
3. completa documentele specifice activității profesionale în secțiile de patiserie/cofetărie.
4. aprecia calitatea materiei prime și a produselor finite în baza indicilor organoleptici.
5. prelucra diferite tipuri de materie primă, conform destinației.
6. prepara aluat și produse din aluat dospit afănat prin metoda biologică, conform rețetei.

7. prepara aluat și produse din aluat nedospit afânat prin metoda chimică, conform rețetei.
8. prepara aluat și produse din aluat nedospit afânat prin metoda mecanică, conform rețetei.
9. prepara siropuri și glazuri pentru produse de patiserie/cofetărie.
10. prepara umpluturi din brânză, ciuperci, mac, nuci, legume, fructe, cu respectarea strictă a normelor igienico-sanitare.
11. prepara jeleu, sufleu, cu respectarea strictă a normelor igienico-sanitare.
12. prepara creme pentru produse de cofetărie cu respectarea strictă a normelor igienico-sanitare.
13. prepara prăjituri și torturi, conform rețetei.

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

1. Pregătirea cofetarului pentru activitatea profesională
2. Aprecierea calității materiei prime
3. Prepararea produselor din aluat dospit, afânat prin metoda biologică
4. Prepararea produselor din aluat nedospit, afânat prin metoda chimică
5. Prepararea produselor din aluat nedospit, afânat prin metoda mecanică
6. Prepararea prăjiturilor din aluat nedospit, afânat prin metoda chimică
7. Prepararea prăjiturilor din aluat nedospit, afânat prin metoda mecanică
8. Prepararea torturilor din aluat nedospit, afânat prin metoda chimică
9. Prepararea torturilor din aluat nedospit, afânat prin metoda mecanică

III. STRUCTURA MODULELOR DE INSTRUIRE

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.

Modulul de învățare este constituit din următoarele componente:

- **titlul modulului** – reflectă esența unei sarcini specifice locului de muncă;
- **scopul modulului** – descrie intenția procesului de învățare și indică performanța pe care trebuie să o demonstreze elevul la sfârșit de modul;
- **unitățile de competență** - sunt rezultate ale învățării, pe care elevul va fi capabil să le demonstreze la sfârșit de modul;
- **administrarea modulului** – indică numărul de ore pentru lecțiile teoretice și cele practice în vederea atingerii rezultatelor învățării, precum și de evaluare a acestora. Repartizarea orelor pe secvențe de conținut este flexibilă și rămâne la discreția cadrelor didactice.
- **achizițiile teoretice și practice:**
 - cunoștințele reprezintă un sistem integru și combinatoriu de noțiuni, date, fapte etc. ce reflectă conținuturi integrate din diverse discipline ale domeniului profesional.

Ordinea temelor pentru formarea cunoștințelor, în cadrul aceluiași modul, poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor profesionale;

- abilitățile practice sunt deprinderi cognitive și praxiologice, dobândite prin învățare, care contribuie la efectuarea unui proces în vederea realizării și finalizării unui anumit produs;
- activitățile practice reprezintă activități/sarcini practice de la locul de muncă, recomandate în vederea aplicării cunoștințelor achiziționate și exersării abilităților necesare pentru formarea competențelor.
- **precondiții necesare pentru studierea modului** – reprezintă cunoștințe de cultură generală din anumite discipline școlare, achiziționate la nivelul învățământului general, care constituie o condiție pentru achiziționarea cunoștințelor profesionale;
- **specificații metodologice** – reprezintă unele recomandări metodologice specifice pentru realizarea modului;
- **sugestii de evaluare** – reprezintă recomandări cu privire la evaluarea rezultatelor învățării la final de modul;
- **resursele materiale** – reprezintă echipamentul tehnologic și materia primă, necesare pentru realizarea activităților practice.

IV. ADMINISTRAREA MODULELOR

Nr. crt.	Modulele de instruire	Total IT+IP+P P	Total IT+IP	IT	IP
M 1	Pregătirea cofetarului pentru activitatea profesională	38	38	20	18
M 2	Aprecieria calității materiei prime	66	66	42	24
M 3	Prepararea produselor din aluat dospit, afănat prin metoda biologică	222	222	102	120
M 4	Prepararea produselor din aluat nedospit, afănat prin metoda chimică	122	122	56	66
M 5	Prepararea produselor din aluat nedospit, afănat prin metoda mecanică	128	128	68	60
	Practica în producție	210			
Total anul I		786	576	288	288
M 6	Prepararea prăjiturilor din aluat nedospit, afănat prin metoda chimică	142	142	70	72
M 7	Prepararea prăjiturilor din aluat nedospit, afănat prin metoda mecanică	154	154	82	72
M 8	Prepararea torturilor din aluat nedospit, afănat prin metoda chimică	122	122	62	60
M 9	Prepararea torturilor din aluat nedospit, afănat prin metoda mecanică	158	158	74	84
	Practica în producție	420			
Total anul II		996	576	288	288
Total anul I+II		1782	1152	576	576

MODULUL 1 – PREGĂTIREA COFETARULUI PENTRU ACTIVITATEA PROFESIONALĂ

Scopul modului: Formarea competențelor profesionale de pregătire a locului de muncă, organizare a procesului de muncă și responsabilizare profesională față de respectarea cadrului legal și normativ reglator de referință în procesul de exercitare a atribuțiilor profesionale. Acest modul vizează dobândirea de competențe generale necesare pentru inițiere în profesie și constituie fundament pentru formarea competențelor profesionale specifice, proiectate în următoarele module.

Administrarea modului:

	Unități de competență (rezultate ale învățării la final de modul)	IT	IP	Total
UC 1	Descrierea particularităților profesiei cofetar	4	6	10
UC 2	Organizarea locului de muncă a cofetarului	8	6	14
UC 3	Caracterizarea cerințelor de calitate și siguranță a materiei prime și produselor de patiserie/cofetărie	6	6	12
Evaluare modul		2	-	2
Total modul		20	18	38

Achiziții teoretice și practice:

Unitatea de competență 1. Descrierea particularităților profesiei cofetar				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
- Descrie activitățile specifice profesiei cofetar. - Clasifică unitățile de alimentație publică. - Caracterizează structura unității de alimentație publică. - Diferențiază tipurile de întreprinderi de alimentație publică. - Numește secțiile de cofetărie. - Descrie structura secției de cofetărie. - Descrie normele igienico-sanitare pentru activitatea cofetarului. - Numește cerințele de sănătate și securitate în muncă pentru activitatea cofetarului. - Descrie drepturile consumatorilor de servicii ale secțiilor de patiserie/cofetărie, conform Legii	1. Particularitățile profesiei cofetar. 2. Clasificarea unităților de alimentație publică. 3. Structura unității de alimentație publică. 4. Clasificarea secțiilor de cofetărie și structura lor. 5. Normele igienico-sanitare pentru activitatea cofetarului. 6. Cerințele de sănătate și securitate în muncă pentru activitatea cofetarului. 7. Legea privind protecția consumatorilor.		Vizită în laboratorul de instruire practică: - pregătirea personală pentru lucrul în laborator; - familiarizarea cu secțiile/sectoarele/locurile de muncă.	

privind protecția consumatorilor.			
Total UC 1		4	6

Unitatea de competență 2. Organizarea locului de muncă a cofetarului

Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
- Explică noțiunile tehnologice generale. - Diferențiază documentația normativ-tehnică din alimentația publică. - Enumeră sectoarele/locurile de muncă din secțiile de cofetărie. - Numește sectoarele/locurile de muncă în secția de cofetărie. - Descrie destinația sectoarelor/locurilor de muncă în secțiile de cofetărie. - Diferențiază grupurile de utilaje (mecanic, nemecanic, termic, frigorific). - Specifică amplasarea utilajului în sectoarele secției de cofetărie.	1. Noțiuni tehnologice generale: materie primă, semipreparat, proces tehnologic, produse de patiserie/cofetărie. 2. Documentația normativ tehnică din Alimentația Publică (Rețetare, Fișe tehnologice, Fișe de calcul). 3. Sectoarele/locurile de muncă în secția de cofetărie în scop de: - depozitare zilnică a materiei prime, - prelucrare a ouălor, - pregătire a materiei prime pentru producție, - preparare și dospire a aluaturilor, - preparare a semipreparatelor, - modelare a produselor, - coacere, - ornare, - ambalare, - expediere, - spălare și dezinfectare a ustensilelor și inventarului. 4. Cerințe generale de dotare a secției de cofetărie.		Vizită în laboratorul de instruire practică: - familiarizarea cu documentația normativ tehnică. - Familiarizarea cu echipamentul tehnologic din secțiile/ locurile de muncă din secțiile de cofetărie.	
Total UC 2		8		6

Unitatea de competență 3. Caracterizarea cerințelor de calitate și siguranță a materiei prime și produselor de patiserie/cofetărie

Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
-----------	------------	---------	------------------------------	---------

- Descrie cerințele sanitare privind întreținerea încăperilor, utilajului tehnologic, inventarului, ustensilelor și veselei. - Descrie factorii de risc de intoxicații și infecții alimentare. - Specifică metodele de profilaxie pentru prevenirea riscului de intoxicații și infecții alimentare. - Explică rolul standardului HACCP în activitatea întreprinderilor/secțiilor de patiserie/cofetărie. - Enumeră cerințele generale de păstrare și transportare a produselor de patiserie/cofetărie. - Numește cerințele privind colectarea și depozitarea deșeurilor.	1. Cerințe sanitare privind întreținerea încăperilor, utilajului tehnologic, inventarului, ustensilelor și veselei. 2. Noțiuni despre microorganisme, riscuri de intoxicații, infecții alimentare și profilaxia lor. 3. Cerințe sanitare privind prevenirea contaminării încrucișate. 4. Cerințe de securitate în procesul de preparare și păstrare a produselor de patiserie/cofetărie (HACCP). 5. Cerințe sanitare privind transportarea produselor de patiserie/cofetărie. 6. Cerințe sanitare privind colectarea, depozitarea și evacuarea deșeurilor.		Pregătirea locului de muncă în laboratorul de instruire practică cu respectarea cerințelor sanitare și a instrucțiunilor de securitate și sănătate în muncă.	
Total UC 3		6		6

Specificații metodologice

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

Pentru realizarea instruirii practice se recomandă vizite în laboratoarele de instruire practică și la 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.

Cadrele didactice vor organiza activități de instruire centrate pe elev și vor aplica metode de învățare cu caracter activ-participativ. (Vezi Sugestiile metodologice).

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

Repartizarea orelor pe unități de competențe este recomandată, însă decizia finală, inclusiv pentru repartizarea orelor pe secvențe de conținut în cadrul modulului, 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 cunoștințelor de către elevi. Numărul total de ore pe modul, precum și pentru instruirea teoretică și practică, va rămâne neschimbat.

Cadrele didactice vor oferi elevilor sarcini pentru portofoliu, însoțite de criterii de evaluare, care vor reflecta lucrul independent al elevilor. Scopul sarcinilor pentru portofoliu este de a consolida competențele profesionale formate în cadrul acestui modul.

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 rezultatelor învățării este procesul prin care sunt colectate și analizate dovezile necesare pentru măsurarea competenței profesionale în raport cu cerințele standardului de calificare.

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

Pentru colectarea de dovezi referitor la deținerea competențelor profesionale specificate în prezentul modul, se recomandă realizarea evaluării sumative prin test scris cu diferite tipuri de itemi, selectați la decizia cadrului didactic prin care elevul va demonstra că este capabil să:

- identifice activitățile specifice profesiei cofetar;
- numească destinația sectoarelor/locurilor de muncă în secția de cofetărie;
- explice noțiunile tehnologice generale;
- respecte cerințele privind igiena personală și regulile securității și sănătății în muncă;
- pregătească locul de muncă cu respectarea normelor igienico-sanitare și cerințelor de securitate și sănătate în muncă;
- argumenteze cauzele de intoxicații și infecții alimentare;
- întreprindă măsuri de profilaxie a intoxicațiilor și infecțiilor alimentare;
- utilizeze documentația normativ-tehnică.

După administrarea testului de evaluare, profesorul va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării.

Resurse materiale necesare pentru implementarea modulului

Laborator dotat cu:

- Utilaj mecanic
- Utilaj nemecanic
- Utilaj electric
- Utilaj frigorific
- Inventar
- Ustensile
- Veselă.

Materiale consumabile:

LUMEX RC, MORS (crema), TESOL, TERMOSOL, Taifun, FR-1 (spalarea neutra) Solutie alcalina (Mors WC), solutie acida (WC ACIDO), FROSTAR

Echipament de protecție:

scurtă (halat), bonetă, șorț, ștergar, pantaloni, încălțăminte de schimb, mănuși termoizolante, mănuși igienice

Echipament și materiale didactice:

- Set de planșe didactice; materiale foto-video; documentație normativ-tehnică;
- Calculator, televizor/proiector/tablă interactivă.

Bibliografie

1. 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 în vigoare, 01.01.2009
2. LEGE Nr. 105 din 13-03-2003 privind protecția consumatorilor
3. LEGE Nr. 306 din 30-11-2018 privind siguranța alimentelor
4. 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
5. HOTĂRÎRE Nr. 20 din 20.10.2006 cu privire la aprobarea Listei preparatelor dezinfectante înregistrate și reînregistrate în Republica Moldova Publicat:31.12.2006 în Monitorul Oficial Nr. 203-206 art. Nr712
6. Hotărîrea Guvernului nr.1209 din 08.11.2007 „Cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică” în Monitorul Oficial nr.180-183 art.nr.1281
7. HG 412 din25.05.2010 "Reguli generale de igienă a produselor alimentare"
8. Reguli și normative sanitaro-epidemiologice pentru materialele folosite în sectorul alimentar din 2004 (Monitorul oficial RM nr. 168-171 din 16.12.2005)
9. Bălănuța M., Rubțova S., Balanuța E., Nistor I., Microbiologia, sanitaria și igiena alimentară, Chișinău, Editura "Ruxanda", 1999
10. Deseatnicova Olga, Mija Nina, Bernic Mircea, Organizarea și Dotarea Tehnică a Unităților de Alimentație Publică, material didactic, Chișinău, UTM 2005
11. Бутейкис Н.Г., Организация производства предприятий общественного питания, Москва, Высшая школа, 1990

MODULUL 2 –APRECIEREA CALITĂȚII MATERIEI PRIME

Scopul modului: Formarea competențelor specifice de apreciere a calității materiei prime de bază și auxiliare. Acest modul vizează dobândirea de competențe profesionale necesare pentru inițiere în profesie și constituie fundament pentru formarea competențelor profesionale specifice, proiectate în următoarele module.

Administrarea modului:

	Unități de competență (rezultate ale învățării la final de modul)	IT	IP	Total
UC 1	Aprecierea calității materiei prime de bază	22	12	34
UC 2	Aprecierea calității materiei prime auxiliare	18	6	24
Evaluare modul		2	6	8
Total modul		42	24	66

Achiziții teoretice și practice:

Unitatea de competență 1. Aprecierea calității materiei prime de bază				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
- Clasifică materia primă. - Numește substanțele nutritive ale materiei prime. - Descrie metodele de apreciere a calității materiei prime. - Numește materia primă de bază. - Caracterizează făina de grâu, porumb, secară și ovăz. - Apreciază calitatea făinii conform indicilor organoleptici. - Identifică factorii care influențează calitatea făinii. - Caracterizează produsele zaharoase. - Apreciază calitatea produselor zaharoase conform indicilor organoleptici. - Caracterizează ouăle și produsele de ou. - Apreciază calitatea ouălor și produselor de ou conform indicilor organoleptici. - Caracterizează grăsimile. - Apreciază calitatea grăsimilor conform indicilor organoleptici.	1. Clasificarea materiei prime folosită la prepararea produselor de patiserie/cofetărie. 2. Noțiuni generale despre componența chimică a materiei prime. 3. Metodele de apreciere a materiei prime (organoleptică și de laborator). 4. Materii prime de bază folosite la prepararea produselor de patiserie/cofetărie. 5. Făină de grâu, porumb, secară și ovăz: clasificarea, caracteristica, cerințe de calitate. Condiții și termeni de păstrare. 6. Produse zaharoase: clasificarea, caracteristica, cerințe de calitate. Condiții și termeni de păstrare.		Analiza organoleptică a materiei prime de bază.	

- Selectează ustensilele, inventarul pentru aprecierea calității materiei prime de bază. - Specifică condițiile de depozitare și termenele de păstrare a făinii, produselor zaharoase, ouălor și produselor de ou, grăsimilor.	7. Ouă și produse de ou: clasificarea, caracteristica, cerințe de calitate. Condiții și termeni de păstrare. 8. Grăsimi: clasificarea, caracteristica, cerințe de calitate. Condiții și termeni de păstrare. 9. Inventar și ustensile pentru aprecierea calității materiei prime de bază.			
Total UC 1		22		12

Unitatea de competență 2. Aprecierea calității materiei prime auxiliare				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
- Numește materia primă auxiliară. - Caracterizează tipurile de afânători. - Apreciază calitatea afânătorilor conform indicilor organoleptici. - Caracterizează sortimentul de lapte și produse lactate. - Apreciază calitatea laptelui și produselor lactate conform indicilor organoleptici - Caracterizează legumele și produsele prelucrării. - Apreciază calitatea legumelor și produselor prelucrării conform indicilor organoleptici. - Caracterizează fructele și produsele prelucrării. - Apreciază calitatea fructelor și produselor prelucrării conform indicilor organoleptici. - Caracterizează condimentele, produsele gustative, acizii alimentari, coloranții. - Specifică condițiile și termenii de păstrare a materiei prime auxiliare. - Selectează ustensile și inventar pentru aprecierea calității materiei prime auxiliare.	1. Materia primă auxiliară folosită la prepararea produselor de patiserie/cofetărie. 2. Afânătorii: clasificarea, caracteristica, cerințe de calitate. Condiții și termeni de păstrare. 3. Laptele și produsele lactate: sortimentul, caracteristica, cerințe de calitate. Condiții și termeni de păstrare. 4. Legumele și produsele prelucrării: clasificarea, caracteristica, cerințe de calitate. Condiții și termeni de păstrare. 5. Fructele și produsele prelucrării: clasificarea, caracteristica, cerințe de calitate. Condiții și termeni de păstrare. 6. Condimentele, produsele gustative, acizii alimentari, coloranții: clasificarea și caracteristica. Condiții și termeni de păstrare. 7. Inventar și ustensile pentru aprecierea calității materiei prime auxiliare.		Analiza organoleptică a materiei prime auxiliare	
Total UC 2		18		6

Specificații metodologice

Pentru atingerea rezultatelor învățării, cadrele didactice vor organiza activități de instruire activ-participative și metode de învățare prin cooperare. (Vezi Sugestii metodologice)

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

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

Sarcini pentru portofoliu la Modulul II: De prezentat, în versiune scrisă sau grafică/vizuală, 10 consecințe ale nerespectării normelor igienico-sanitare la păstrarea materiei prime.

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 rezultatelor învățării este procesul prin care sunt colectate și analizate dovezile necesare pentru măsurarea competenței profesionale în raport cu cerințele standardului de calificare.

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:

- argumenteze importanța materiei prime de bază și auxiliare pentru produse de patiserie/cofetărie;
- clasifice materia primă de bază și auxiliare;
- caracterizeze materia primă de bază și auxiliare;
- aprecieze calitatea materiei prime de bază conform indicilor organoleptici;
- aprecieze calitatea materiei prime auxiliare conform indicilor organoleptici;
- descrie condițiile și termenii de păstrare a materiei prime de bază și auxiliare.

Proba teoretică va include:

- Test scris

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

- realizarea sarcinilor de apreciere a calității făinii, ouălor, grăsimilor, lactatelor, produsele zaharoase.

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

Resurse materiale necesare pentru implementarea modulului

Utilaje și echipamente (Instrumente și echipament de laborator):

masă de lucru, cuțite, palete, vase, cântare, site, frigider.

Materiale consumabile:

- Făină de grâu, de porumb, secară și ovăz;
- Afânători;
- Produse zaharoase;
- Ouă și produse de ou, lapte și produse lactate, grăsimi;
- Legume, fructe și produse ale prelucrării (magiun, dulceață, gem, pasta de fructe, fructe uscate);
- Condimente, produsele gustative, acizii alimentari, coloranții.

Echipament de protecție:

scurtă (halat), pantaloni, bonetă, șorț, ștergar, încălțăminte de schimb.

Echipament și materiale didactice:

- Set de planșe didactice, materiale foto-video, documentație normativ-tehnică;
- Calculator, televizor/proiector/tabla interactivă.

Bibliografie:

1. Reglementări tehnice „Zahăr. Producerea și comercializarea”, aprobate prin HG nr.774 din 03.07.2007
2. Reglementări tehnice „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman ca atare”, aprobate prin HG nr. 957 din 21.08.2007
3. Reglementări tehnice „Gemuri, jeleur, dulcețuri, pireuri și alte produse similare” aprobate prin HG nr. 216 din 27.02.2008
4. Reglementări tehnice „Produse pe bază de grăsimi vegetale”, aprobate prin HG nr. 16 din 19.01.2009
5. Reglementări tehnice „Făina, grișul și tărața de cereale”, aprobate prin HG nr. 68 din 29.01.2009
6. Reglementări tehnice „Fructe de culturi nucifere. Cerințe de calitate și comercializare” aprobate prin HG nr. 174 din 02.03.2009
7. Reglementări tehnice „Lapte și produse lactate”, aprobate prin HG nr. 611 din 05.07.10
8. Reglementări Tehnice “Miere naturală”, aprobate prin HG nr. 661 din 13.06.2007
9. HG Republicii Moldova nr. din 2008 Cu privire la aprobarea Normei sanitar-veterinare ce stabilește cerințe minime la comercializarea ouălor pentru consum uman
10. HG Republicii Moldova cu privire la aprobarea și implementarea "Regulilor și a normelor sanitare privind aditivii alimentari" nr.05a-00 din 17.12.2001 Monitorul Oficial al R. Moldova nr.50-52/123 din 11.04.2002
11. N. Buteikis, A. Jucov, Specialități de patiserie, Lumina, Chișinău, 1992
12. Matiușina Z.P., Așceulova S.P., Korolikova E.P., Merceologia produselor alimentare, Chișinău, Lumina, 1992

MODULUL 3: PREPARAREA PRODUSELOR DIN ALUAT DOSPIT, AFÂNAT PRIN METODA BIOLOGICĂ

Scopul modului: Formarea competențelor profesionale specifice de preparare a semipreparatelor pentru produse de cofetărie/patiserie, a aluatului precum și a produselor din aluat dospit, obținut prin metoda directă, indirectă și din aluat foitaj dospit.

Administrarea modului:

	Unități de competență (rezultate ale învățării la final de modul)	IT	IP	Total
UC 1.	Prepararea umpluturilor din brânză, legume, ciuperci, fructe, produse ale prelucrării, mac	12	-	30
UC 2.	Prepararea aluatului și produselor din aluat dospit, obținut prin metoda directă (fără maia)	30	42	72
UC 3.	Prepararea siropurilor și glazurilor	10	12	22
UC 4	Prepararea aluatului și produselor din aluat dospit, obținut prin metoda indirectă (cu maia)	24	42	66
UC 5	Prepararea aluatului și produselor din aluat foitaj dospit	20	12	32
Recapitulare modul		4	-	4
Evaluare modul		2	12	14
Total		102	120	222

Achiziții teoretice și practice

Unitatea de competență 1: Prepararea umpluturilor din brânză, legume, ciuperci, fructe, produse ale prelucrării, mac				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
- Enumeră semipreparatele folosite la prepararea produselor de patiserie/cofetărie - Diferențiază umpluturile pentru produse de patiserie/cofetărie. - Caracterizează umpluturile pentru produse de patiserie/cofetărie. - Recepționează diverse tipuri de materie primă de la depozit. - Prelucreează materia primă pentru prepararea	1. Clasificarea semipreparatelor folosite la prepararea produselor de patiserie/cofetărie. 2. Clasificarea umpluturilor și caracteristica acestora. 3. Cerințe de prelucrare a materiei prime pentru prepararea umpluturilor din brânză, legume, ciuperci, fructe, produse ale prelucrării, mac.		*Prepararea umpluturilor din brânză, legume, ciuperci, fructe, produse ale prelucrării, mac	

umpluturilor, conform rețetei, respectând normele igienico-sanitare. - Utilizează ustensilele, inventarul și utilajele la pregătirea umpluturilor, respectând cerințele de sănătate și securitate în muncă. - Prepară umpluturi din brânză, conform rețetei, respectând normele igienico-sanitare. - Apreciază calitatea umpluturii din brânză în baza indicilor organoleptici. - Prepară umpluturi din legume, ciuperci, conform rețetei, respectând normele igienico-sanitare. - Apreciază calitatea umpluturii din legume, ciuperci în baza indicilor organoleptici. - Prepară umpluturi din fructe, produse ale prelucrării, mac, conform rețetei, respectând normele igienico-sanitare. - Apreciază calitatea umpluturii din fructe, produse ale prelucrării, mac în baza indicilor organoleptici. - Identifică defectele la prepararea umpluturilor. - Remediază, după caz, defectele identificate. - Explică cauzele defectelor identificate neremediabile. - Specifică condițiile și termenele de păstrare a umpluturilor.	4. Ustensile, inventar și utilaje pentru pregătirea umpluturilor. 5. Cerințele de sănătate și securitate în muncă. 6. Norme igienico-sanitare la prepararea și păstrarea umpluturilor. 7. Procesul tehnologic de preparare a umpluturilor din brânză. Cerințe de calitate a umpluturilor. 8. Procesul tehnologic de preparare a umpluturilor din legume, ciuperci. Cerințe de calitate a umpluturilor. 9. Procesul tehnologic de preparare a umpluturilor din fructe, produse ale prelucrării, mac. Cerințe de calitate a umpluturilor. 10. Defecte la prepararea umpluturilor, măsuri de prevenire și remediere. 11. Condiții și termene de păstrare a umpluturilor.			
Total UC 1		12		-

Unitatea de competență 2: Prepararea aluatului și produselor din aluat dospit, obținut prin metoda directă (fără maia)				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
- Numește aluaturile în funcție de metoda de afânare. - Explică metoda biologică de afânare a aluatului. - Identifică sortimentul produselor din aluat dospit prin metoda directă. - Caracterizează produsele din aluat dospit prin	1. Clasificarea generală a aluaturilor în funcție de metoda de afânare. 2. Metoda biologică de afânare a aluatului. 3. Transformările ce au loc la frământarea, fermentarea și coacerea aluatului. 4. Sortimentul, caracteristica produselor din		Prepararea produselor coapte: - Pateuri cu umplutură de varză proaspătă (nr.1091/ 1089/1126) - Pateuri cu umplutură	

metoda directă. - Calculează necesarul de materie primă pentru prepararea produselor din aluat dospit prin metoda directă. - Completează fișa de calcul pentru prepararea produselor din aluat dospit prin metoda directă. - Organizează ergonomic locul de muncă, respectând normele igienico-sanitare. - Pregătește materia primă pentru prepararea aluatului dospit prin metoda directă. - Utilizează ustensile, inventar și utilaje pentru pregătirea aluatului și produselor din aluat dospit fără maia, respectând cerințele de sănătate și securitate în muncă. - Prepară aluat dospit prin metoda directă (fără maia), conform rețetei. - Prepară umpluturi pentru produse din aluat dospit prin metoda directă - Prepară produse din aluat dospit prin metoda directă, conform rețetei, respectând normele igienico-sanitare. - Aplică diverse tehnici de modelare a produselor. - Explică transformările ce au loc la frământarea, fermentarea și coacerea aluatului dospit prin metoda directă. - Apreciază calitatea aluatului și produselor din aluat dospit prin metoda directă, în baza indicilor organoleptici. - Identifică defectele apărute la prepararea aluatului și produselor din aluat dospit prin metoda directă. - Explică cauzele defectelor identificate. - Remediază, după caz, defectele identificate. - Specifică condițiile și termenele de păstrare a aluatului și produselor din aluat dospit fără maia.	aluat dospit prin metoda directă. 5. Fișa de calcul pentru prepararea produselor din aluat dospit prin metoda directă. 6. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea aluatului dospit. 7. Ustensile, inventar și utilaje pentru pregătirea aluatului și produselor din aluat dospit. 8. Cerințele de sănătate și securitate în muncă în procesul de utilizare a ustensilelor, inventarului și utilajelor. 9. Norme igienico-sanitare la prepararea aluatului și produselor din aluat dospit fără maia și produselor. 10. Procesul tehnologic de preparare a aluatului dospit prin metoda directă (fără maia). Tehnici de modelare a produselor. Cerințe de calitate. 11. Procesul tehnologic de preparare a produselor din aluat dospit prin metoda directă (fără maia). Cerințe de calitate. 12. Defecte la prepararea aluatului și produselor din aluat dospit prin metoda directă. Măsuri de prevenire și remediere. 13. Condiții și termene de păstrare a aluatului și produselor din aluat dospit fără maia.	de mere (nr.1091/1089/ 1137) - Plăcintă descoperită cu umplutură de brânză de vaci) (nr.1089/1135/1098) - Plăcintă descoperită cu umplutură de magiun (nr. 1089/ 1098) Preparare produselor cu valoarea energetică redusă: - Chifla Trandafir (nr.120) - Chifla Toamna (nr.122) - Chifla cu lapte (nr.123) Prepararea produselor prăjite: - Pateuri cu umplutură de gem (nr.1092/1089) - Pateuri cu umplutură de ceapă verde cu ou (nr. 1092/1089/1131) - Gogoși (nr. 1095) - Minciunele (prăjiței) (nr. 88 preiscurant) - Plăcinte cu umplutură brânză de vaci (nr. 71/77)	
Total UC 2		30	42

Unitatea de competență 3: Prepararea siropurilor și glazurilor				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
- Diferențiază tipurile de siropuri. - Caracterizează siropurile. - Diferențiază tipurile de glazuri. - Caracterizează glazurile. - Prelucurează materia primă pentru prepararea siropurilor și glazurilor, conform rețetei, respectând normele igienico-sanitare. - Utilizează ustensilele, inventarul și utilajele la prepararea siropurilor și glazurilor, respectând cerințele de sănătate și securitate în muncă. - Prepară siropuri, conform rețetei, respectând normele igienico-sanitare. - Apreciază calitatea siropurilor și glazurilor în baza indicilor organoleptici. - Identifică defectele la prepararea siropurilor și glazurilor. - Explică cauzele defectelor identificate. - Specifică condițiile și termenele de păstrare a siropurilor și glazurilor.	1. Clasificarea siropurilor și caracteristica acestora. 2. Clasificarea glazurilor și caracteristica acestora. 3. Cerințe de prelucrare a materiei prime pentru prepararea siropurilor și glazurilor. 4. Procesul tehnologic de preparare a siropurilor. Cerințe de calitate a siropurilor. 5. Procesul tehnologic de preparare a glazurilor. Cerințe de calitate a glazurilor. 6. Defecte la prepararea siropurilor și glazurilor, măsuri de prevenire și remediere. 7. Condiții și termene de păstrare a siropurilor și glazurilor.		Prepararea siropurilor - Sirop pentru însiropat (nr.56) - Sirop invertit (nr. 67) - Sirop de zahăr ars (nr. 66) - Sirop pentru glasare (nr.100) Prepararea glazurilor - Glazură de ciocolată (Nr. 106, din 1968)	
Total UC 3		10		12

Unitatea de competență 4: Prepararea aluatului și produselor din aluat dospit, obținut prin metoda indirectă (cu maia)				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
- Identifică sortimentul produselor din aluat dospit prin metoda indirectă. - Caracterizează produsele din aluat dospit prin metoda indirectă. - Calculează necesarul de materie primă pentru prepararea produselor din aluat dospit prin metoda indirectă. - Completează fișa de calcul pentru prepararea	1. Sortimentul, caracteristica produselor din aluat dospit prin metoda indirectă. 2. Materia primă specifică pentru prepararea produselor din aluat dospit prin metoda indirectă. 3. Fișa de calcul pentru prepararea produselor din aluat dospit prin metoda indirectă. 4. Procesul tehnologic de preparare a aluatului		Prepararea chiflelor: - Chiflă de vanilie (nr. 107) - Chiflă de casă (nr. 109) - Chiflă de drumeție (nr.110) - Chifla cu mac (nr.	

produselor din aluat dospit prin metoda indirectă. - Organizează ergonomic locul de muncă, respectând normele igienico-sanitare. - Pregătește materia primă pentru prepararea aluatului dospit prin metoda indirectă. - Utilizează ustensile, inventar și utilaje pentru prepararea aluatului și produselor din aluat dospit, respectând cerințele de sănătate și securitate în muncă. - Prepară aluat dospit prin metoda indirectă conform rețetei. - Prepară umpluturi, siropuri și glazuri pentru produse din aluat dospit prin metoda indirectă - Prepară produse din aluat dospit prin metoda indirectă, conform rețetei, respectând normele igienico-sanitare. - Aplică diverse tehnici de modelare a produselor. - Apreciază calitatea aluatului și produselor din aluat dospit prin metoda indirectă, în baza indicilor organoleptici. - Identifică defectele apărute la prepararea aluatului și produselor din aluat dospit prin metoda indirectă. - Explică cauzele defectelor identificate. - Remediază, după caz, defectele identificate la aluat. - Specifică condițiile și termenele de păstrare a aluatului și produselor din aluat dospit prin metoda indirectă.	dospit prin metoda indirectă. Tehnici de modelare a produselor. Cerințe de calitate. 5. Procesul tehnologic de preparare a produselor din aluat dospit prin metoda indirectă. Cerințe de calitate. 6. Defecte la prepararea aluatului și produselor din aluat dospit prin metoda indirectă. Măsuri de prevenire și remediere. 7. Condiții și termene de păstrare a aluatului și produselor din aluat dospit prin metoda indirectă.		112) - Chiflă Pistrui (nr. 113) - Chiflă cu nuci (nr.108) Prepararea cozonacilor: - Cozonac cu glazură (nr.114) - Cozonac obișnuit - (nr. 106) Prepararea tartelor: - Tartă delicioasă (nr. 104) - Tartă de casă cu mac (nr.105) - Tartă semideschisă cu gem (nr. 1204 rețetar 1968) - Tartă deschisă cu umplutură de mere (nr. 1205 rețetar 1968) - Tartă cu umplutură de mere (nr.73 Prescurant) - Tartă cu umplutură de brânză de vaci (nr. 72 Prescurant) Prepararea checurilor: - Chec Mai (nr. 90) - Chec Primăvara (nr.88) - Chec Sănătate (nr.92) - Chec cu rom (nr. 91)	
Total UC 4		24		42

Unitatea de competență 5: Prepararea aluatului și produselor din aluat foitaj dospit				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
- Identifică sortimentul produselor din aluat foitaj dospit. - Caracterizează produsele din aluat foitaj dospit. - Calculează necesarul de materie primă pentru prepararea produselor din aluat foitaj dospit. - Completează fișa de calcul pentru prepararea produselor din aluat foitaj dospit. - Organizează ergonomic locul de muncă, respectând normele igienico-sanitare. - Pregătește materia primă pentru prepararea aluatului și produselor din aluat foitaj dospit. - Utilizează ustensile, inventar și utilaje pentru prepararea aluatului și produselor din aluat foitaj dospit, respectând cerințele de sănătate și securitate în muncă. - Prepară aluat foitaj dospit, conform rețetei. - Prepară umpluturi pentru produse din aluat foitaj dospit. - Prepară produse din aluat foitaj dospit, conform rețetei, respectând normele igienico-sanitare. - Aplică diverse tehnici de modelare a produselor. - Apreciază calitatea aluatului și produselor din aluat foitaj dospit, în baza indicilor organoleptici. - Identifică defectele apărute la prepararea aluatului și produselor din aluat foitaj dospit. - Explică cauzele defectelor identificate. - Specifică condițiile și termenele de păstrare a aluatului și produselor din aluat foitaj dospit.	1. Sortimentul, caracteristica produselor din aluat foitaj dospit. 2. Fișa de calcul pentru prepararea produselor din aluat foitaj dospit. 3. Materia primă specifică pentru prepararea produselor din aluat foitaj dospit. 4. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea produselor din aluat foitaj dospit. 5. Procesul tehnologic de preparare a aluatului foitaj dospit. Cerințe de calitate. 6. Procesul tehnologic de preparare a produselor din aluat foitaj dospit. Tehnici de modelare a produselor. Cerințe de calitate. 7. Defecte la prepararea aluatului și produselor din aluat foitaj dospit. Măsuri de prevenire și remediere. 8. Condiții și termene de păstrare a aluatului și produselor din aluat foitaj dospit.		Prepararea produselor din aluat foitaj dospit: - Chiflă foitaj cu umplutură de magiun (nr. 17 Preiscurant) - Ștrudel (nr.33 Preiscurant) - Chiflă cu scorțișoară (nr. 32 Preiscurant) - Chiflă cu stafide (nr. 29 Preiscurant) - Chiflă cu mac (nr. 7 Preiscurant) - Cornuleț/croasant (nr. 2 Preiscurant)	
Total UC 5		20		12

Specificații metodologice

Fiind o structură didactică unitară din punct de vedere tematic atât pentru lecțiile teoretice, cât și pentru cele practice, o condiție prioritară de parcurgere a modulului este aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate, în realizarea activităților practice. Totodată, parcursul didactic al modulului va avea un caracter flexibil, care permite aplicarea atât a strategiilor didactice deductive (de la teorie spre practică), cât și celor inductive (de la practică spre teorie). Succesiunea lecțiilor de instruire teoretică și practică va depinde de strategiile și metodele didactice aplicate, dar și de condițiile disponibile de realizare a procesului de instruire.

Activitățile de instruire organizate de cadrul didactic vor avea un caracter activ-participativ și centrat pe elev. (Vezi *Sugestiile metodologice*) Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modulului, poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor profesionale.

Repartizarea orelor pe unități de competențe este recomandată, de aceea decizia finală, inclusiv și pentru repartizarea orelor pe secvențe de conținut în modul, rămâne la discreția cadrului didactic, responsabil de predarea conținutului modulului. Orelor vor fi repartizate în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale elevilor, de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către elevi. Numărul total de ore pe modul, precum și numărul de ore alocat pentru instruirea teoretică și practică, va rămâne neschimbat.

În cadrul instruirii practice, la o lecție practică (6 ore), se recomandă prepararea a cel puțin 4 tipuri de produse din sortimentul propus. La fel, se recomandă realizarea lucrărilor practice în grupuri mici, a câte 2-3 persoane. Fiecare echipă va prepara 10 bucăți sau 1 kg de produs din aluat dospit, în funcție de rețetă.

* Lucrările practice de preparare a umpluturilor vor fi realizate în procesul de preparare a produselor de patiserie/cofetărie. Pentru prepararea produselor recomandate, pot fi selectate/propuse și alte tipuri de umpluturi.

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 rezultatelor învățării este procesul prin care sunt colectate și analizate dovezile necesare pentru măsurarea competenței profesionale în raport cu cerințele standardului de calificare.

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:

- identifică produsele din aluat dospit prin diverse metode;
- calculeze ingredientele pentru prepararea aluatului și produselor din aluat dospit;
- pregătească materia primă pentru prepararea semipreparatelor;
- prepare umpluturi din brânză, legume, ciuperci, fructe, produse ale prelucrării, mac, respectând normele igienico-sanitare;
- prepare diverse tipuri de siropuri, respectând normele igienico-sanitare;
- prepare diverse tipuri de glazurile, respectând normele igienico-sanitare;
- pregătească materia primă pentru prepararea aluatului și produselor din aluat dospit;
- utilizeze ustensilele și utilajele necesare pentru prepararea aluatului și produselor din aluat dospit;
- prepare aluat și produse din aluat dospit prin metoda directă, respectând normele igienico-sanitare;

- prepare aluat și produse din aluat dospit prin metoda indirectă, respectând normele igienico-sanitare;
- prepare aluat și produse din aluat foitaj dospit, respectând normele igienico-sanitare;
- aprecieze calitatea aluaturilor și produselor din aluat dospit în baza indicilor organoleptici;
- specifice condițiile și termenele de păstrare a aluatului și produselor din aluat dospit.

Proba teoretică va include:

- Test scris

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

- 6 ore: prepararea aluatului și produselor din aluat dospit prin metoda directă și indirectă.
- 6 ore: prepararea aluatului și produselor din aluat foitaj dospit.

Produsele pentru măsurarea rezultatelor învățării

În scopul evaluării rezultatelor învățării la final de modul, se propune prepararea următoarelor:

1. Produse din aluat dospit prin metoda directă și indirectă
 - Pateuri cu diverse umpluturi;
 - Chifle, tarte;
2. Produse din aluat foitaj dospit
 - Ștrudel, chifle.

Criterii de evaluare a proceselor și produselor, conform standardului de calificare, pentru măsurarea rezultatelor învățării pe parcursul modului și la final de modul:

- consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată;
- produsul finit este preparat conform rețetei;
- forma produsului este simetrică, regulată, conturul bine definit, înălțimea regulată/uniformă pe întreaga suprafață;
- glazura este lucioasă, fără crăpături, bine fixată, într-un strat subțire, uniform pe toată suprafața;
- volumul produsului este bine dezvoltat și crescut;
- suprafața uniform lucioasă, fără crăpături;
- culoarea suprafeței produsului este uniformă de la galben-auriu până brun deschis;
- umplutura este repartizată în întreg produsul, conform rețetei;
- consistența umpluturii este omogenă, fără umiditate separabilă, stabilă;
- mirosul este specific componentelor de bază; fără mirosuri străine;
- gustul este caracteristic ingredientelor și aromelor folosite, echilibrat.

În scopul evaluării competențelor profesionale specifice modului, se propune prepararea de către fiecare elev a unui produs din aluat dospit prin metoda directă și indirectă, precum și din aluat foitaj dospit, din lista sortimentului recomandat (prin extragere de bilet).

Cadrul didactic (evaluatorul) va urmări și va evalua atât procesul de preparare a produselor de patiserie/cofetărie, cât și produsul gata. Procesul de preparare a produselor de patiserie/cofetărie va fi evaluat conform pașilor tehnologici, iar produsul va fi evaluat în baza indicilor

organoleptici. În procesul de evaluare, elevul va avea acces la documente tehnologice relevante pentru demonstrarea competențelor. După administrarea testelor (teoretic și practic), cadrul didactic va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării propuse.

Resurse materiale necesare pentru implementarea modulului

Utilaje și echipamente:

- Utilaj mecanic: malaxor;
- Utilaj nemecanic: masă de lucru, stelaje, cântar pentru bucătărie;
- Utilaj termic: plită electrică, cuptor electric, dospitor, tigaie basculantă, friteuză;
- Utilaj frigorific: frigider;
- Inventar: cratițe, ceaun;
- Ustensile: cuțite, linguri, furculițe, palete, sită, merdenea, tel pentru spumat, spumiere, pasatrice, răzătoare;
- Veselă.

Materiale consumabile:

- făină de grâu;
- drojdii;
- ouă, unt, margarină, ulei vegetal, lapte, brânză de vaci;
- varză proaspătă, ceapă verde, ceapă, cartofi, morcov, verdeță;
- mere, fructe uscate, gem, magiun, miez de nuci, mac;
- zahăr, zahăr farin;
- sare, piper negru măcinat, vanilină, cacao praf, rom.

Echipament de protecție:

scurtă (halat), pantaloni, bonetă, șorț, ștergar, încălțăminte de schimb.

Echipament și materiale didactice:

- Set de planșe didactice, materiale foto-video, documentație normativ-tehnică;
- Calculator, televizor/proiector/tablă interactivă.

Bibliografie:

1. Merceologia produselor alimentare, Matiușina Z.P., Așceulova S.P., Korolikova E.P., Chișinău, Lumina, 1992
2. Specialități de patiserie, Butakis N., Jucov A., Lumina, Chișinău, 1992
3. Прейскурант нр. 001-09 Розничные цены на хлебобулочные изделия, Часть I, с. 222
4. Прейскурант нр. 001-09 Розничные цены на хлебобулочные изделия, Часть II, с.138
5. Прейскурант нр. 001 Розничные цены на хлебобулочные и мучение кондитерские изделия, нр. 3, 1988. 90 p.
6. Сборник Рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП, Москва, Экономика, 1981, с. 720

7. Сборник Рецептур Мучных, кондитерских и булочных изделий для ПОП, Москва, Экономика, 1986
8. Рецептуры на торты, пирожные, кексы и рулеты. Часть 3. Пирожные, кексы, рулеты, полуфабрикаты, Министерство пищевой промышленности СССР, Пищевая промышленность, 1978

Modulul 4: PREPARAREA PRODUSELOR DIN ALUAT NEDOSPIT, AFÂNAT PRIN METODA CHIMICĂ

Scopul modulului: Formarea competențelor profesionale specifice de preparare a aluatului și produselor din aluat nedospit, afânat prin metoda chimică (de vafe, fărâmicios, de cozonac, de turte dulci).

Administrarea modulului:

	Unități de competență (rezultate ale învățării la final de modul)	IT	IP	Total
UC 1	Prepararea aluatului și produselor din aluat de vafe	16	6	22
UC 2	Prepararea aluatului și produselor din aluat fărâmicios	14	18	32
UC 3	Prepararea aluatului și produselor din aluat de cozonac	10	12	22
UC 4	Prepararea aluatului și produselor din aluat de turte dulci	12	18	30
Recapitulare modul		2	-	2
Evaluare modul		2	12	14
Total modul		56	66	122

Achiziții teoretice și practice:

Unitatea de competență 1: Prepararea aluatului și produselor din aluat de vafe.				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Tematica lucrărilor practice	Nr. ore
- Numește alaturile în funcție de metoda de afânare chimică. - Explică metoda chimică de afânare a aluatului. - Explică transformările ce au loc la prepararea aluatului nedospit afânat prin metoda chimică și coacerea produselor. - Identifică sortimentul produselor din aluat nedospit afânat prin metoda chimică. - Caracterizează sortimentul produselor din aluat	1. Clasificarea generală a aluatului nedospit în funcție de metoda de afânare. 2. Metoda chimică de afânare a aluatului. 3. Transformările care au loc la prepararea și coacerea produselor din aluat nedospit afânat prin metoda chimică. 4. Sortimentul produselor din aluat nedospit afânat prin metoda chimică. 5. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru		- Prepararea foilor de vafe cu vanilie - (nr.222 -1 /1969) - Prepararea foilor de vafe cu cafea (nr.222 -2 /1969) - Prepararea foilor de vafe cu ciocolată (nr.222-3 /1969) - Prepararea foilor de vafe	

de vafe. - Calculează necesarul de materie primă pentru prepararea produselor din aluat de vafe. - Completează fișa de calcul pentru prepararea produselor din aluat de vafe. - Organizează ergonomic locul de muncă, respectând normele igienico-sanitare. - Pregătește materia primă pentru prepararea aluatului de vafe. - Utilizează ustensile, inventar și utilaje pentru pregătirea aluatului și produselor din aluat nedospit afănat prin metoda chimică, respectând cerințele de sănătate și securitate în muncă. - Prepară aluat de vafe conform rețetei, respectând normele igienico-sanitare - Prepară produse din aluat de vafe conform rețetei, respectând normele igienico-sanitare. - Apreciază calitatea aluatului și produselor, în baza indicilor organoleptici. - Identifică defectele apărute la prepararea aluatului și produselor. - Explică cauzele defectelor identificate. - Remediază, după caz, defectele identificate. - Specifică condițiile și termenele de păstrare a produselor din aluat de vafe.	prepararea aluatului nedospit afănat prin metoda chimică. 6. Fișa de calcul pentru prepararea produselor din aluat de vafe. 7. Caracteristica sortimentului produselor din aluat de vafe. 8. Ustensile, inventar și utilaje pentru pregătirea aluatului și produselor din aluat nedospit afănat prin metoda chimică. 9. Cerințele de sănătate și securitate în muncă în procesul de utilizare a ustensilelor, inventarului și utilajelor. 10. Norme igienico-sanitare la prepararea aluatului și produselor din aluat de vafe. 11. Procesul tehnologic de preparare a aluatului de vafe. Cerințe de calitate. 12. Procesul tehnologic de preparare a produselor din aluat de vafe. Cerințe de calitate. 13. Defectele posibile la prepararea aluatului și produselor din aluat de vafe. Măsuri de prevenire și remediere. 14. Condiții și termene de păstrare a produselor din aluat de vafe.		cu zahăr (nr.10/1969)	
Total UC 1		16		6

Unitatea de competență 2: Prepararea aluatului și produselor din aluat fărâmicios

Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Tematica lucrărilor practice	Nr. ore
- Caracterizează sortimentul produselor din aluat fărâmicios. - Calculează necesarul de materie primă pentru prepararea produselor din aluat fărâmicios. - Completează fișa de calcul pentru prepararea	1. Caracteristica sortimentului produselor din aluat fărâmicios. 2. Procesul tehnologic de preparare a aluatului fărâmicios. Cerințe de calitate 3. Procesul tehnologic de preparare a produselor din		Prepararea checurilor - Chec de capitală (nr. 25/1986) - Chec cu nuci (nr. 435/1986)	

produselor din aluat fărâmicios. - Organizează ergonomic locul de muncă, respectând normele igienico-sanitare. - Pregătește materia primă pentru prepararea aluatului fărâmicios. - Utilizează ustensile, inventar și utilaje pentru pregătirea aluatului și produselor din aluat fărâmicios, respectând cerințele de sănătate și securitate în muncă. - Prepară aluat fărâmicios conform rețetei, respectând normele igienico-sanitare - Prepară produse din aluat fărâmicios conform rețetei, respectând normele igienico-sanitare. - Modelează produsele prin diverse tehnici. - Apreciază calitatea aluatului și produselor din aluat fărâmicios, în baza indicilor organoleptici. - Identifică defectele apărute la prepararea aluatului fărâmicios și produselor. - Explică cauzele defectelor identificate. - Remediază, după caz, defectele identificate. - Specifică condițiile și termenele de păstrare a produselor din aluat fărâmicios.	aluat fărâmicios. Tehnici de preparare a produselor. Cerințe de calitate. 4. Defectele posibile la prepararea aluatului și produselor din aluat fărâmicios. Măsuri de prevenire și remediere. 5. Condiții și termene de păstrare a produselor din aluat fărâmicios.		- Chec pentru ceai (nr. 444/1986) - Chec cu brânză de vaci (nr. 450/1986) - Chec cu brânză de vaci și stafide (nr. 87/2000; nr. 449/1986) Prepararea biscuiților/fursecurilor - Biscuiți cu unt (nr. 157 e/1969) - Biscuiți cu ciocolată (nr. 157 ж/1969) - Biscuiți <i>Frunzulițe</i> (nr. 160/1969) - Biscuiți fărâmicioși (nr. 175/1969) - Biscuiți <i>Ruladă cu magiun și nuci</i> (nr. 6, p. 50) Prepararea biscuiților/fursecurilor cu valoarea energetică redusă - Biscuiți aurii (nr. 119) - Biscuiți din tărațe (nr. 529) - Biscuiți din tărațe cu nuci (nr. 530) - Biscuiți din crupe de ovăz (nr. 538)	
Total UC 2		14		18

Unitatea de competență 3: Prepararea aluatului și produselor din aluat de cozonac

Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
-----------	------------	---------	------------------------------	---------

- Caracterizează sortimentul produselor din aluat de cozonac. - Organizează ergonomic locul de muncă, respectând normele igienico-sanitare. - Pregătește materia primă pentru prepararea aluatului de cozonac. - Utilizează ustensile, inventar și utilaje pentru pregătirea aluatului și produselor din aluat de cozonac, respectând cerințele de sănătate și securitate în muncă. - Prepară aluat de cozonac, conform rețetei, respectând normele igienico-sanitare. - Prepară produse din aluat de cozonac, conform rețetei, respectând normele igienico-sanitare. - Modelează produsele prin diverse tehnici. - Apreciază calitatea aluatului și produselor din aluat de cozonac, în baza indicilor organoleptici. - Identifică defectele apărute la prepararea aluatului și produselor din aluat de cozonac. - Explică cauzele defectelor identificate. - Remediază, după caz, defectele identificate. - Specifică condițiile și termenele de păstrare a produselor din aluat de cozonac.	1. Caracteristica sortimentului de produse din aluat de cozonac. 2. Procesul tehnologic de preparare a aluatului de cozonac. Cerințe de calitate. 3. Procesul tehnologic de preparare a produselor din aluat de cozonac. Tehnici de modelare. Cerințe de calitate. 4. Defectele posibile la prepararea aluatului și produselor din aluat de cozonac. Măsuri de prevenire și remediere. 5. Condiții și termene de păstrare a produselor din aluat de cozonac.		Prepararea produselor din aluat de cozonac: - Prepararea pateurilor cu diferite umpluturi (nr.1094/1983) - Prepararea biscuiților Lvov (nr. 161/1969) - Prepararea biscuiților Steluțe (nr.157 6/1969) - Prepararea biscuiților Romaniță (nr. 157 n/1969) - Prepararea biscuiților Țărănești (nr. 4, p. 48)	
Total UC 3		10		12

Unitatea de competență 4: Prepararea aluatului și produselor din aluat de turte dulci

Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
- Caracterizează sortimentul produselor din aluat de turte dulci. - Organizează ergonomic locul de muncă, respectând normele igienico-sanitare. - Pregătește materia primă pentru prepararea aluatului de turte dulci. - Utilizează ustensile, inventar și utilaje pentru	1. Caracteristica sortimentului de produse din aluat de turte dulci. 2. Materia primă specifică pentru prepararea produselor din aluat de turte dulci. 3. Metodele de preparare a aluatului de turte dulci. 4. Procesul tehnologic de preparare a aluatului de turte dulci prin diverse metode. Tehnici de		Prepararea produselor din aluat de turte dulci - Prepararea turtelor cu nuci (nr. 142/2000) - Prepararea turtelor cu lapte (nr. 153/2000) - Prepararea turtelor cu	

pregătirea aluatului și produselor din aluat de cozonac, respectând cerințele de sănătate și securitate în muncă. - Prepară semipreparatele utilizate la prepararea produselor din aluat de turte dulci: umpluturi, siropuri, glazuri. - Prepară aluat de turte dulci, conform rețetei, respectând normele igienico-sanitare. - Prepară produse din aluat de turte dulci, conform rețetei, respectând normele igienico-sanitare. - Modelează produsele prin diverse tehnici. - Ornează produsele finite cu diferite semipreparate. - Apreciază calitatea aluatului și produselor din aluat de turte dulci, în baza indicilor organoleptici. - Identifică defectele apărute la prepararea aluatului și produselor din aluat de turte dulci. - Explică cauzele defectelor identificate. - Specifică condițiile și termenele de păstrare a produselor din aluat de turte dulci.	modelare. Cerințe de calitate. 5. Procesul tehnologic de preparare a produselor din aluat de turte dulci. Tehnici de modelare. Cerințe de calitate. 6. Metodele de ornare a produselor din aluat de turte dulci. 7. Defectele posibile la prepararea aluatului și produselor din aluat de turte dulci. Măsuri de prevenire și remediere. 8. Condiții și termene de păstrare a produselor din aluat de turte dulci.		miere (nr. 147/2000) - Prepararea turtelor pentru copii (nr. 152/2000) - Prepararea turtei de miere fără umplutură (nr. 154/2000) - Prepararea turtei de miere cu pastă de fructe (nr. 155/2000) - Prepararea turtei cu stafide pentru amatori (nr. 156/2000) - Prepararea turtei cu ciocolată și stafide (nr. 158/2000)	
Total UC 4		12		18

Specificații metodologice

O condiție prioritară de parcurgere a modulului este aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate, în realizarea activităților practice. Totodată, parcursul didactic al modulului va avea un caracter flexibil, care permite aplicarea atât a strategiilor didactice deductive (de la teorie spre practică), cât și celor inductive (de la practică spre teorie). Succesiunea lecțiilor de instruire teoretică și practică va depinde de strategiile și metodele didactice aplicate, dar și de condițiile disponibile de realizare a procesului de instruire.

Activitățile de instruire utilizate de cadrul didactic vor avea un caracter activ-participativ și centrat pe elev. (Vezi *Sugestiile metodologice*)

Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modulului, poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor. Repartizarea orelor pe secvențe de conținut în modul, rămâne la discreția cadrului didactic, responsabil de predarea conținutului modulului. Orelor vor fi repartizate în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale elevilor, de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către elevi. Numărul total de ore pe modul, precum și numărul de ore alocat pentru instruirea teoretică și practică, va rămâne neschimbat.

În cadrul instruirii practice, la o lecție practică (6 ore), se recomandă prepararea a cel puțin 4 tipuri de produse din sortimentul propus. În funcție de resursele de timp și materialele consumabile disponibile, la realizarea lucrărilor practice, cadrele didactice pot selecta/propune și alte tipuri de produse și umpluturi conform Rețetarului, suplimentar la cele din lista lucrărilor recomandate.

La fel, se recomandă realizarea lucrărilor practice în grupuri mici, a câte 2-3 persoane. Fiecare echipă va prepara 10 bucăți sau 1 kg de produs, în funcție de rețetă.

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 rezultatelor învățării este procesul prin care sunt colectate și analizate dovezile necesare pentru măsurarea competenței profesionale în raport cu cerințele standardului de calificare.

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:

- identifice aluaturile și produsele din aluat nedospit afănat prin metoda chimică;
- calculeze materiile prime pentru prepararea produselor din aluat nedospit afănat prin metoda chimică;
- pregătească materia primă pentru prepararea aluatului și produselor din aluat nedospit afănat prin metoda chimică;
- utilizeze ustensilele și utilajele necesare pentru prepararea aluatului și produselor din aluat nedospit afănat prin metoda chimică;
- prepare aluat și produse din aluat de vafe, respectând normele igienico-sanitare;
- prepare aluat și produse din aluat fărâmicios, respectând normele igienico-sanitare;
- prepare aluat și produse din aluat de cozonac, respectând normele igienico-sanitare;
- prepare aluat și produse din aluat de turte dulci, respectând normele igienico-sanitare;
- aplice diverse tehnici de modelare a produselor;
- aprecieze calitatea aluaturilor și produselor din aluat nedospit afănat prin metoda chimică, în baza indicilor organoleptici;
- specifice condițiile și termenele de păstrare a aluatului și produselor din aluat nedospit, afănat prin metoda chimică.

Proba teoretică va include:

- Test scris

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

- 6 ore: prepararea aluatului și produselor din aluat fărâmicios;
- 6 ore: prepararea aluatului și produselor din aluat de turte dulci.

Produsele pentru măsurarea rezultatelor învățării

În scopul evaluării rezultatelor învățării la final de modul, se propune prepararea următoarelor:

- Produse din aluat fărâmicios: checuri, pateuri, biscuiți/fursecuri;
- Produse din aluat de turte dulci: turte dulci, turte dulci cu umplutură.

Criterii de evaluare a proceselor și produselor, conform standardului de calificare, pentru măsurarea rezultatelor învățării pe parcursul modului și la final de modul:

- consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată;
- produsul finit este preparat conform rețetei;

- forma produsului este simetrică, regulată, conturul bine definit, înălțime regulată/uniformă pe întreaga suprafață;
- glazura este lucioasă, fără crăpături, bine fixată, într-un strat subțire, uniform pe toată suprafața;
- volumul produsului este bine dezvoltat și crescut;
- suprafața uniform lucioasă, fără crăpături;
- culoarea suprafeței produsului este uniformă de la galben-auriu până brun deschis;
- umplutura este uniform repartizată în întreg produsul, conform rețetei;
- consistența umpluturii este omogenă, fără umiditate separabilă, stabilă;
- consistența biscuiților este ușor fărâmicioasă, cu porozitate fină;
- mirosul este specific componentelor de bază; fără mirosuri străine;
- gustul este caracteristic ingredientelor și aromelor folosite, echilibrat.

În scopul evaluării competențelor profesionale specifice modulului, se propune prepararea de către fiecare elev a unui produs din aluat fărâmicios, precum și din aluat de turte dulci, din lista sortimentului recomandat (prin extragere de bilet).

Cadrul didactic (evaluatorul) va urmări și va evalua atât procesul de preparare a produselor de patiserie/cofetărie, cât și produsul gata. Procesul de preparare a produselor de patiserie/cofetărie va fi evaluat conform pașilor tehnologici, iar produsul va fi evaluat în baza indicilor organoleptici. În procesul de evaluare, elevul va avea acces la documente tehnologice relevante pentru demonstrarea competențelor. După administrarea probelor (teoretică și practică), cadrul didactic va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării propuse.

Resurse materiale necesare pentru implementarea modulului

Utilaje și echipamente:

- Utilaj mecanic: malaxor, mixer;
- Utilaj nemecanic: masă de lucru, stelaje, cântar pentru bucătărie;
- Utilaj termic: aparat pentru vafe, plită electrică, cuptor electric;
- Utilaj frigorific: frigider;
- Inventar: vase gradate;
- Ustensile: cuțite, linguri, furculițe, palete, merdenea, sită, rulou cu discuri, poș cu dui, tel pentru spumat, perii, forme diferite, tăvi, platouri;
- Veselă.

Materiale consumabile:

- făină de grâu, făină de ovăz, tărâță;
- afânători chimici: bicarbonat de sodiu, carbonat de amoniu;
- ouă, unt, margarină, ulei vegetal, lapte, smântână, brânză de vaci;
- fructe uscate, gem, magiun, miez de nuci, mac;
- zahăr, miere, zahăr farin;
- condimente, vanilină, cacao praf, rom, acid citric.

Echipament de protecție:

scurtă (halat), pantaloni, bonetă, șorț, ștergar, încălțăminte de schimb.

Echipament și materiale didactice:

- Set de planșe didactice, materiale foto-video, documentație normativ-tehnică;
- Calculator, televizor/proiector/tabla interactivă.

Bibliografie:

1. Specialități de patiserie, N. Buteikis, A. Jucov, Lumina, Chișinău, 1992
2. Cofetar-patiser, C. Dincă, S. Mbratașan, V. Moraru, Editura Didactică și Pedagogică, București, 2007
3. Tehnologia produselor de cofetărie și patiserie, A. Mănăilescu, E. Nicolau, D. Câmpian, G. Pantu, M. Constantinescu, Editura Didactică și Pedagogică, București, 2003
4. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочки, Москва „Хлебпродинформ“ 2000
5. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для ПОП, 1986
6. Рецептуры на печенье, галеты и вафли, Москва „Пищевая Промышленность”, 1969

MODULUL 5: PREPARAREA PRODUSELOR DIN ALUAT NEDOSPIT, AFÂNAT PRIN METODA MECANICĂ

Scopul modului: Formarea competențelor profesionale specifice de preparare a aluatului și produselor din aluat nedospit, afânat prin metoda mecanică (de pandișpan, foitaj, opărit, de beza, beza cu nuci și de migdale, întins), conform rețetei și respectând normele igienico-sanitare.

Administrarea modului:

	Unități de competență (rezultate ale învățării la final de modul)	IT	IP	Total
UC 1	Prepararea aluatului și produselor din aluat de pandișpan	16	12	28
UC 2	Prepararea aluatului și produselor din aluat foitaj	14	12	26
UC 3	Prepararea aluatului și produselor din aluat opărit	8	6	14
UC 4	Prepararea aluatului și produselor din aluat de beza, beza cu nuci și de migdale	10	6	16
UC 5	Prepararea aluatului și produselor din aluat întins	16	12	28
	Evaluare modul	2	12	14
	Total modul	68	60	128

Achiziții teoretice și practice:

Unitatea de competență 1: Prepararea aluatului și produselor din aluat de pandișpan				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
- Clasifică aluaturile în funcție de metoda de afânare. - Explică metoda mecanică de afânare a aluatului. - Explică transformările ce au loc la prepararea aluatului nedospit afânat prin metoda mecanică și coacerea produselor. - Identifică sortimentul produselor din aluat nedospit afânat prin metoda mecanică. - Caracterizează sortimentul produselor din aluat de pandișpan. - Calculează necesarul de materie primă pentru prepararea produselor din aluat de pandișpan. - Completează fișa de calcul pentru prepararea produselor din aluat de pandișpan. - Organizează ergonomic locul de muncă, respectând normele igienico-sanitare. - Pregătește materia primă pentru prepararea aluatului de pandișpan. - Utilizează ustensile, inventar și utilaje pentru pregătirea aluatului și produselor din aluat nedospit afânat prin metoda mecanică, respectând cerințele de sănătate și securitate în muncă. - Prepară aluat de pandișpan conform rețetei, respectând normele igienico-sanitare. - Prepară produse din aluat de pandișpan conform rețetei, respectând normele igienico-sanitare. - Apreciază calitatea aluatului și produselor din aluat de pandișpan, în baza indicilor	1. Clasificarea aluatului nedospit afânat prin metoda mecanică. 2. Metoda mecanică de afânare a aluatului. 3. Transformările care au loc la prepararea și coacerea produselor din aluat nedospit afânat prin metoda mecanică. 4. Sortimentul produselor din aluat nedospit afânat prin metoda mecanică. 5. Sortimentul, caracteristica produselor din aluat de pandișpan. 6. Materia primă specifică pentru prepararea produselor din aluat de pandișpan. 7. Fișa de calcul pentru prepararea produselor din aluat de pandișpan. 8. Ustensile, inventar și utilaje pentru prepararea aluatului și produselor din aluat nedospit afânat prin metoda mecanică. 9. Cerințele de sănătate și securitate în muncă în procesul de utilizare a ustensilelor, inventarului și utilajelor. 10. Norme igienico-sanitare la prepararea aluatului și produselor din aluat de pandișpan. 11. Metode de preparare aluatului de pandișpan 12. Procesul tehnologic de preparare a aluatului de pandișpan prin diverse metode. Cerințe de calitate. 13. Procesul tehnologic de preparare a produselor din aluat de pandișpan. Cerințe de calitate. 14. Defecte la prepararea aluatului și produselor din aluat de pandișpan. Măsur		Prepararea produselor din aluat de pandișpan: - Prepararea semipreparatului <i>Pandișpan de bază</i> (nr. 1/2000, nr. 1/1986) - Prepararea semipreparatului <i>Pandișpan cu cacao</i> (nr.6/2000,nr.6/1986) - Prepararea semipreparatului <i>Praga</i> (nr.7/2000,nr.7/1986) - Prepararea <i>Ruladei cu pastă de fructe</i> (nr. 93/2000, nr.93/1986) Prepararea biscuiților/fursecurilor: - Biscuiți <i>Zaharoși</i> (nr.124д/2000) - Biscuiți <i>Pandișpan de ciocolată</i> (nr.149/1969) - Biscuiți <i>Cu ciocolată</i> (nr. 157 п/1969)	

organoleptici. - Identifică defectele apărute la prepararea aluatului și produselor din aluat de pandișpan. - Explică cauzele defectelor identificate. - Specifică condițiile și termenele de păstrare a produselor din aluat de pandișpan.	de prevenire. 15. Condiții și termene de păstrare a produselor din aluat de pandișpan.			
Total UC 1		16		12

Unitatea de competență 2: Prepararea aluatului și produselor din aluat foitaj				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
- Sortimentul, caracteristica produselor din aluat foitaj. - Calculează necesarul de materie primă pentru prepararea produselor din aluat foitaj. - Completează fișa de calcul pentru prepararea produselor din aluat foitaj. - Organizează ergonomic locul de muncă, respectând normele igienico-sanitare. - Pregătește materia primă pentru prepararea aluatului și produselor din aluat foitaj. - Utilizează ustensile, inventar și utilaje pentru prepararea aluatului și produselor din aluat foitaj, respectând cerințele de sănătate și securitate în muncă. - Prepară aluat foitaj, conform rețetei. - Prepară produse din aluat foitaj, conform rețetei, respectând normele igienico-sanitare. - Modelează produsele prin diverse tehnici. - Apreciază calitatea aluatului și produselor din aluat foitaj, în baza indicilor organoleptici. - Identifică defectele apărute la prepararea aluatului și produselor din aluat foitaj. - Explică cauzele defectelor identificate.	1. Sortimentul, caracteristica produselor din aluat foitaj. 2. Fișa de calcul pentru prepararea produselor din aluat foitaj. 3. Ustensile, inventar și utilaje pentru prepararea aluatului și produselor din aluat foitaj, respectând cerințele de sănătate și securitate în muncă. 4. Procesul tehnologic de preparare a aluatului foitaj. Metode de stratificare și împăturire a aluatului. Cerințe de calitate. 5. Procesul tehnologic de preparare a produselor din aluat foitaj. Tehnici de modelare. Cerințe de calitate. 6. Defecte la prepararea aluatului și produselor din aluat foitaj. Măsuri de prevenire. 7. Condiții și termene de păstrare a aluatului și produselor din aluat foitaj.		Prepararea produselor din aluat foitaj: - Prepararea volovanilor (nr. 1113/1983) - Plăcinte cu brânză de vaci (nr. 1098/1983)	

- Specifică condițiile și termenele de păstrare a aluatului și produselor din aluat foitaj.				
Total UC2		14		12

Unitatea de competență 3: Prepararea aluatului și produselor din aluat opărit				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
- Caracterizează sortimentul produselor din aluat opărit. - Calculează necesarul de materie primă pentru prepararea produselor din aluat opărit. - Completează fișa de calcul pentru prepararea produselor din aluat opărit. - Organizează ergonomic locul de muncă, respectând normele igienico-sanitare. - Pregătește materia primă pentru prepararea aluatului și produselor din aluat opărit. - Utilizează ustensile, inventar și utilaje pentru prepararea aluatului și produselor din aluat opărit, respectând cerințele de sănătate și securitate în muncă. - Prepară aluat opărit, conform rețetei, respectând normele igienico-sanitare. - Prepară produse din aluat opărit, conform rețetei, respectând normele igienico-sanitare. - Apreciază calitatea aluatului și produselor din aluat opărit, în baza indicilor organoleptici. - Identifică defectele apărute la prepararea aluatului și produselor din aluat opărit - Explică cauza defectelor identificate. - Specifică condițiile și termenele de păstrare a produselor din aluat opărit.	1. Sortimentul, caracteristica produselor din aluat opărit. 2. Fișa de calcul pentru prepararea produselor din aluat opărit. 3. Procesul tehnologic de preparare a aluatului opărit. Cerințe de calitate. 4. Procesul tehnologic de preparare a produselor din aluat opărit. Cerințe de calitate. 5. Defecte la prepararea aluatului și produselor din aluat opărit. Măsuri de prevenire. 6. Condiții și termene de păstrare a produselor din aluat opărit.		Prepararea produselor din aluat opărit: - Prepararea gogoșilor (nr.15/1983) - Prepararea <i>Profiterolurilor</i> (nr. 1112/1983)	
Total UC 3		8		6

Unitatea de competență 4: Prepararea aluatului și produselor din aluat de bezea, bezea cu nuci și de migdale
--

Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
- Caracterizează sortimentul produselor din aluat de bezea, bezea cu nuci și de migdale. - Calculează necesarul de materie primă pentru prepararea produselor din aluat bezea, bezea cu nuci și de migdale. - Completează fișa de calcul pentru prepararea produselor din aluat bezea, bezea cu nuci și de migdale. - Organizează ergonomic locul de muncă, respectând normele igienico-sanitare. - Pregătește materia primă pentru prepararea aluatului și produselor din aluat de bezea, bezea cu nuci și de migdale. - Utilizează ustensile, inventar și utilaje pentru prepararea aluatului și produselor din aluat de bezea, bezea cu nuci și de migdale, respectând cerințele de sănătate și securitate în muncă. - Prepară aluat de bezea, bezea cu nuci și de migdale, conform rețetei. - Prepară produse din aluat de bezea, bezea cu nuci și de migdale, conform rețetei, respectând normele igienico-sanitare. - Apreciază calitatea aluatului și produselor din aluat de bezea, bezea cu nuci și de migdale, în baza indicilor organoleptici. - Identifică defectele apărute la prepararea aluatului și produselor din aluat de bezea, bezea cu nuci și de migdale. - Explică cauza defectelor identificate. - Specifică condițiile și termenul de păstrare a produselor din aluat de bezea, bezea cu nuci și de migdale.	1. Sortimentul, caracteristica produselor din aluat de bezea, bezea cu nuci și de migdale. 2. Fișa de calcul pentru prepararea produselor din aluat de bezea, bezea cu nuci și de migdale. 3. Materia primă specifică pentru prepararea produselor din aluat de bezea, bezea cu nuci și de migdale. 4. Procesul tehnologic de preparare a aluatului și produselor din aluat de bezea. Cerințe de calitate. 5. Procesul tehnologic de preparare a aluatului și produselor din aluat de bezea cu nuci. Cerințe de calitate. 6. Procesul tehnologic de preparare a aluatului și produselor din aluat de migdale. Cerințe de calitate. 7. Defecte la prepararea aluatului și produselor din aluat de bezea, bezea cu nuci și de migdale. Măsuri de prevenire. 8. Condiții și termene de păstrare a produselor din aluat de bezea, bezea cu nuci și de migdale.		Prepararea produselor din aluat de bezea, bezea cu nuci și de migdale: - Prepararea biscuiților cu migdale (nr.164/1969) - Biscuiți <i>Savoare</i> (nr.158/1969) - Biscuiți cu nuci (nr.184 r/1969) - Biscuiți <i>Noutate</i> (nr.187B/1969) - Biscuiți <i>Orient</i> (nr.187a /1969)	
Total UC 4		10		6

Unitatea de competență 5: Prepararea aluatului și produselor din aluat întins				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
- Caracterizează sortimentul produselor din aluat întins. - Calculează necesarul de materie primă pentru prepararea produselor din aluat întins. - Completează fișa de calcul pentru prepararea produselor din aluat întins. - Organizează ergonomic locul de muncă, respectând normele igienico-sanitare. - Pregătește materia primă pentru prepararea aluatului și produselor din aluat întins. - Utilizează ustensile, inventar și utilaje pentru prepararea aluatului și produselor din aluat întins, respectând cerințele de sănătate și securitate în muncă. - Prepară aluat întins, conform rețetei. - Prepară produse din aluat întins, conform rețetei, respectând normele igienico-sanitare. - Modelează produsele din aluat întins prin diverse tehnici. - Apreciază calitatea aluatului și produselor din aluat întins, în baza indicilor organoleptici. - Identifică defectele apărute la prepararea aluatului și produselor din aluat întins. - Explică cauza defectelor identificate. - Specifică condițiile și termenele de păstrare a produselor din aluat întins.	1. Sortimentul, caracteristica produselor din aluat întins. 2. Fișa de calcul pentru prepararea produselor din aluat întins. 3. Procesul tehnologic de preparare a aluatului întins. Cerințe de calitate. 4. Procesul tehnologic de preparare a produselor din aluat întins. Tehnici de modelare. Cerințe de calitate. 5. Defecte la prepararea aluatului și produselor din aluat întins. Măsuri de prevenire. 6. Condiții și termene de păstrare a produselor din aluat întins.		Prepararea plăcintelor: - Plăcintă cu umplutură din varză (Preiscurant, nr. 112) - Plăcintă cu umplutură din brânză și verdeță (Preiscurant, nr. 113) - *Prepararea Baclavalei	
Total UC 5		16		12

Specificații metodologice

O condiție prioritară de parcurgere a modulului este aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate, în realizarea activităților practice. Totodată, parcursul didactic al modulului va avea un caracter flexibil, care permite aplicarea atât a strategiilor didactice deductive (de la teorie

spre practică), cât și celor inductive (de la practică spre teorie). Succesiunea lecțiilor de instruire teoretică și practică va depinde de strategiile și metodele didactice aplicate, dar și de condițiile disponibile de realizare a procesului de instruire.

Activitățile de instruire utilizate de cadrul didactic vor avea un caracter activ-participativ și centrat pe elev. (Vezi *Sugestiile metodologice*)

Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modulului, poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor profesionale. Repartizarea orelor pe unități de competențe este recomandată, de aceea decizia finală, inclusiv și pentru repartizarea orelor pe secvențe de conținut în modul, rămâne la discreția cadrului didactic, responsabil de predarea conținutului modulului. Orele vor fi repartizate în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale elevilor, de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către elevi. Numărul total de ore pe modul, precum și numărul de ore alocat pentru instruirea teoretică și practică, va rămâne neschimbat.

În cadrul instruirii practice, la o lecție practică (6 ore), se recomandă prepararea a cel puțin 3 tipuri de produse din sortimentul propus, la alegerea cadrelor didactice. În funcție de resursele de timp și materialele consumabile disponibile, la realizarea lucrărilor practice, cadrele didactice pot selecta/propune și alte tipuri de produse, suplimentar la cele din lista lucrărilor recomandate.

La fel, se recomandă realizarea lucrărilor practice în grupuri mici, a câte 2-3 persoane. Fiecare echipă va prepara 10 bucăți sau 1 kg de produs, în funcție de rețetă.

*Produsele indicate cu asterisc vor fi preparate în funcție de disponibilitatea resurselor de timp și materialelor consumabile.

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 rezultatelor învățării este procesul prin care sunt colectate și analizate dovezile necesare pentru măsurarea competenței profesionale în raport cu cerințele standardului de calificare.

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:

- clasifice aluaturile și produsele din aluat nedospit afânat prin metoda mecanică;
- calculeze ingredientele pentru prepararea produselor din aluat nedospit, afânat prin metoda mecanică;
- pregătească materia primă pentru prepararea aluatului și produselor din aluat nedospit, afânat prin metoda mecanică;
- utilizeze ustensilele și utilajele necesare pentru prepararea aluatului și produselor din aluat nedospit, afânat prin metoda mecanică;
- prepare aluat și produse din aluat de pandișpan, respectând normele igienico-sanitare;
- prepare aluat și produse din aluat foitaj, respectând normele igienico-sanitare;
- prepare aluat și produse din aluat opărit, respectând normele igienico-sanitare;
- prepare aluat și produse din aluat de bezea, bezea cu nuci și de migdale, respectând normele igienico-sanitare;
- prepare aluat și produse din aluat întins, respectând normele igienico-sanitare;
- modeleze produsele prin diverse tehnici;
- aprecieze calitatea aluaturilor și produselor din aluat nedospit afânat prin metoda mecanică, în baza indicilor organoleptici;

- specifice condițiile și termenele de păstrare a aluatului și produselor din aluat nedospit afănat prin metoda mecanică.

Proba teoretică va include:

- Test scris

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

- 6 ore: prepararea aluatului și produselor din aluat de pandișpan, aluatului și produselor din aluat opărit,
- 6 ore: prepararea aluatului și produselor din aluat foitaj, prepararea aluatului și produselor din aluat întins.

Produsele pentru măsurarea rezultatelor învățării

În scopul evaluării rezultatelor învățării la final de modul, se propune prepararea următoarelor:

- Produse din aluat de pandișpan: semipreparatului *Pandișpan de bază*;
- Produse din aluat opărit: gogoși;
- Produse din aluat foitaj: plăcinte cu diverse umpluturi;
- Produse din aluat întins: plăcinte cu diverse umpluturi.

Criterii de evaluare a proceselor și produselor, conform standardului de calificare, pentru măsurarea rezultatelor învățării pe parcursul modulului și la final de modul:

- consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată;
- produsul finit este preparat conform rețetei;
- forma produsului este simetrică, regulată, conturul bine definit, înălțimea regulată/uniformă pe întreaga suprafață;
- volumul produsului este bine dezvoltat și crescut;
- suprafața produsului de pandișpan este uniformă și fără crăpături;
- culoarea suprafeței produsului este uniformă de la galben-auriu până brun deschis;
- blatul (pentru pandișpan) este elastic;
- umplutura este repartizată uniform în întreg produsul, conform rețetei;
- consistența umpluturii este omogenă, fără umiditate și stabilă;
- consistența biscuiților este ușor fărâmicioasă, cu porozitate fină;
- mirosul este specific componentelor de bază; fără mirosuri străine;
- gustul este caracteristic ingredientelor și aromelor folosite, echilibrat.

În scopul evaluării competențelor profesionale specifice modulului, se propune prepararea de către fiecare elev a unui produs din lista sortimentului recomandat (prin extragere de bilet).

Cadrul didactic (evaluatorul) va urmări și va evalua atât procesul de preparare a produselor de patiserie/cofetărie, cât și produsul gata. Procesul de preparare a produselor de patiserie/cofetărie va fi evaluat conform pașilor tehnologici, iar produsul va fi evaluat în baza indicilor organoleptici. În procesul de evaluare, elevul va avea acces la documente tehnologice relevante pentru demonstrarea competențelor. După administrarea probelor (teoretică și practică), cadrul didactic va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării propuse.

Resurse materiale necesare pentru implementarea modulului

Utilaje și echipamente:

- Utilaj mecanic: malaxor, mixer;
- Utilaj nemecanic: masă de lucru, stelaje, cântar pentru bucătărie;
- Utilaj termic: aparat pentru vafe, plită electrică, cuptor electric;
- Utilaj frigorific: frigider;
- Inventar: vase gradate;
- Ustensile: cuțite, linguri, sită, furculițe, palete, merdenele, rulou cu discuri, poș cu dui, tel pentru spumat, perii, forme diferite, tăvi, platouri,
- Veselă.

Materiale consumabile:

- făină de grâu, amidon;
- ouă, unt, ulei vegetal;
- magiun, migdale, miez de nuci;
- zahăr, zahăr farin;
- sare, vanilină, cacao praf.

Echipament de protecție:

scurtă (halat), pantaloni, bonetă, șorț, ștergar, încălțăminte de schimb.

Echipament și materiale didactice:

- Set de planșe didactice, materiale foto-video, documentație normativ-tehnică;
- Calculator, televizor/proiector/tablă interactivă.

Bibliografie:

1. Buteikis N., Jucov A., Specialități de patiserie, Lumina, Chișinău, 1992
2. Dincă C., Mbratașan S., Moraru V., Cofetar-patiser, Editura Didactică și Pedagogică, București, 2007
3. Mănăilescu A., Nicolau E., Câmpian D., Pantu G., Constantinescu M., Tehnologia produselor de cofetărie și patiserie, E.D.P., București, 2003
4. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочки, Москва „Хлебпродинформ“ 2000
5. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для ПОП.
6. Рецептуры на печенье, галеты и вафли, Москва „Пищевая Промышленность”, 1969

MODULUL 6: PREPARAREA PRĂJITURILOR DIN ALUAT AFÂNAT PRIN METODA CHIMICĂ

Scopul modului: Formarea competențelor profesionale specifice de preparare a prăjiturilor din semipreparat din aluat (fărmicios) afânat prin metoda chimică, precum și a semipreparatelor pentru ornarea prăjiturilor, conform rețetei și respectând normele igienico-sanitare.

Administrarea modului:

	Unități de competență (rezultate ale învățării la final de modul)	IT	IP	Total
UC 1	Prepararea semipreparatelor pentru produse de cofetărie	32	18	50
UC 2	Prepararea prăjiturilor din aluat fărmicios	34	48	82
Recapitulare modul		2		2
Evaluare modul		2	6	8
Total modul		70	72	142

Unitatea de competență 1: Prepararea semipreparatelor pentru produse de cofetărie

Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
- Identifică sortimentul semipreparatelor pentru produse de cofetărie. - Caracterizează semipreparatele pentru produse de cofetărie. - Organizează ergonomic locul de muncă, respectând normele igienico-sanitare. - Utilizează ustensile, inventarul și utilajele pentru prepararea semipreparatelor pentru produse de cofetărie, respectând cerințele de sănătate și securitate în muncă. - Calculează necesarul de materie primă pentru prepararea semipreparatelor. - Completează fișa de calcul pentru prepararea semipreparatelor.	1. Sortimentul semipreparatelor pentru produse de cofetărie. 2. Caracteristica generală a semipreparatelor pentru produse de cofetărie. 3. Materia primă specifică pentru prepararea semipreparatelor pentru produse de cofetărie. 4. Ustensile, inventar și utilaje pentru prepararea produselor de cofetărie. 5. Fișa de calcul pentru prepararea semipreparatelor pentru produse de cofetărie. 6. Clasificarea cremelor (bază de unt, albuș, fierte, cu destinație specială). Caracteristica cremelor. Tehnici de ornare a produselor cu cremă. 7. Procesul tehnologic de preparare a cremelor.		Prepararea jeleurilor și sufleurilor: - Jeleu (nr. 61) - Sufleu (nr.62) - Sufleu de ciocolată (nr.63) Prepararea masticului: (nr. 117/1978) *Prepararea cremelor *Prepararea fărmiturilor	

- Pregătește materia primă pentru prepararea semipreparatelor. - Prepară creme (pe bază de unt, de albuș, fierte, cu destinație specială) conform rețetei, respectând normele igienico-sanitare. - Prepară sufleuri conform rețetei, respectând normele igienico-sanitare. - Prepară jeleuri conform rețetei, respectând normele igienico-sanitare. - Prepară mastic din zahăr și elemente de decor conform rețetei, respectând normele igienico-sanitare. - Modelează diverse elemente de decor din mastic din zahăr. - Prepară fărâmituri pentru ornare, respectând normele igienico-sanitare. - Apreciază calitatea semipreparatelor pentru produse de cofetărie, în baza indicilor organoleptici. - Identifică defectele apărute la prepararea semipreparatelor pentru produse de cofetărie. - Explică cauzele defectelor identificate. - Specifică condițiile și termenele de păstrare a semipreparatelor pentru produse de cofetărie.	Cerințe de calitate. 8. Caracteristica sufleurilor. 9. Procesul tehnologic de preparare a sufleurilor. Cerințe de calitate. 10. Caracteristica jeleurilor. 11. Procesul tehnologic de preparare a jeleurilor. Cerințe de calitate. 12. Caracteristica masticului din zahăr. Tehnici de obținere a elementelor de ornare din mastic din zahăr. 13. Procesul tehnologic de preparare a masticului din zahăr. Cerințe de calitate. 14. Sortimentul, caracteristica fărâmiturilor. 15. Modalitatea de obținere a fărâmiturilor pentru ornare. Cerințe de calitate. 16. Norme igienico-sanitare la prepararea semipreparatelor pentru produse de cofetărie. 17. Defecte la prepararea semipreparatelor pentru produse de cofetărie. Măsuri de prevenire. 18. Condiții și termene de păstrare a semipreparatelor pentru produse de cofetărie.			
Total UC 1		32		18

Unitatea de competență 2: Prepararea prăjiturilor din aluat fărâmicios				
- Clasifică prăjiturile în funcție de semipreparatul copt. - Caracterizează sortimentul prăjiturilor din semipreparat fărâmicios. - Organizează ergonomic locul de muncă, respectând normele igienico-sanitare. - Utilizează ustensile, inventar și utilaje pentru prepararea prăjiturilor din semipreparat fărâmicios respectând cerințele de sănătate și	1. Clasificarea și caracteristica prăjiturilor în funcție de semipreparatul copt. 2. Sortimentul și caracteristica prăjiturilor din semipreparat fărâmicios. 3. Materia primă specifică pentru prepararea prăjiturilor din semipreparat din aluat fărâmicios. 4. Fișa de calcul pentru prepararea prăjiturilor din semipreparat din aluat fărâmicios.		Prepararea prăjiturilor: - Prăjitură <i>Inel fărâmicios</i> (nr.50/2000) - Prăjitură glasată (nr.48/2000) - Prăjitură cu jeleu (nr. 49/2000) - Prăjitură cu cremă Glasse (nr.47 д /2000)	

securitate în muncă. - Calculează necesarul de materii primă pentru prepararea prăjiturilor. - Completează fișa de calcul pentru prepararea prăjiturilor. - Pregătește materia primă pentru prepararea prăjiturilor din semipreparat fărâmicios. - Prepară prăjituri din semipreparat fărâmicios conform rețetei, respectând normele igienico-sanitare. - Ornează prăjiturile prin diverse tehnici. - Apreciază calitatea prăjiturilor din semipreparat fărâmicios, în baza indicilor organoleptici. - Identifică defectele apărute la prepararea prăjiturilor. - Explică cauzele defectelor identificate. - Numește elementele de identificare/marcaj ale prăjiturilor. - Specifică condițiile și termenele de păstrare a prăjiturilor din semipreparat fărâmicios.	5. Procesul tehnologic de preparare a prăjiturilor din semipreparat fărâmicios. Tehnici de ornare a prăjiturilor. Cerințe de calitate. 6. Norme igienico-sanitare la prepararea prăjiturilor din semipreparat fărâmicios. 7. Defecte la prepararea prăjiturilor din semipreparat fărâmicios. Măsuri de prevenire. 8. Elemente de identificare/marcaj aplicate pe ambalajul pentru prăjituri. 9. Condiții și termene de păstrare a prăjiturilor din semipreparat fărâmicios.		- Prăjitură cu cremă de beza (nr.46/2000) Prepararea prăjiturilor tip Coșuleț - Coșuleț cu crema din frișcă și jeleu (nr.51/2000) - Coșuleț pentru amatori (nr.52/2000) - Coșuleț cu cremă și pastă de fructe (nr.53 /2000) - Coșuleț cu cremă de beza (nr.54 / 2000) - Coșuleț cu cremă de beza și fructe (nr.54 a/ 2000)	
Total UC 2		34		48

Specificații metodologice

Parcursul didactic al modulului va avea un caracter flexibil, care permite alternarea lecțiilor de instruire teoretică și practică în dependență de strategiile și metodele didactice aplicate, precum și de condițiile disponibile de realizare a procesului de instruire.

Activitățile de instruire utilizate de cadrul didactic vor avea un caracter activ-participativ și centrat pe elev. (Vezi *Sugestiile metodologice*)

Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modulului, poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor profesionale. Repartizarea orelor pe unități de competențe este recomandată, de aceea decizia finală, inclusiv și pentru repartizarea orelor pe secvențe de conținut în modul, rămâne la discreția cadrului didactic, responsabil de predarea conținutului modulului. Orelor vor fi repartizate în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale elevilor, de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către elevi. Numărul total de ore pe modul, precum și numărul de ore alocate pentru instruirea teoretică și practică, va rămâne neschimbat.

În cadrul instruirii practice, la o lecție practică (6 ore), se recomandă prepararea a cel puțin 3 tipuri de produse din sortimentul propus, la alegerea cadrelor didactice. În funcție de resursele de timp și materialele consumabile disponibile, la realizarea lucrărilor practice, cadrele didactice pot selecta/propune și alte tipuri de prăjituri conform Rețetarului, suplimentar la cele din lista lucrărilor recomandate.

La fel, se recomandă realizarea lucrărilor practice în grupuri mici, a câte 2-3 persoane. Fiecare echipă va prepara 10 bucăți a unui tip de prăjitură.

*Lucrările practice de preparare a cremelor și fărâmiturilor vor fi realizate în procesul de preparare a prăjiturilor.

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 rezultatelor învățării este procesul prin care sunt colectate și analizate dovezile necesare pentru măsurarea competenței profesionale în raport cu cerințele standardului de calificare.

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:

- clasifice semipreparatele pentru produsele de cofetărie după diverse criterii;
- clasifice prăjiturile după diverse criterii;
- calculeze ingredientele pentru prepararea semipreparatelor pentru prăjituri din aluat fărâmicios;
- pregătească ingredientele pentru prepararea prăjiturilor din aluat fărâmicios;
- utilizeze ustensilele și utilajele necesare pentru prepararea prăjiturilor din aluat fărâmicios;
- prepare diverse tipuri de semipreparate pentru prăjituri din aluat fărâmicios, respectând normele igienico-sanitare;
- decoreze prăjiturile din aluat fărâmicios prin diverse tehnici;
- analizeze calitatea semipreparatelor și a prăjiturilor din aluat fărâmicios, în baza indicilor organoleptici;
- numește elementele de identificare (marcaj) a prăjiturilor;
- specifică condițiile și termenele de păstrare a prăjiturilor din semipreparat fărâmicios;
- identifice materialele și modul de ambalare al prăjiturilor preparate.

Proba teoretică va include:

- Test scris

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

- Prepararea unui tip de prăjitură din aluat fărâmicios.

Produsele pentru măsurarea rezultatelor învățării

În scopul evaluării rezultatelor învățării la final de modul, se propune prepararea următoarelor produse:

- Prăjitura *Inel fărâmicios*;
- Prăjitura glasată;
- Coșuleț pentru amatori;
- Coșuleț cu cremă de beza.

Criterii de evaluare a proceselor și produselor, conform standardului de calificare, pentru măsurarea rezultatelor învățării pe parcursul modului și la final de modul:

- consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată;

- produsul finit este preparat conform rețetei;
- forma produsului este regulată, conturul bine definit, înălțime regulată/uniformă pe întreaga suprafață;
- decorul este proporțional cu dimensiunile produsului, elementele de decor sunt clare, bine conturate, realizate cu acuratețe;
- glazura este lucioasă, fără crăpături, bine fixată, într-un strat subțire, uniform pe toată suprafața;
- suprafața este lucioasă uniform, fără crăpături;
- culoarea suprafeței produsului este uniformă de la galben-auriu până brun deschis;
- grosimea blatului este egală cu stratul de cremă, este uniformă pe întreaga suprafață;
- grosimea stratului de cremă este repartizat uniform pe întreaga suprafață a blatului;
- consistența cremelor este omogenă, fără umiditate separabilă, bine afânată, stabilă;
- consistența semipreparatelor din aluat este ușor fărâmicioasă, cu porozitate fină;
- mirosul este specific componentelor de bază; fără mirosuri străine;
- gustul este caracteristic ingredientelor și aromelor folosite, echilibrat.

În scopul evaluării competențelor profesionale specifice modulului, se propune prepararea de către fiecare elev a unui produs din lista sortimentului recomandat (prin extragere de bilet).

Cadrul didactic (evaluatorul) va urmări și va evalua atât procesul de preparare a produselor de patiserie/cofetărie, cât și produsul gata. Procesul de preparare a produselor de patiserie/cofetărie va fi evaluat conform pașilor tehnologici, iar produsul va fi evaluat în baza indicilor organoleptici. În procesul de evaluare, elevul va avea acces la documente tehnologice relevante pentru demonstrarea competențelor. După administrarea probelor (teoretică și practică), cadrul didactic va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării propuse.

Resurse materiale necesare pentru implementarea modulului

Utilaje și echipamente:

- Utilaj mecanic: malaxor, mixer;
- Utilaj nemecanic: masă de lucru, stelaje, cântar pentru bucătărie;
- Utilaj termic: plită electrică, cuptor electric;
- Utilaj frigorific: frigider;
- Inventar: vase gradate;
- Ustensile: cuțite, sită, linguri, furculițe, palete, merdenea, poș cu dui, tel pentru spumat, forme diferite, tăvi, platouri, perii;
- Veselă.

Materiale consumabile:

- făină de grâu, amidon;
- ouă, unt, margarină, produse lactate;
- magiun, pastă de fructe, miez de nuci, fructe;
- zahăr, zahăr farin;
- sare, vanilină, gelatină, cacao praf, coloranți alimentari, acid citric, bicarbonat de sodiu, carbonat de amoniu.

Echipament de protecție:

scurtă (halat), pantaloni, bonetă, șorț, ștergar, încălțăminte de schimb.

Echipament și materiale didactice:

- Set de planșe didactice; materiale foto-video; documentație normativ-tehnică;
- Calculator, televizor/proiector/tabla interactivă.

Bibliografie:

1. Buteikis N., Jucov A., Specialități de patiserie, Lumina, Chișinău, 1992
2. Dincă C., Mbratașan S., Moraru V., Cofetar-patiser, Editura Didactică și Pedagogică, București, 2007
3. Mănăilescu A., Nicolau E., Câmpian D., Pantu G., Constantinescu M., Tehnologia produselor de cofetărie și patiserie, Editura Didactică și Pedagogică, București, 2003
4. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочки, Москва „Хлебпродинформ“ 2000
5. Рецептуры на торты, пирожные, кексы и рулеты. Часть 3. Пирожные, кексы, рулеты, полуфабрикаты, Министерство пищевой промышленности СССР, Пищевая промышленность, 1978
6. Рецептуры на печенье, галеты и вафли, Москва „Пищевая Промышленность”, 1969

MODULUL 7: PREPARAREA PRĂJITURILOR DIN ALUAT NEDOSPIT AFÂNAT PRIN METODA MECANICĂ

Scopul modului: Formarea competențelor profesionale specifice de preparare a prăjiturilor din aluat de pandișpan, foitaj, opărit, de bezea, de migdale și din fărâmituri, conform rețetei și respectând normele igienico-sanitare.

Administrarea modului:

	Unități de competență (rezultate ale învățării la final de modul)	IT	IP	Total
UC 1	Prepararea prăjiturilor din aluat de pandișpan	32	18	50
UC 2	Prepararea prăjiturilor din aluat foitaj	14	12	26
UC 3	Prepararea prăjiturilor din aluat opărit	12	12	24
UC 4	Prepararea prăjiturilor din aluat de bezea și din fărâmituri	14	12	26
UC 5	Prepararea prăjiturilor din aluat de migdale	6	6	12
Recapitulare modul		2	-	2

Evaluare modul	2	12	14
Total modul	82	72	154

Achiziții teoretice și practice:

Unitatea de competență 1: Prepararea prăjiturilor din aluat de pandișpan				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
- Clasifică prăjiturile preparate din aluat afânat prin metoda mecanică. - Caracterizează sortimentul prăjiturilor din aluat de pandișpan. - Organizează ergonomic locul de muncă, respectând normele igienico-sanitare. - Utilizează ustensile, inventar și utilaje pentru prepararea prăjiturilor din aluat de pandișpan, respectând cerințele de sănătate și securitate în muncă. - Calculează necesarul de materii primă pentru prepararea prăjiturilor din aluat de pandișpan. - Completează fișa de calcul pentru prepararea prăjiturilor din aluat de pandișpan. - Pregătește materia primă pentru prepararea prăjiturilor din aluat de pandișpan. - Prepară semipreparatul din aluat de pandișpan. - Toarnă aluatul de pandișpan prin diverse tehnici. - Prepară prăjituri din aluat de pandișpan. conform rețetei, respectând normele igienico-sanitare. - Ornează prăjiturile din aluat de pandișpan prin diverse tehnici. - Apreciază calitatea semipreparatului din aluat de pandișpan și a prăjiturilor, în baza indicilor organoleptici. - Identifică defectele apărute la prepararea semipreparatului din aluat de pandișpan și a prăjiturilor.	1. Clasificarea și caracteristica prăjiturilor preparate din aluat afânat prin metoda mecanică. 2. Sortimentul și caracteristica prăjiturilor din aluat de pandișpan. 3. Materia primă specifică pentru prepararea prăjiturilor din aluat de pandișpan. 4. Fișa de calcul pentru prepararea prăjiturilor din aluat de pandișpan. 5. Procesul tehnologic de preparare a semipreparatului din aluat de pandișpan. Tehnici de turnare a aluatului de pandișpan. Cerințe de calitate. 6. Procesul tehnologic de preparare a prăjiturilor din aluat de pandișpan. Tehnici de ornare a prăjiturilor. Cerințe de calitate. 7. Defecte la prepararea aluatului și prăjiturilor din aluat de pandișpan. Măsuri de prevenire. 8. Condiții și termene de păstrare a prăjiturilor din aluat de pandișpan.		Prepararea prăjiturilor: - Prăjitură cu cremă <i>Charlotte</i> (nr.39/2000, nr.260/1986) - Prăjitură cu fructe și jeleu (nr.41/2000) - Prăjitură cu cremă de bezea (nr. 40/2000) - Prăjitură cu pastă de fructe (nr.43/2000) - Prăjitură cu cremă de unt (nr.42 6 /2000) - Prăjitură <i>Bouche</i> (nr. 44 /2000)	

- Explică cauzele defectelor identificate. - Numește elementele de identificare/marcaj ale prăjiturilor din aluat de pandișpan. - Specifică condițiile și termenele de păstrare a prăjiturilor din aluat de pandișpan.				
Total UC 1		32		18

Unitatea de competență 2: Prepararea prăjiturilor din aluat foitaj				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
- Caracterizează sortimentul prăjiturilor din aluat foitaj. - Organizează ergonomic locul de muncă, respectând normele igienico-sanitare. - Utilizează ustensile, inventar și utilaje pentru prepararea prăjiturilor din aluat foitaj, respectând cerințele de sănătate și securitate în muncă. - Calculează necesarul de materii primă pentru prepararea prăjiturilor din aluat foitaj. - Completează fișa de calcul pentru prepararea prăjiturilor din aluat foitaj. - Pregătește materia primă pentru prepararea prăjiturilor din aluat foitaj. - Prepară semipreparatul din aluat foitaj. - Prepară prăjituri din aluat foitaj, conform rețetei, respectând normele igienico-sanitare. - Apreciază calitatea semipreparatului din aluat foitaj și a prăjiturilor, în baza indicilor organoleptici. - Identifică defectele apărute la prepararea semipreparatului din aluat foitaj și a prăjiturilor. - Explică cauzele defectelor identificate. - Specifică condițiile și termenele de păstrare a prăjiturilor din aluat foitaj.	1. Sortimentul și caracteristica prăjiturilor din aluat foitaj. 2. Fișa de calcul pentru prepararea prăjiturilor din aluat foitaj. 3. Procesul tehnologic de preparare a semipreparatului din aluat foitaj. Cerințe de calitate. 4. Procesul tehnologic de preparare a prăjiturilor din aluat foitaj. Cerințe de calitate. 5. Defecte la prepararea aluatului și prăjiturilor din aluat foitaj. Măsuri de prevenire. 6. Condiții și termene de păstrare a aluatului și prăjiturilor din aluat foitaj.		Prepararea prăjiturilor - Prăjitură cu cremă <i>Charlotte</i> (nr.55/2000) - Prăjitură cu cremă fiartă (nr.556/ 2000) - Prăjitură <i>Cornuleț</i> cu cremă de bezea (nr.59/2000) - <i>Cornuleț</i> cu cremă de unt (nr.60 6/2000)	
Total UC 2		14		12

Unitatea de competență 3: Prepararea prăjiturilor din aluat opărit				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
- Caracterizează sortimentul prăjiturilor din aluat opărit. - Organizează ergonomic locul de muncă, respectând normele igienico-sanitare. - Utilizează ustensile, inventar și utilaje pentru prepararea prăjiturilor din aluat opărit, respectând cerințele de sănătate și securitate în muncă. - Calculează necesarul de materii primă pentru prepararea prăjiturilor din aluat opărit. - Completează fișa de calcul pentru prepararea prăjiturilor din aluat opărit. - Pregătește materia primă pentru prepararea prăjiturilor din aluat opărit. - Prepară semipreparatul din aluat opărit. - Toarnă aluatul opărit prin diverse tehnici. - Prepară prăjituri din aluat opărit, conform rețetei, respectând normele igienico-sanitare. - Ornează prăjiturile din aluat opărit prin diverse tehnici. - Apreciază calitatea semipreparatului din aluat opărit și a prăjiturilor, în baza indicilor organoleptici. - Identifică defectele apărute la prepararea semipreparatului din aluat opărit și a prăjiturilor. - Explică cauzele defectelor identificate. - Specifică condițiile și termenele de păstrare a prăjiturilor din aluat opărit.	1. Sortimentul și caracteristica prăjiturilor din aluat opărit. 2. Fișa de calcul pentru prepararea prăjiturilor din aluat opărit. 3. Procesul tehnologic de preparare a semipreparatului din aluat opărit. Tehnici de turnare a aluatului opărit. Cerințe de calitate. 4. Procesul tehnologic de preparare a prăjiturilor din aluat opărit. Tehnici de ornare a prăjiturilor din aluat opărit. Cerințe de calitate. 5. Defecte la prepararea aluatului și prăjiturilor din aluat opărit. Măsuri de prevenire. 6. Condiții și termene de păstrare a prăjiturilor din aluat opărit.		Prepararea prăjiturilor tip Ecler: - Ecler cu crema <i>Şarlotte</i> (nr.61/2000) - Ecler cu crema de unt (nr. 61 6/2000) - Ecler presărat cu fărâmituri (nr. 63/2000)	
Total UC 3		12		12

Unitatea de competență 4: Prepararea prăjiturilor din aluat de beza și din fărâmituri				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore

- Caracterizează sortimentul prăjiturilor din aluat de bezea și din fărâmituri. - Organizează ergonomic locul de muncă, respectând normele igienico-sanitare. - Utilizează ustensile, inventar și utilaje pentru prepararea prăjiturilor din aluat de bezea și din fărâmituri, respectând cerințele de sănătate și securitate în muncă. - Calculează necesarul de materii primă pentru prepararea prăjiturilor din aluat de bezea și din fărâmituri. - Completează fișa de calcul pentru prepararea prăjiturilor din aluat de bezea și din fărâmituri. - Pregătește materia primă pentru prepararea prăjiturilor din aluat de bezea și din fărâmituri. - Prepară semipreparatul din aluat de bezea. - Prepară prăjituri din semipreparatul de bezea, conform rețetei, respectând normele igienico-sanitare. - Prepară prăjituri din fărâmituri, conform rețetei, respectând normele igienico-sanitare. - Apreciază calitatea semipreparatului a prăjiturilor din aluat de bezea, în baza indicilor organoleptici. - Apreciază calitatea prăjiturilor din fărâmituri, în baza indicilor organoleptici. - Identifică defectele apărute la prepararea semipreparatului de bezea și a prăjiturilor din aluat de bezea și din fărâmituri. - Explică cauzele defectelor identificate. - Specifică condițiile și termenele de păstrare a prăjiturilor din aluat de bezea și din fărâmituri.	1. Sortimentul și caracteristica prăjiturilor din aluat de bezea și din fărâmituri. 2. Fișa de calcul pentru prepararea prăjiturilor din aluat de bezea și din fărâmituri. 3. Procesul tehnologic de preparare a semipreparatului din aluat de bezea. Cerințe de calitate. 4. Procesul tehnologic de preparare a prăjiturilor din aluat de bezea. Cerințe de calitate. 5. Procesul tehnologic de preparare a prăjiturilor din fărâmituri. Cerințe de calitate. 6. Defecte la prepararea semipreparatului din aluat de bezea și a prăjiturilor. Măsuri de prevenire. 7. Defecte la prepararea prăjiturilor din fărâmituri. Măsuri de prevenire. 8. Condiții și termene de păstrare a prăjiturilor din aluat de bezea și din fărâmituri.		Prepararea prăjiturilor din aluat de bezea: - Bezea cu cremă Charlotte (nr. 65/2000) - Bezea cu cremă de unt (nr. 65a/2000) Prepararea prăjiturilor din fărâmituri: - Prăjitura din fărâmituri (nr.68/2000) - Prăjitura din fărâmituri pentru amatori (nr. 69/2000)	
Total UC 4		14		12

Unitatea de competență 5: Prepararea prăjiturilor din aluat de migdale				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore

- Caracterizează sortimentul prăjiturilor din aluat de migdale. - Organizează ergonomic locul de muncă, respectând normele igienico-sanitare. - Utilizează ustensile, inventar și utilaje pentru prepararea prăjiturilor din aluat de migdale, respectând cerințele de sănătate și securitate în muncă. - Calculează necesarul de materii primă pentru prepararea prăjiturilor din aluat de migdale. - Completează fișa de calcul pentru prepararea prăjiturilor din aluat migdale. - Pregătește materia primă pentru prepararea prăjiturilor din aluat de migdale. - Prepară prăjituri din aluat de migdale, respectând normele igienico-sanitare. - Apreciază calitatea prăjiturilor din aluat de migdale, în baza indicilor organoleptici. - Identifică defectele apărute la prepararea prăjiturilor din aluat de migdale. - Explică cauzele defectelor identificate. - Specifică condițiile și termenele de păstrare a prăjiturilor din aluat de migdale.	1. Sortimentul și caracteristica prăjiturilor din aluat de migdale. 2. Fișa de calcul pentru prepararea prăjiturilor din aluat de migdale. 3. Procesul tehnologic de preparare a prăjiturilor din aluat de migdale. Cerințe de calitate. 4. Defecte la prepararea prăjiturilor din aluat de migdale. Măsuri de prevenire. 5. Condiții și termene de păstrare a prăjiturilor din aluat de migdale.		Prepararea prăjiturilor din aluat de migdale: - Prăjituri din aluat de migdale „Piramidă” (nr.67/2000) - Prăjituri din aluat de migdale (nr.67/2000)	
Total UC 4		6		6

Specificații metodologice

Parcursul didactic al modulului va avea un caracter flexibil, care permite alternarea lecțiilor de instruire teoretică și practică în dependență de strategiile și metodele didactice aplicate, precum și de condițiile disponibile de realizare a procesului de instruire.

Activitățile de instruire utilizate de cadrul didactic vor avea un caracter activ-participativ și centrat pe elev. (Vezi *Sugestiile metodologice*)

Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modulului, poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor profesionale. Repartizarea orelor pe unități de competențe este recomandată, de aceea decizia finală, inclusiv și pentru repartizarea orelor pe secvențe de conținut în modul, rămâne la discreția cadrului didactic, responsabil de predarea conținutului modulului. Orelor vor fi repartizate în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale elevilor, de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către elevi. Numărul total de ore pe modul, precum și numărul de ore alocat pentru instruirea teoretică și practică, va rămâne neschimbat.

În cadrul instruirii practice, la o lecție practică (6 ore), se recomandă prepararea a cel puțin 3 tipuri de produse din sortimentul propus, la alegerea cadrelor didactice. În funcție de resursele de timp și materialele consumabile disponibile, la realizarea lucrărilor practice, cadrele didactice pot selecta/propune și alte tipuri de prăjituri conform Rețetarului, suplimentar la cele din lista lucrărilor recomandate.

La fel, se recomandă realizarea lucrărilor practice în grupuri mici (2-3 persoane). Fiecare echipă va prepara 10 bucăți a unui tip de prăjitură.

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 rezultatelor învățării este procesul prin care sunt colectate și analizate dovezile necesare pentru măsurarea competenței profesionale în raport cu cerințele standardului de calificare.

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:

- clasifice prăjiturile după diverse criterii;
- calculeze ingredientele pentru prepararea semipreparatelor pentru prăjituri din aluat de pandișpan, foitaj, opărit, de bezea, fărâmituri;
- pregătească ingredientele pentru prepararea prăjiturilor din aluat de pandișpan, foitaj, opărit, de bezea, fărâmituri;
- utilizeze ustensilele și utilajele necesare pentru prepararea prăjiturilor din aluat de pandișpan, foitaj, opărit, de bezea, fărâmituri;
- prepare diverse tipuri de semipreparate pentru prăjituri din aluat de pandișpan, foitaj, opărit, de bezea, fărâmituri, respectând normele igienico-sanitare;
- decoreze prăjiturile din aluat de pandișpan, foitaj, opărit, de bezea, fărâmituri prin diverse tehnici;
- analizeze calitatea semipreparatelor și a prăjiturilor din aluat de pandișpan, foitaj, opărit, de bezea, fărâmituri, în baza indicilor organoleptici;
- specifice condițiile și termenele de păstrare a prăjiturilor din aluat de pandișpan, foitaj, opărit, de bezea, fărâmituri.

Proba teoretică va include:

- Test scris

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

- 6 ore: pregătirea/prepararea semipreparatelor pentru prăjituri
- 6 ore: asamblarea și ornarea prăjiturilor

Produsele pentru măsurarea rezultatelor învățării

În scopul evaluării rezultatelor învățării la final de modul, se propune prepararea următoarelor produse:

- Prăjitură cu cremă de unt
- Prăjitură Bouche
- Cornuleț cu cremă de unt
- Ecler cu crema de unt

Criterii de evaluare a proceselor și produselor, conform standardului de calificare, pentru măsurarea rezultatelor învățării pe parcursul modului și la final de modul:

- consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată;
- produsul finit este preparat conform rețetei;
- forma produsului este simetrică, regulată, conturul bine definit, înălțime regulată/uniformă pe întreaga suprafață;
- decorul este proporțional cu dimensiunile produsului, elementele de decor sunt clare, bine conturate, realizate cu acuratețe;
- glazura este lucioasă, fără crăpături, bine fixată, într-un strat subțire, uniform pe toată suprafața;
- suprafața cu crăpături la prăjiturile din aluat de migdale;
- culoarea suprafeței produsului este uniformă de la galben-auriu până brun deschis;
- grosimea blatului este egală cu stratul de cremă, este uniformă pe întreaga suprafață;
- grosimea stratului de cremă este repartizat uniform pe întreaga suprafață a blatului;
- blatul (pentru pandișpan) este elastic;
- adaosurile sunt repartizate în întreg produsul;
- consistența cremelor este omogenă, fără umiditate separabilă, bine afânată, stabilă;
- blaturile sunt uniform îmbibate cu sirop;
- mirosul este specific componentelor de bază; fără mirosuri străine;
- gustul este caracteristic ingredientelor și aromelor folosite, echilibrat.

În scopul evaluării competențelor profesionale specifice modulului, se propune prepararea de către fiecare elev a unui produs din lista sortimentului recomandat (prin extragere de bilet).

Cadrul didactic (evaluatorul) va urmări și va evalua atât procesul de preparare a produselor de patiserie/cofetărie, cât și produsul gata. Procesul de preparare a produselor de patiserie/cofetărie va fi evaluat conform pașilor tehnologici, iar produsul va fi evaluat în baza indicilor organoleptici. În procesul de evaluare, elevul va avea acces la documente tehnologice relevante pentru demonstrarea competențelor. După administrarea probelor (teoretică și practică), cadrul didactic va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării propuse.

Resurse materiale necesare pentru implementarea modulului

Utilaje și echipamente:

- Utilaj mecanic: malaxor, mixer;
- Utilaj nemecanic: masă de lucru, stelaje, cântar pentru bucătărie;
- Utilaj termic: plită electrică, cuptor electric;
- Utilaj frigorific: frigider;
- Inventar: vase gradate;
- Ustensile: cuțite, site, linguri, furculițe, palete, merdenea, poș cu dui, tel pentru spumat, forme diferite, tăvi, platouri, perii;
- Veselă.

Materiale consumabile:

- făină de grâu, amidon,
- ouă, unt, margarină, produse lactate,
- magiun, pastă de fructe, miez de nuci, fructe,
- zahăr, zahăr farin,

- sare, vanilină, gelatină, cacao praf, coloranți alimentari, acid citric, bicarbonat de sodiu, carbonat de amoniu.

Echipament de protecție:

scurtă (halat), pantaloni, bonetă, șorț, ștergar, încălțăminte de schimb.

Echipament și materiale didactice:

- Set de planșe didactice, materiale foto-video, documentație normativ-tehnică;
- Calculator, televizor/proiector/tablă interactivă.

Bibliografie:

7. Butekeis N., Jucov A., Specialități de patiserie, Lumina, Chișinău, 1992
8. Dincă C., Mbratașan S., Moraru V., Cofetar-patiser, Editura Didactică și Pedagogică, București, 2007
9. Mănăilescu A., Nicolau E., Cămpian D., Pantu G., Constantinescu M., Tehnologia produselor de cofetărie și patiserie, Editura Didactică și Pedagogică, București, 2003
10. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочки, Москва „Хлебпродинформ“ 2000
11. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для ПОП
12. Рецептуры на печенье, галеты и вафли, Москва „Пищевая Промышленность”, 1969

MODULUL 8: PREPARAREA TORTURILOR DIN ALUAT NEDOSPIT AFÂNAT PRIN METODA CHIMICĂ

Scopul modului: Formarea competențelor profesionale specifice de preparare a torturilor din aluat fărâmicios și de turte dulci, afânat prin metoda chimică, conform rețetei și respectând normele igienico-sanitare.

Administrarea modului:

	Unități de competență (rezultate ale învățării la final de modul)	IT	IP	Total
UC 1	Prepararea torturilor din aluat fărâmicios	38	36	74
UC 2	Prepararea torturilor din aluat de turte dulci	20	12	32
Recapitulare modul		2	-	2
Evaluare modul		2	12	14
Total modul		62	60	122

Achiziții teoretice și practice:

Unitatea de competență 1: Prepararea torturilor din aluat fărâmicios

Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
- Clasifică torturile în funcție de semipreparatul copt. - Caracterizează sortimentul torturilor din semipreparat fărâmicios. - Organizează ergonomic locul de muncă, respectând normele igienico-sanitare. - Utilizează ustensile, inventar și utilaje pentru prepararea torturilor din semipreparat fărâmicios, respectând cerințele de sănătate și securitate în muncă. - Calculează necesarul de materii primă pentru prepararea torturilor. - Completează fișa de calcul pentru prepararea torturilor. - Pregătește materia primă pentru prepararea torturilor din semipreparat fărâmicios. - Prepară semipreparat din aluat fărâmicios, conform rețetei. - Prepară torturi din semipreparat fărâmicios conform rețetei, respectând normele igienico-sanitare. - Ornează torturile prin diverse tehnici. - Apreciază calitatea torturilor din semipreparat fărâmicios, în baza indicilor organoleptici. - Identifică defectele apărute la prepararea torturilor. - Explică cauzele defectelor identificate. - Numește elementele de identificare/marcaj ale torturilor. - Specifică condițiile și termenele de păstrare a torturilor din semipreparat fărâmicios.	1. Clasificarea și caracteristica torturilor în funcție de semipreparatul copt. 2. Sortimentul și caracteristica torturilor din semipreparat fărâmicios. 3. Materia primă specifică pentru prepararea torturilor din semipreparat din aluat fărâmicios. 4. Fișa de calcul pentru prepararea torturilor din semipreparat din aluat fărâmicios. 5. Procesul tehnologic de preparare a semipreparatului din aluat fărâmicios. Cerințe de calitate. 6. Procesul tehnologic de preparare a torturilor din semipreparat fărâmicios. Tehnici de ornare a torturilor. Cerințe de calitate. 7. Norme igienico-sanitare la prepararea torturilor din semipreparat fărâmicios. 8. Defecte la prepararea torturilor din semipreparat fărâmicios. Măsuri de prevenire. 9. Elemente de identificare/marcaj aplicate pe ambalajul pentru torturi. 10. Condiții și termene de păstrare a torturilor din semipreparat fărâmicios.		- Tort <i>Căderea frunzelor</i> (nr.19/2000) - Tort <i>Leningrad</i> (nr.18/2000) - Tort <i>Lăcrămioare</i> (nr.20/2000) - Tort <i>Patria</i> (nr. 184, Preiscurant 001-09) - Tort <i>Peșt</i> (nr.150/1986) *Prepararea Cheesecake-ului (vezi anexa) *Prepararea Tartei cu fructe în sortiment	
Total UC1		38		36

Unitatea de competență 2: Prepararea torturilor din aluat de turte dulci

Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
- Caracterizează sortimentul torturilor din aluat de turte dulci. - Organizează ergonomic locul de muncă, respectând normele igienico-sanitare. - Utilizează ustensile, inventar și utilaje pentru prepararea torturilor din aluat de turte dulci, respectând cerințele de sănătate și securitate în muncă. - Calculează necesarul de materii primă pentru prepararea torturilor. - Completează fișa de calcul pentru prepararea torturilor. - Pregătește materia primă pentru prepararea torturilor din aluat de turte dulci. - Prepară semipreparat din aluat de turte dulci, conform rețetei. - Prepară torturi din aluat de turte dulci conform rețetei, respectând normele igienico-sanitare. - Ornează torturile prin diverse tehnici. - Apreciază calitatea torturilor din aluat de turte dulci, în baza indicilor organoleptici. - Identifică defectele apărute la prepararea torturilor. - Explică cauzele defectelor identificate. - Numește elementele de identificare/marcaj ale torturilor. - Specifică condițiile și termenele de păstrare a torturilor din aluat de turte dulci.	1. Sortimentul și caracteristica torturilor din aluat de turte dulci. 2. Materia primă specifică pentru prepararea torturilor din semipreparat din aluat de turte dulci. 3. Fișa de calcul pentru prepararea torturilor din semipreparat din aluat de turte dulci. 4. Procesul tehnologic de preparare a semipreparatului din aluat de turte dulci. Cerințe de calitate. 5. Procesul tehnologic de preparare a torturilor din aluat de turte dulci. Tehnici de ornare a torturilor. Cerințe de calitate. 6. Norme igienico-sanitare la prepararea torturilor din aluat de turte dulci. 7. Defecte la prepararea torturilor din semipreparat fărâmicos. Măsuri de prevenire. 8. Elemente de identificare/marcaj aplicate pe ambalajul pentru torturi. 9. Condiții și termene de păstrare a torturilor din aluat de turte dulci.		- Tort cu miere (nr 179, Preiscurant 001-09)	
Total UC 2		20		12

Specificații metodologice

O condiție prioritară de parcurgere a modulului este aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate, în realizarea activităților practice. Totodată, parcursul didactic al modulului va avea un caracter flexibil, care permite aplicarea atât a strategiilor didactice deductive (de la teorie spre practică), cât și celor inductive (de la practică spre teorie). Succesiunea lecțiilor de instruire teoretică și practică va depinde de strategiile și metodele didactice aplicate, dar și de condițiile disponibile de realizare a procesului de instruire.

Activitățile de instruire utilizate de cadrul didactic vor avea un caracter activ-participativ și centrat pe elev. (Vezi *Sugestiile metodologice*)

Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modulului, poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor. Repartizarea orelor pe secvențe de conținut în modul, rămâne la discreția cadrului didactic, responsabil de predarea conținutului modulului. Orelle vor fi repartizate în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale elevilor, de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către elevi. Numărul total de ore pe modul, precum și numărul de ore alocat pentru instruirea teoretică și practică, va rămâne neschimbat.

Pentru realizarea instruirii practice, cadrele didactice pot selecta/propune și alte tipuri de torturi, suplimentar la cele din lista lucrărilor recomandate.

La fel, se recomandă realizarea lucrărilor practice în grupuri mici (2-3 persoane). Fiecare echipă va prepara câte un tort cu masa de 1 kg.

*Produsele indicate cu asterisc vor fi preparate în funcție de disponibilitatea resurselor de timp și materialelor consumabile.

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 rezultatelor învățării este procesul prin care sunt colectate și analizate dovezile necesare pentru măsurarea competenței profesionale în raport cu cerințele standardului de calificare.

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:

- clasifice torturile după diverse criterii;
- utilizeze ustensile, inventarul și utilaje pentru prepararea torturilor, respectând cerințele de sănătate și securitate în muncă;
- calculeze necesarul de materie primă pentru prepararea torturilor;
- pregătească materia primă pentru prepararea torturilor din aluat fărâmicios și de turte dulci;
- prepare torturi din aluat fărâmicios și de turte dulci, conform rețetei, respectând normele igienico-sanitare;
- decoreze torturile din aluat fărâmicios și de turte dulci, prin diverse tehnici;
- aprecieze calitatea semipreparatelor și a torturilor din aluat fărâmicios și de turte dulci, în baza indicilor organoleptici;
- identifice defectele apărute la prepararea torturilor din aluat fărâmicios și de turte dulci;
- explice cauzele defectelor identificate;
- specifice condițiile și termenele de păstrare a torturilor din aluat fărâmicios și de turte dulci.

Proba teoretică va include:

- Test scris

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

- 6 ore: prepararea semipreparatelor pentru torturi din aluat fărâmicios sau de turte dulci;
- 6 ore: asamblarea și ornarea tortului din aluat fărâmicios sau de turte dulci.

Produsele pentru măsurarea rezultatelor învățării

În scopul evaluării rezultatelor învățării la final de modul, se propune prepararea următoarelor produse:

- din semipreparat fărâmișos: Tort *Căderea frunzelor*, Tort *Lăcrămioare*;
- din semipreparat de turte dulci: Tort cu miere.

Criterii de evaluare a proceselor și produselor, conform standardului de calificare, pentru măsurarea rezultatelor învățării pe parcursul modulului și la final de modul:

- consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată;
- produsul finit este preparat conform rețetei;
- forma produsului este simetrică, regulată, conturul bine definit, se încadrează în limitele suportului, înălțime regulată/uniformă pe întreaga suprafață;
- decorul este proporțional cu dimensiunile produsului, elementele de decor sunt clare, bine conturate, realizate cu acuratețe;
- glazura este lucioasă, fără crăpături, bine fixată, într-un strat subțire, uniform pe toată suprafața;
- grosimea blatului este egală cu stratul de cremă, este uniformă pe întreaga suprafață;
- grosimea stratului de cremă este repartizat uniform pe întreaga suprafață a blatului;
- consistența cremelor este omogenă, fără umiditate separabilă, bine afânată, stabilă;
- mirosul este specific componentelor de bază; fără mirosuri străine;
- gustul este caracteristic ingredientelor și aromelor folosite, echilibrat.

În scopul evaluării competențelor profesionale specifice modulului, se propune prepararea de către fiecare elev a unui produs din lista sortimentului recomandat (prin extragere de bilet).

Cadrul didactic (evaluatorul) va urmări și va evalua atât procesul de preparare a produselor de patiserie/cofetărie, cât și produsul gata. Procesul de preparare a produselor de patiserie/cofetărie va fi evaluat conform pașilor tehnologici, iar produsul va fi evaluat în baza indicilor organoleptici. În procesul de evaluare, elevul va avea acces la documente tehnologice relevante pentru demonstrarea competențelor. După administrarea probelor (teoretică și practică), cadrul didactic va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării propuse.

Resurse materiale necesare pentru implementarea modulului

Utilaje și echipamente:

- Utilaj mecanic: malaxor, mixer;
- Utilaj nemecanic: masă de lucru, stelaje, cântar pentru bucătărie;
- Utilaj termic: plită electrică, cuptor electric;
- Utilaj frigorific: frigider;
- Inventar: vase gradate;
- Ustensile: cuțite, palete pentru nivelare, site, linguri, furculițe, palete, șpaclu, merdenea, rulou cu discuri, poș cu diferite duiuri, tel pentru spumat, perii, forme diferite, tăvi, platouri;
- Veselă.

Materiale consumabile:

- făină de grâu;

- afânători chimici: bicarbonat de sodiu, carbonat de amoniu;
- ouă, unt, margarină, ulei vegetal, lapte, smântână, frișcă, brânză de vaci;
- fructe uscate, gem, magiun, miez de nuci, mac;
- zahăr, miere, zahăr farin;
- condimente, vanilină, cacao praf, rom, acid citric.

Echipament de protecție:

scurtă (halat), pantaloni, bonetă, șorț, ștergar, încălțăminte de schimb.

Echipament și materiale didactice:

- Set de planșe didactice; materiale foto-video; documentație normativ-tehnică;
- Calculator, televizor/proiector/tablă interactivă.

Bibliografie:

1. Buteikis N., Jucov A., Specialități de patiserie, Lumina, Chișinău, 1992
2. Dincă C., Mbratașan S., Moraru V., Cofetar-patiser, Editura Didactică și Pedagogică, București, 2007
3. Mănăilescu A., Nicolau E., Cămpian D., Pantu G., Constantinescu M., Tehnologia produselor de cofetărie și patiserie, Editura Didactică și Pedagogică, București, 2003
4. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочки, Москва „Хлебпродинформ“ 2000
5. Рецептуры на печенье, галеты и вафли, Москва „Пищевая Промышленность”, 1969

MODULUL 9: PREPARAREA TORTURILOR DIN ALUAT NEDOSPIT AFÂNAT PRIN METODA MECANICĂ

Scopul modului: Formarea competențelor profesionale specifice de preparare a torturilor din aluat afânat prin metoda mecanică (pandișpan, foitaj, de beza, combinate), conform rețetei și respectând normele igienico-sanitare.

Administrarea modului:

	Unități de competență (rezultate ale învățării la final de modul)	IT	IP	Total
UC 1	Prepararea torturilor din aluat de pandișpan	44	42	86
UC 2	Prepararea torturilor din aluat foitaj	12	12	24
UC 3	Prepararea torturilor din aluat de beza	8	6	14
UC 4	Prepararea torturilor din semipreparate combinate	6	12	18
Recapitulare modul		2	-	2
Evaluare modul		2	12	14

Total modul	74	84	158
--------------------	----	----	-----

Achiziții teoretice și practice:

Unitatea de competență 1: Prepararea torturilor din aluat de pandișpan				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
- Clasifică torturile preparate din aluat afânat prin metoda mecanică. - Caracterizează sortimentul torturilor din aluat de pandișpan. - Organizează ergonomic locul de muncă, respectând normele igienico-sanitare. - Utilizează ustensile, inventar și utilaje pentru prepararea torturilor din aluat de pandișpan, respectând cerințele de sănătate și securitate în muncă. - Calculează necesarul de materii primă pentru prepararea torturilor din aluat de pandișpan. - Completează fișa de calcul pentru prepararea torturilor din aluat de pandișpan. - Pregătește materia primă pentru prepararea torturilor din aluat de pandișpan. - Prepară semipreparatul din aluat de pandișpan. - Toarnă aluatul de pandișpan prin diverse tehnici. - Prepară torturi din aluat de pandișpan conform rețetei, respectând normele igienico-sanitare. - Ornează torturi din aluat de pandișpan prin diverse tehnici. - Apreciază calitatea semipreparatului din aluat de pandișpan și a torturilor, în baza indicilor organoleptici. - Identifică defectele apărute la prepararea semipreparatului din aluat de pandișpan și a torturilor .	1. Clasificarea și caracteristica torturilor preparate din aluat afânat prin metoda mecanică. 2. Sortimentul și caracteristica torturilor din aluat de pandișpan. 3. Materia primă specifică pentru prepararea torturilor din aluat de pandișpan. 4. Fișa de calcul pentru prepararea torturilor din aluat de pandișpan. 5. Procesul tehnologic de preparare a semipreparatului din aluat de pandișpan. Tehnici de turnare a aluatului de pandișpan. Cerințe de calitate. 6. Procesul tehnologic de preparare a torturilor din aluat de pandișpan. Tehnici de ornare a torturilor. Cerințe de calitate. 7. Defecte la prepararea aluatului și torturilor din aluat de pandișpan. Măsuri de prevenire. 8. Condiții și termene de păstrare a torturilor din aluat de pandișpan.		- Tort din pandișpan cu cremă <i>Charlotte</i> (nr. 1/2000) - Tort <i>Poveste</i> (nr. 2/2000) - Tort <i>Praga</i> (nr.10/2000) - Tort <i>Pandișpan cu sufleu</i> (nr. 14/2000) - Tort <i>Pandișpan cu cremă de brânză</i> (nr. 15/2000) - Tort cu nuci (nr.16/2000)	

- Explică cauzele defectelor identificate. - Numește elementele de identificare/marcaj ale torturilor din aluat de pandișpan. - Specifică condițiile și termenele de păstrare a torturilor din aluat de pandișpan.				
Total UC 1		44		42

Unitatea de competență 2: Prepararea torturilor din aluat foitaj				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
- Caracterizează sortimentul torturilor din aluat foitaj. - Organizează ergonomic locul de muncă, respectând normele igienico-sanitare. - Utilizează ustensile, inventar și utilaje pentru prepararea torturilor din aluat foitaj, respectând cerințele de sănătate și securitate în muncă. - Calculează necesarul de materii primă pentru prepararea torturilor din aluat foitaj. - Completează fișa de calcul pentru prepararea torturilor din aluat foitaj. - Pregătește materia primă pentru prepararea torturilor din aluat foitaj. - Prepară semipreparatul din aluat foitaj. - Prepară torturi din aluat foitaj, conform rețetei, respectând normele igienico-sanitare. - Apreciază calitatea semipreparatului din aluat foitaj și a torturilor, în baza indicilor organoleptici. - Identifică defectele apărute la prepararea semipreparatului din aluat foitaj și a torturilor. - Explică cauzele defectelor identificate. - Specifică condițiile și termenele de păstrare a torturilor din aluat foitaj.	1. Sortimentul și caracteristica torturilor din aluat foitaj. 2. Fișa de calcul pentru prepararea torturilor din aluat foitaj. 3. Procesul tehnologic de preparare a semipreparatului din aluat foitaj. Cerințe de calitate. 4. Procesul tehnologic de preparare a torturilor din aluat foitaj. Cerințe de calitate. 5. Defecte la prepararea aluatului și torturilor din aluat foitaj. Măsuri de prevenire. 6. Condiții și termene de păstrare a aluatului și torturilor din aluat foitaj.		- Tort <i>Mille feuilles cu cremă de unt</i> (nr.27 /2000) - Tort <i>Mille feuilles cu crema</i> - <i>Charlotte</i> (nr.27 a/2000) - Tort <i>Kolizei</i> (nr.29/2000)	
Total UC 2		12		12

Unitatea de competență 3: Prepararea torturilor din aluat de bezea				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
- Caracterizează sortimentul torturilor din aluat de bezea. - Organizează ergonomic locul de muncă, respectând normele igienico-sanitare. - Utilizează ustensile, inventar și utilaje pentru prepararea torturilor din aluat de bezea, respectând cerințele de sănătate și securitate în muncă. - Calculează necesarul de materii primă pentru prepararea torturilor din aluat de bezea. - Completează fișa de calcul pentru prepararea torturilor din aluat de bezea. - Pregătește materia primă pentru prepararea torturilor din aluat de bezea. - Prepară semipreparatul din aluat de bezea. - Prepară torturi din semipreparat de bezea, conform rețetei, respectând normele igienico-sanitare. - Apreciază calitatea semipreparatului și a torturilor din aluat de bezea, în baza indicilor organoleptici. - Identifică defectele apărute la prepararea semipreparatului și a torturilor din aluat de bezea. - Explică cauzele defectelor identificate. - Specifică condițiile și termenele de păstrare a torturilor din aluat de bezea.	1. Sortimentul și caracteristica torturilor din aluat de bezea. 2. Fișa de calcul pentru prepararea torturilor din aluat de bezea. 3. Procesul tehnologic de preparare a semipreparatului din aluat de bezea. Cerințe de calitate. 4. Procesul tehnologic de preparare a torturilor din aluat de bezea. Cerințe de calitate. 5. Defecte la prepararea semipreparatului și a torturilor din aluat de bezea. Măsuri de prevenire. 6. Condiții și termene de păstrare a torturilor din aluat de bezea.		- Tort <i>Bariz</i> (nr.31/1986) - Tort <i>Kiev</i> (nr.33/1986) - Tort <i>Zbor</i> (nr.32/2000)	
Total UC 4		8		6

Unitatea de competență 4: Prepararea torturilor combinate				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore

- Caracterizează sortimentul torturilor combinate. - Organizează ergonomic locul de muncă, respectând normele igienico-sanitare. - Utilizează ustensile, inventar și utilaje pentru prepararea torturilor combinate, respectând cerințele de sănătate și securitate în muncă. - Calculează necesarul de materii primă pentru prepararea torturilor combinate. - Completează fișa de calcul pentru prepararea torturilor combinate. - Pregătește materia primă pentru prepararea torturilor combinate. - Prepară semipreparate pentru torturi combinate. - Prepară torturi combinate, conform rețetei, respectând normele igienico-sanitare - Apreciază calitatea semipreparatelor pentru torturi combinate, în baza indicilor organoleptici. - Apreciază calitatea torturilor combinate, în baza indicilor organoleptici. - Identifică defectele apărute la prepararea semipreparatelor și torturilor combinate. - Explică cauzele defectelor identificate. - Specifică condițiile și termenele de păstrare a torturilor combinate.	1. Sortimentul și caracteristica torturilor combinate. 2. Fișa de calcul pentru prepararea torturilor combinate. 3. Procesul tehnologic de preparare a semipreparatelor pentru torturi combinate. Cerințe de calitate 4. Procesul tehnologic de preparare a torturilor combinate. Cerințe de calitate. 5. Defecte la prepararea semipreparatului pentru torturi combinate. Măsuri de prevenire. 6. Defecte la prepararea torturilor combinate. Măsuri de prevenire. 7. Condiții și termene de păstrare a torturilor combinate.		- Tort din semipreparat din aluat opărit (nr. 37/2000) - Tort din aluat fărâmișos și pandișpan (nr. 35/2000) - Tort <i>Moldova</i> (nr. 180, Preiscurant 001-09)	
Total UC 4		6		12

Specificații metodologice

Parcursul didactic al modulului va avea un caracter flexibil, care permite alternarea lecțiilor de instruire teoretică și practică, în dependență de strategiile și metodele didactice aplicate, dar și de condițiile disponibile de realizare a procesului de instruire.

Activitățile de instruire utilizate de cadrul didactic vor avea un caracter activ-participativ și centrat pe elev. (Vezi Sugestiile metodologice)

Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modulului, poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor profesionale. Repartizarea orelor pe unități de competențe este recomandată, de aceea decizia finală, inclusiv și pentru repartizarea orelor pe secvențe de conținut în modul, rămâne la discreția cadrului didactic, responsabil de predarea conținutului modulului. Orelor vor fi repartizate în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale elevilor, de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către elevi. Numărul total de ore pe modul, precum și numărul de ore alocat pentru instruirea teoretică și practică, va rămâne neschimbat.

În cadrul instruirii practice, la o lecție practică (6 ore), se recomandă prepararea a cel puțin 3 tipuri de produse din sortimentul propus, la alegerea cadrelor didactice. Pentru realizarea instruirii practice, cadrele didactice pot selecta/propune și alte tipuri de torturi, suplimentar la cele din lista lucrărilor recomandate.

La fel, se recomandă realizarea lucrărilor practice în grupuri mici (2-3 persoane). Fiecare echipă va prepara câte un tort cu masa de 1 kg.

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 rezultatelor învățării este procesul prin care sunt colectate și analizate dovezile necesare pentru măsurarea competenței profesionale în raport cu cerințele standardului de calificare.

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:

- clasifice torturile din aluat afânat prin metoda mecanică;
- utilizeze ustensile, inventarul și utilaje pentru prepararea torturilor, respectând cerințele de sănătate și securitate în muncă;
- calculeze necesarul de materie primă pentru prepararea torturilor;
- pregătească materia primă pentru prepararea torturilor din aluat afânat prin metoda mecanică;
- prepare torturi din aluat afânat prin metoda mecanică, conform rețetei, respectând normele igienico-sanitare;
- decoreze torturile din aluat afânat prin metoda mecanică, prin diverse tehnici;
- aprecieze calitatea semipreparatelor și a torturilor din aluat afânat prin metoda mecanică, în baza indicilor organoleptici;
- identifice defectele apărute la prepararea torturilor din aluat afânat prin metoda mecanică;
- explice cauzele defectelor identificate;
- specifice condițiile și termenele de păstrare a torturilor din aluat afânat prin metoda mecanică.

Proba teoretică va include:

- Test scris.

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

Ținând cont de specificul procesului tehnologic de prepararea a torturilor, pentru evaluarea competențelor profesionale specifice modulului, se recomandă realizarea evaluării sumative timp de 12 ore:

- 6 ore: pregătirea semipreparatelor pentru torturi din aluat de pandișpan, foitaj, de bezea cu nuci,
- 6 ore: asamblarea și ornarea torturilor.

Produsele pentru măsurarea rezultatelor învățării

În scopul evaluării rezultatelor învățării la final de modul, se propune prepararea următoarelor produse:

- Tort *Poveste*;
- Tort *Praga*;
- Tort *Mille feuilles cu cremă de unt*;

- Tort *Kiev*;
- Tort din semipreparat din aluat opărit;
- Tort *Moldova*.

Criterii de evaluare a proceselor și produselor, conform standardului de calificare, pentru măsurarea rezultatelor învățării pe parcursul modulului și la final de modul:

- consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată;
- produsul finit este preparat conform rețetei;
- forma produsului este simetrică, regulată, conturul bine definit, se încadrează în limitele suportului, înălțime regulată/uniformă pe întreaga suprafață;
- decorul este proporțional cu dimensiunile produsului, elementele de decor sunt clare, bine conturate, realizate cu acuratețe;
- glazura este lucioasă, fără crăpături, bine fixată, într-un strat subțire, uniform pe toată suprafața;
- grosimea blatului este egală cu stratul de cremă, este uniformă pe întreaga suprafață;
- grosimea stratului de cremă este repartizat uniform pe întreaga suprafață a blatului;
- blatul (pentru pandișpan) este elastic;
- consistența cremelor este omogenă, fără umiditate separabilă, bine afânată, stabilă;
- blaturile sunt uniform îmbibate cu sirop;
- mirosul este specific componentelor de bază; fără mirosuri străine;
- gustul este caracteristic ingredientelor și aromelor folosite, echilibrat.

În scopul evaluării competențelor profesionale specifice modulului, se propune prepararea de către fiecare elev a unui produs din lista sortimentului recomandat (prin extragere de bilet).

Cadrul didactic (evaluatorul) va urmări și va evalua atât procesul de preparare a produselor de patiserie/cofetărie, cât și produsul gata. Procesul de preparare a produselor de patiserie/cofetărie va fi evaluat conform pașilor tehnologici, iar produsul va fi evaluat în baza indicilor organoleptici. În procesul de evaluare, elevul va avea acces la documente tehnologice relevante pentru demonstrarea competențelor. După administrarea probelor (teoretică și practică), cadrul didactic va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării propuse.

Resurse materiale necesare pentru implementarea modulului

Utilaje și echipamente:

- Utilaj mecanic: malaxor, mixer;
- Utilaj nemecanic: masă de lucru, stelaje, cântar pentru bucătărie;
- Utilaj termic: aparat pentru vafe, plită electrică, cuptor electric;
- Utilaj frigorific: frigider;
- Inventar: vase gradate, site;
- Ustensile: cuțite, linguri, furculițe, palete, merdenea, rulou cu discuri, poș cu dui, tel pentru spumat, perii, forme diferite, tăvi, platouri, poș de cofetărie cu diferite duiuri;
- Veselă.

Materiale consumabile:

- făină de grâu, amidon;
- ouă, unt, margarină, ulei vegetal, lapte, smântână, brânză de vaci ,lapte condensat, frișcă;
- fructe uscate, gem, magiun, miez de nuci, mac;
- zahăr, miere, zahăr farin;
- vanilină, gelatina, cacao praf, esențe, colorant alimentar.
coniac, vin de desert.

Echipament de protecție:

scurtă (halat), pantaloni, bonetă, șorț, ștergar, încălțăminte de schimb.

Echipament și materiale didactice:

- Set de planșe didactice, materiale foto-video, documentație normativ-tehnică;
- Calculator, televizor/proiector/tablă interactivă.

Bibliografie:

1. Butekeis N., Jucov A., Specialități de patiserie, Lumina, Chișinău, 1992
2. Dincă C., Mbratașan S., Moraru V., Cofetar-patiser, Editura Didactică și Pedagogică, București, 2007
3. Mănăilescu A., Nicolau E., Cămpian D., Pantu G., Constantinescu M., Tehnologia produselor de cofetărie și patiserie, Editura Didactică și Pedagogică, București, 2003
4. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочки, Москва „Хлебпродинформ“ 2000
5. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для ПОП
6. Рецептуры на печенье, галеты и вафли, Москва „Пищевая Промышленность”, 1969
7. Рецептуры на торты, пирожные, кексы и рулеты. Часть 3. Пирожные, кексы, рулеты, полуфабрикаты, Министерство пищевой промышленности СССР, Пищевая промышленность, 1978

V. Sugestii metodologice

Curriculumul la profesia *Cofetar* orientează proiectarea activității instructiv-educative, organizarea și desfășurarea procesului de predare a cunoștințelor și formarea abilităților practice și atitudinilor în vederea formării competențelor profesionale generale și specifice, corespunzătoare standardului ocupațional.

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.

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 strictete 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, lucrarea practică, problematizarea, studiul de caz, experimentul, proiectul 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 fabricație, de reparație. 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.

Pe lângă strategiile și metodele didactice, un rol important le revine mijloacelor didactice moderne care motivează elevii pentru învățare și formează competențele profesionale. Pentru realizarea obiectivelor și dezvoltarea competențelor profesionale, se recomandă utilizarea **mijloacelor audiovizuale** și anume: *computerul, notebook-ul, videoproiectorul, filmele didactice pe CD-uri, soft-urile educaționale* etc. Un alt tip de mijloace didactice eficiente sunt **mijloacele didactice ilustrative**: *fișe instructiv-tehnologice, cartele tehnologice, planșe referitoare la igiena personală a cofetarului, locul de muncă și activități realizate la locul de muncă, scheme tehnologice de preparare a produselor de cofetărie-patiserie* etc.

VI. Sugestii de evaluare

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 baza 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 necesite corectare sau îmbunătățire, realizate prin programe de recuperare.

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

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

Astfel, valoarea evaluării formative constă în formarea permanentă și continuă a competențelor la elevi reflectate în standardul 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 sînt utilizate diverse modalități de evaluare: observația, răspunsuri orale ale elevilor, lucrări scrise, lucrările practice etc.

Un interes deosebit prezintă lucrările practice, în cadrul cărora elevii 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/produselor 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 atît 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 modului, precum și dificultățile de învățare.
- Oferă profesorului informații referitor la nivelul de deținere de către elevi a cunoștințelor, abilităților și competențelor specifice modului.
- 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.



Ministerul Educației, Culturii și Cercetării al Republicii Moldova
Centrul de excelență în servicii și prelucrarea alimentelor

„Aprobat”
prin ordinul Ministrului Educației, Culturii
și Cercetării al Republicii Moldova

nr. 24 09 din 2020
 **Igor ȘAROV**

Curriculumul Stagiilor de Practică în producție

Calificarea: **Cofetar**

Codul meseriei: 721008

Domeniul de formare profesională: **Prelucrarea alimentelor**

Durata studiilor: 2 ani

Autori:

1. Zinaida Babaian, profesor de discipline de specialitate, grad didactic unu, CESP, A,
2. Olga Cîrstea, profesor de discipline de specialitate, grad didactic unu, Școala Profesională nr. 2, mun. Chișinău,
3. Livia Poiată, profesor de discipline de specialitate, grad didactic doi, Școala Profesională or. Cupcini,
4. Aurelia Vartic, consultant curriculum și calificări, Asociația Educație pentru Dezvoltare,
5. Anastasia Țurcanu, tehnolog ÎI "Țurcan Anastasia".

Aprobat de:

Consiliul metodic-științific al *Centrului de excelență*

în servicii și prelucrarea alimentelor

Proces-verbal Nr. 6 din „24” august 2020



Director

[Signature]

Silvia Proțiu

„24” august 2020

Coordonat cu:

Comitetului sectorial pentru formare profesională din agricultură și industria alimentară
“AgroindVET”,

Leonard Pali,

președinte

„26” august 2020

**Recenziți:**

Aurica Chirsanova, conferențiar universitar, doctor în științe, șef departament „Alimentație și nutriție”, Facultatea „Tehnologia alimentelor”, Universitatea Tehnică a Moldovei
Ala Vasilița, director SRL. ”Dragonul Roșu”

I. Preliminarii

Scopul practicii în producție

Practica în producție este parte integrantă obligatorie a procesului de instruire și se realizează în scopul formării/dezvoltării competențelor profesionale ale elevilor, relatate la exercitarea atribuțiilor și sarcinilor de lucru în cadrul întreprinderii, precum și integrării elevilor în activitatea de producție.

Practica în producție vizează consolidarea competențelor profesionale, specifice calificării profesionale, dobândite pe parcursul instruirii și îmbinarea acestora cu abilități practice, formate prin activități concrete, desfășurate în cadrul unei unități economice.

Practica în producție la meseria *Cofetar* se realizează în unități de alimentație publică de diverse tipuri și categorii, precum și în subdiviziunile instituției de învățământ. Unitățile economice pentru desfășurarea practicii în producție sunt identificate de către instituția de învățământ, în cadrul parteneriatului social, în baza contractelor privind efectuarea stagiilor de practică.

În activitatea practică, elevii vor aplica cunoștințe de la disciplinele de cultură generală precum: matematică, chimie, biologie.

Pe parcursul practicii, elevii vor fi instruiți și vor respecta regulile de securitate și sănătate în muncă la toate activitățile desfășurate.

Pre-achiziții

Practica în producție se desfășoară în două etape și se bazează pe achiziții de cunoștințe și abilități formate în cadrul modulelor de instruire.

Etapa I, 210 ore de practică în producție se realizează după modulele:

1. Pregătirea cofetarului pentru activitatea profesională
2. Aprecierea calității materiei prime
3. Prepararea produselor din aluat dospit, afănat prin metoda biologică
4. Prepararea produselor din aluat nedospit, afănat prin metoda chimică
5. Prepararea produselor din aluat nedospit, afănat prin metoda mecanică

Etapa II, 420 ore de practică în producție se realizează după modulele:

6. Prepararea prăjiturilor din aluat nedospit, afănat prin metoda chimică
7. Prepararea prăjiturilor din aluat nedospit, afănat prin metoda mecanică
8. Prepararea torturilor din aluat nedospit, afănat prin metoda chimică
9. Prepararea torturilor din aluat nedospit, afănat prin metoda mecanică

II. Motivația, utilitatea stagiului de practică pentru dezvoltarea profesională

Întreaga activitate desfășurată în perioada practicii de producție are menirea de a pregăti elevii în vederea integrării socio-profesionale eficiente, într-o societate în continuă schimbare. Acest tip de instruire asigură elevului un context de învățare la locul de muncă, precum și o oportunitate de integrare în colectivul întreprinderii, fapt care facilitează tranziția de la școală la viața profesională.

Practica în producție va facilita procesul de inserție al absolvenților pe piața muncii, prin creșterea relevanței rezultatelor învățării din perspectiva aplicării acestora la locul de muncă, prin încadrarea acestora în activități și procedee tehnologice la întreprinderi/ateliere de cusut.

Pe parcursul stagiului de practică, elevii activează conform programului de lucru al întreprinderii/atelierului, realizând integral cerințele din curriculum și participând activ în executarea activităților și sarcinilor de lucru. Operațiunile tehnologice executate de către elevi în perioada stagiilor de practică, sub ghidarea specialiștilor de înaltă calificare, asigură dezvoltarea competențelor și aptitudinilor, necesare pentru integrarea pe piața muncii și adaptarea la statutul de angajat.

III. Competențele profesionale specifice practicii în producție

La finele practicii în producție elevul va fi capabil să:

1. organizeze locul de muncă cu respectarea normelor igienico-sanitare și de securitate în procesul de preparare și păstrare a produselor de patiserie și cofetărie.
2. utilizeze ustensilele și utilajul tehnologic conform instrucțiunilor și destinației, cu respectarea regulilor SSM.
3. completeze documentele specifice activității profesionale în secțiile de cofetărie și patiserie.
4. aprecieze calitatea materiei prime, semipreparatelor coapte, semipreparatelor pentru finisare și a produselor finite în baza indicilor organoleptici.
5. prelucraze diferite tipuri de materie primă, conform destinației
6. prepare aluat și produse din aluat dospit, afănat prin metoda biologică, conform rețetei.
7. prepare aluat și produse din aluat nedospit, afănat prin metoda chimică, conform rețetei.
8. prepare aluat și produse din aluat nedospit, afănat prin metoda mecanică, conform rețetei.
9. prepare siropuri și glazuri pentru produse de cofetărie și patiserie.
10. prepare umpluturi din brânză, ciuperci, mac, nuci, legume, fructe, cu respectarea strictă a normelor igienico-sanitare.
11. prepare jeleu, sufleu, cu respectarea strictă a normelor igienico-sanitare.
12. prepare creme pentru produse de cofetărie cu respectarea strictă a normelor igienico-sanitare.
13. prepare prăjituri și torturi, conform rețetei.

IV. Administrarea practicii în producție

Anul	Numărul de săptămâni	Numărul de ore	Perioada	Modalitatea de evaluare
I	6	210	Mai - Iunie	Agenda formării profesionale
II	12	420	Martie - Iunie	Agenda formării profesionale Proba practică
Total	18	630		

V. Descrierea procesului de desfășurare a practicii în producție

Anul I

Locul de muncă a practicii	nr. ore	Activități/ sarcini de lucru pentru prepararea produselor de patiserie/cofetărie	Produse de realizat
Secția de depozitare zilnică a materiei prime		- Recepționarea materiei prime - Dozarea materiei prime - Aprecierea calității materiei prime	Materia primă recepționată pentru prelucrare
Secția/sector de pregătire a materiei prime pentru		- Pregătirea materiei prime uscate - Pregătirea grăsimilor - Pregătirea fructelor și legumelor	Materii prime prelucrate

producție			
Secția/sector pentru prelucrarea ouălor		- Spălarea ouălor - Dezinfectarea ouălor	Ouă prelucrate
Secția/sector de preparare a semipreparatelor pentru produsele de patiserie/cofetărie		- Prepararea umpluturilor - Prepararea siropurilor - Prepararea glazurii	- Umpluturi - Siropuri - Glazurii
Secția/sector pentru prepararea aluaturilor		- Prepararea aluatului dospit, afânat prin metoda biologică - Prepararea aluatului nedospit, afânat prin metoda chimică - Prepararea aluatului nedospit, afânat prin metoda mecanică	Aluat: - Dospit - De vafe - Fărâmicios - De cozonac - De turte dulci - De pandișpan - Foitaj - Opărit - De bezea - Bezea cu nuci - De migdale - Întins
Secția/sector pentru prelucrarea aluatului		- Divizarea aluatului - Dozarea aluatului - Modelarea semipreparatelor din aluat	Produse modelate
Secția/sector pentru coacerea produselor		- Ungerea suprafeței semipreparatelor din aluat - Presărarea suprafeței produselor cu zahăr, semințe, fărâmituri - Coacerea produselor	- Pateuri - Chifle - Plăcinte - Tarte - Gogoși - Cozonaci - Checuri - Rulade - Biscuiti/fursecuri
Secția de expediere a produselor finite		- Predarea produselor finite	
Secția/sector pentru spălarea și dezinfectarea ustensilelor și inventarului		- Spălarea și dezinfectarea ustensilelor, inventarului, vaselor, veselei - Sterilizarea ustensilelor pentru prepararea produselor de cofetărie	Ustensile, inventar, vase, veselă spălate și dezinfectate
Total:	210		

Anul II

Locul de muncă a practicii	nr. ore	Activități/ sarcini de lucru pentru prepararea produselor de cofetărie	Produse de realizat
Secția de depozitare zilnică a materiei prime		- Recepționarea materiei prime specifice - Dozarea materiei prime - Aprecierea calității materiei prime	Materia primă recepționată pentru prelucrare
Secția/sector de pregătire a materiei prime pentru producție		- Pregătirea materiei prime specifice - Pregătirea materiei prime uscate - Pregătirea grăsimilor - Pregătirea fructelor și legumelor	Materii prime prelucrate
Secția/sector de preparare a semipreparatelor pentru produse de cofetărie		- Prepararea jeleurilor - Prepararea sufleurilor - Prepararea masticului - Prepararea cremelor - Prepararea fărâmiturilor	- Jeleuri - Sufleuri - Mastic - Creme - Fărâmituri
Secția/sector pentru prepararea aluaturilor		- Prepararea aluatului nedospit, afănat prin metoda chimică - Prepararea aluatului nedospit, afănat prin metoda mecanică	Aluat: - Fărâmicios - De turte dulci - De pandișpan - Foitaj - Opărit - De bezea - Bezea cu nuci - De migdale
Secția/sector pentru prelucrarea aluatului		- Turnarea aluatului - Dozarea aluatului - Modelarea semipreparatelor din aluat	Semipreparate pregătite pentru coacere
Secția/sector pentru coacerea produselor		- Coacerea semipreparatelor	Semipreparate coapte
Secția pentru prepararea produselor de cofetărie		- Pregătirea semipreparatelor - Asamblarea semipreparatelor - Ornarea produselor - Ambalarea produselor	- Prăjituri - Torturi
Secția de expediere a produselor finite		- Predarea produselor finite	
Secția/sector pentru spălarea și dezinfectarea ustensilelor și inventarului		- Spălarea și dezinfectarea ustensilelor, inventarului, vaselor, veselei - Sterilizarea ustensilelor pentru prepararea produselor de cofetărie	Ustensile, inventar, vase, veselă spălate și dezinfectate
Total:	420		
În total:	630		

VI. Sugestii de evaluare a practicii de producție

Evaluarea stagiului de practică se realizează atât în perioada de desfășurare, cât și la finalizarea acestei activități de instruire. Cadrul didactic și conducătorii de la întreprinderi sistematic efectuează evaluarea activității elevilor la locurile de muncă. În timpul derulării stagiului de practică, conducătorii vor evalua:

- competențele profesionale formate/dezvoltate;
- comportamentul elevului, disciplina de muncă;
- modalitatea de integrare în activitatea întreprinderii (punctualitate, responsabilitate în executarea sarcinilor, lucrul în echipă).

Stagiile de practică se finalizează cu evaluarea competențelor formate în cadrul practicii. La finalizarea stagiului de practică se recomandă evaluarea:

1. agendei de practică în producție (a elevului);
2. referință de producere (întocmită și avizată de întreprindere).

Agenda de practică în producție este un document de înregistrare și monitorizare a activităților realizate de către elev la locul de desfășurare a stagiului de practică. Din agendă vor fi apreciate:

- activitățile și sarcinile de lucru realizate, confirmate săptămânal de conducătorul de la întreprindere;
- activitățile și sarcinile de lucru realizate individual;
- participarea în activitatea colectivului de muncă;
- vizite de studii (întreprindere, secții, depozite);
- respectarea termenelor de elaborare.

Criteriile de evaluare a produselor de patiserie/cofetărie în vederea măsurării competențelor:

- forma produsului;
- decorul/ elementele de decor;
- glazura de pe suprafața produsului;
- volumul produsului;
- culoarea suprafeței produsului;
- grosimea blatului;
- grosimea stratului de cremă;
- umplutura, adaosurile în produs;
- consistența cremelor;
- consistența biscuiților;
- mirosul și gustul;
- acuratețea de realizare a sarcinii.

Criterii de evaluare a serviciilor prestate în timpul practicii la locul de muncă:

- organizarea locului de muncă;
- respectarea cerințelor de sănătate și securitate a muncii;
- respectarea normelor igienico-sanitare în procesul de preparare a produselor de patiserie/cofetărie;
- executarea etapelor procesului tehnologic la efectuarea lucrărilor;
- calitatea sarcinilor realizate;
- promptitudinea serviciului.

VII. Cerințe față de locurile de practică

Stagiile practicii de producție se vor desfășura în cadrul unităților de alimentație publică care asigură:

- condiții de muncă conform normelor de securitate și sănătate în muncă;
- locuri de muncă pentru fiecare elev;
- condiții de familiarizare a elevilor cu toate etapele procesului tehnologic;
- condiții de rotație a elevilor în vederea realizării diferitor tipuri de lucrări;

- numărul de ore de muncă pentru elevi conform vârstei.

VIII. Resursele didactice recomandate elevilor

Denumirea sursei	Locul unde poate fi consultată/accesată/procurată resursa
1. LEGE privind securitatea și sănătatea în muncă Nr. 186-XVI din 10.07.2008, publicat: 05.08.2008 în Monitorul Oficial Nr. 143-144 art. Nr : 587 Data intrării în vigoare, 01.01.2009 2. 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). 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. 4. LEGE Nr. 105 din 13-03-2003 privind protecția consumatorilor 5. 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 6. Hotărârea Guvernului, nr. 603 din 11.08.2011 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 7. Hotărârea Guvernului Nr. 20 din 20.10.2006 cu privire la aprobarea Listei preparatelor dezinfectante înregistrate și reînregistrate în Republica Moldova Publicat:31.12.2006 în Monitorul Oficial Nr. 203-206 art. Nr712 8. Hotărârea Guvernului 412 din 25.05.2010 "Reguli generale de igienă a produselor alimentare" 9. Reguli și normative sanitaro-epidemiologice pentru materialele folosite în sectorul alimentar din 2004 (Monitorul oficial RM nr. 168-171 din 16.12.2005) 10. Specialități de patiserie, Buteikis N., Jucov A., Lumina, Chișinău, 1992 11. Прейскурант нр. 001-09 Розничные цены на хлебобулочные изделия, Часть I, с. 222 12. Прейскурант нр. 001-09 Розничные цены на хлебобулочные изделия, Часть II, с.138 13. Прейскурант нр. 001 Розничные цены на хлебобулочные и мучение кондитерские изделия, нр. 3, 1988. 90 р. 14. Сборник Rezeptur блюд и кулинарных изделий для ПОП, Москва, Экономика, 1981, с. 720 15. Сборник Rezeptur Мучных, кондитерских и булочных изделий для ПОП, Москва, Экономика, 1986. 16. Dincă C., Mbratașan S., Moraru V., Cofetar-patiser, Editura Didactică și Pedagogică, București, 2007 17. Mănăilescu A., Nicolau E., Câmpian D., Pantu G., Constantinescu M., Tehnologia produselor de cofetărie și patiserie, Editura Didactică și Pedagogică, București, 2003 18. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочки, Москва „Хлебпродинформ” 2000.	Biblioteca