

"Discutat"
Ședința Comisiei metodice,
"Bucătar-Cofetar"
Proces verbal nr. 6 din
26.01. 2021

Șef de comisie

Guțu Piotr

"Coordonat"
SRL „Maximos-Pan”

Uja Andriana

Numele, prenumele

Uja
Semnătura



"Aprobat"

Consiliul Profesoral

I.P. Școala Profesională or.

Cupcini

Proces verbal nr. 4 din

05.02. 2021

Director

Violeta CAMERZAN



PROGRAM

Calificarea: 721008 Cofetar

Domeniul de formare profesională: Prelucrarea alimentelor

Numărul total de ore: 432

Baza admiterii: studii secundare (ciclu I)

Limba de instruire: română, rusă

Forma de organizare: cu frecvență la zi

Autor: Poiată Livia Poiată

CUPCINI 2021

1. Concepția formării și destinația programei

Programul profesiei Cofetar, a fost elaborat cu scopul de a asigura formarea cunoștințelor de bază și abilităților necesare pentru angajarea formabilului în câmpul muncii. Programul dat 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 hotărârei consiliului profesoral al IP Școala Profesională, or.Cupcini, din 05.02.2021, proces verbal nr.4 de a participa la licitația înaintată de Oficiul Forțelor de Muncă Edineț și are misiunea să asigure:

- aprofundarea, extinderea cunoștințelor și capacităților acumulate în domeniu;
- formarea competențelor de aplicare a cunoștințelor în practică, de determinare a priorităților, de rezolvare în diferite contexte și circumstanțe a problemelor specifice domeniului;
- dezvoltarea abilităților de lucru în colectiv, în echipe, formarea deprinderilor de studiu de sine stătător și de autoevaluare a rezultatelor obținute, de utilizare a experienței într-un mediu de muncă interactiv, a capacităților de a lua decizii optime și de a răspunde problematicei sociale și etice în procesul de activitate practică.

2. Destinația acestui program

Programul de calificare profesională la meseria *Cofetar*, vizează formarea unor profesioniști specializați în domeniul „Prelucrarea alimentelor”.

Obiectivul fundamental al acestui program este de a oferi o bază teoretică și practică aprofundată, care să permită beneficiarilor să-și formeze și exerseze setul de competențe necesare în domeniu conform Standardului Ocupațional pentru meseria Cofetar. Pentru formarea profesională a Cofetarului, o importanță primordială o au următoarele **competențe-cheie**:

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

Competențe profesionale generale, care constituie comportamente profesionale ce trebuie demonstrate în mai multe activități profesionale. Sistemul de competențe profesionale generale asigură reușita activității profesionale în toate instituțiile de manifestare. Conform Standardului Ocupațional, Cofetarul trebuie să dețină următoarele competențe profesionale generale:

- integrarea progreselor tehnologice și tendințelor de dezvoltare din domeniul industrie alimentară în activitatea profesională;
- organizarea eficientă a activității profesionale;
- 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 industriei alimentare;
- acționarea în baza cerințelor și valorilor profesionale în vederea asigurării rezultatelor optime la locul de muncă.

Competențe profesionale specifice reprezintă un sistem de cunoștințe, abilități și atitudini care prin valorificarea unor resurse, contribuie la realizarea unor sarcini individuale sau în grup stabilite de

contextul activității profesionale. Conform Standartului Ocupațional, Cofetarul trebuie să dețină următoarele competențe profesionale specifice:

- organizarea eficientă a procesului și locului de muncă;
- aplicarea măsurilor igienico-sanitare;
- aprovizionarea locului de muncă cu materie primă și ingredient;
- pregătirea ingredientelor;
- prelucrarea ingredientelor pentru producer;
- prepararea aluaturilor;
- modelarea semiproduselor pentru coacere;
- coacerea (semi) produselor;
- prepararea cremelor și umpluturilor;
- asamblarea produselor de cofetărie și patiserie;
- decorarea produselor de cofetărie și patiserie.

3. Specialistul cu studii de formare profesională poate activa în calitate de:

- cofetar;
- modelator aluat;
- patiser;
- preparator napolitane;
- în cadrul unităților de alimentație publică de diferite tipuri: restaurant, cafenea, bar, cantina;
- în unități de alimentație publică pentru prepararea produselor alimentare servite la bordul navelor maritime/aeriene, secții specializate din întreprinderile industriei alimentare.

4. Specialistul cu studii de Cofetar al programului de formare profesională va fi capabil de a:

- organiza locul de muncă cu respectarea normelor igienico-sanitare și de securitate în procesul de preparare și păstrare a produselor de patiserie și cofetărie;
- utiliza ustensilele și utilajul tehnologic conform instrucțiunilor și destinației, cu respectarea cerințelor SSM;
- aprecia calitatea materiei prime și a produselor finite în baza indicilor organoleptici;
- prelucra diferite tipuri de materie primă, conform destinației;
- prepara aluat și produse din aluat dospit afanat prin metoda biologică, conform rețetei;
- prepara aluat și produse din aluat nedospit afanat prin metoda chimică, conform rețetei;
- prepara aluat și produse din aluat nedospit afanat prin metoda mecanică, conform rețetei;
- prepara creme pentru produse de cofetărie cu respectarea strictă a normelor igienico sanitare;
- prepara prăjituri și torturi, conform rețetei.

5. Condițiile de realizare a programului de formare profesională la meseria Cofetar

IP Școala Profesională, or.Cupcini, comisia Metodică *Bucătar-Cofetar* posedă o bază materială și didactică bună pregătirii specialiștilor în acest domeniu.

Laboratorul din cadrul instituției este dotat cu toate necesarele pentru instruirea elevilor la această meserie.


Biblioteca instituției dispune de literatură de specialitate în domeniile vizate. Toate cadrele didactice au studii corespunzătoare și grade didactice.

6. Calendarul activităților

Perioada de studii (zile/săptămâni/luni)	Activități didactice	Sesiuni de examen Proba teoretică/Proba practică
3 luni	432	3/6

7. Planul de învățământ pe 3 luni de studii

Nr.crt.	Denumirea unității de curs/modulului	Numărul de ore pe tipuri de activități		
		Total	LT	LP
1	Prepararea produselor din aluat dospit	110	56	54
2	Prepararea produselor din aluat nedospit afânat prin metoda chimică	54	24	30
3	Prepararea produselor din aluat nedospit afânat prin metoda mecanică	56	20	36
4	Prepararea prăjiturilor și torturilor	203	95	108
5	Examen	9	3	6
Total		432	198	234

Discutat
Ședința Comisiei
metodice,
”Bucătar-Cofetar”
Proces verbal
nr. 6 din
26.01. 2021
Șef de comisie
Guțu Piotr


”Coordonat
SRL ”Maximos-Pan”
Uja Andriana
Numele, prenumele
Semnătura



”Aprobat
Consiliul Profesoral
I.P. Școala Profesională or.
Cupcini
Proces verbal
nr. 4 din
05.02. 2021
Director **Violeta
CAMERZAN**



CURRICULUM MODULAR
Pregătire profesională de scurtă durată

CORM:72100” : Cofetar”

AUTOR:
Poiată Livia
Poiată

Cupcini, 2021

Cuprins

Preliminării	1
I. Concepția curriculumului modular	2
II. Sistemul de competențe și rezultatele învățării ce asigură calificarea profesională	3
III. Structura modulelor de instruire	7
IV. Administrarea modulelor	8
1. Prepararea produselor din aluat dospit	9
2. Prepararea produselor din aluat nedospit, afanat prin metoda chimică	15
3. Prepararea produselor din aluat nedospit, afanat prin metoda mecanică	19
4. Prepararea prăjiturilor și torturilor	23
V. Sugestii metodologice	26
VI. Sugestii de evaluare	26
VII. Bibliografie	29

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 *hotărârei consiliului profesoral al IP Școala Profesională, or.Cupcini, din 05.02.2021, proces verbal nr.4 de a participa la licitația înaintată de Oficiul Forțelor de Muncă Edineț.*

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, de scurtă durată (3 luni) la meseria Cofetar, stipulate în standardul de calificare. Curriculumul este destinat:

- cadrelor didactice;
- persoanelor care nu au finalizat învățământul obligatoriu;
- persoanelor cu nevoi educaționale speciale;
- tinerii și adulții rezidenți în comunități dezavantajate economic și social;
- angajații peste 40 de ani slab calificați sau necalificați.

Cadrele didactice vor utiliza curriculumul pentru proiectarea, realizarea și evaluarea demersului didactic pentru formarea profesională de scurtă durată (3 luni) la meseria Cofetar.

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 similarea 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. Importanța 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, iar 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 formabilului 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. Elevul dobândește cunoștințe, pornind de la necesitatea realizării unor sarcini concrete de la locul de muncă. Sarcinile sunt

formulate astfel, încât să îmbine 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.

Este 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. Fără a neglija un anumit tip de evaluare, susțin că 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 profesionale.

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 educational 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 antreprenori ale 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 acționai - 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, precum:

➤ *Competențe profesionale generale:*

- integrarea progreselor tehnologice și tendințelor de dezvoltare din domeniul industrie alimentară în activitatea profesională;
- organizarea eficientă a activității profesionale;
- 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 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 ingredient;
- pregătirea ingredientelor;
- prelucrarea ingredientelor pentru producer;
- prepararea aluaturilor;
- modelarea semiproduselor pentru coacere;
- coacerea (semi) produselor;
- prepararea cremelor, compozițiilor și umpluturilor;
- asamblarea produselor de cofetărie și patiserie;
- decorarea produselor de cofetărie și patiserie.

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, formabilul 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. aprecia calitatea materiei prime și a produselor finite în baza indicilor organoleptici;
4. prelucra diferite tipuri de materie primă, conform destinației;
5. prepara aluat și produse din aluat dospit conform rețetei;
6. prepara aluat și produse din aluat nedospit afânat prin metoda chimică, conform rețetei;
7. prepara aluat și produse din aluat nedospit afânat prin metoda mecanică, conform rețetei;
8. prepara umpluturi, cu respectarea strictă a normelor igienico-sanitare;
9. prepara creme pentru produse de cofetărie cu respectarea strictă a normelor igienico sanitare;
10. prepara prăjituri și torturi, conform rețetei.

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

1. Prepararea produselor din aluat dospit.
2. Prepararea produselor din aluat nedospit, afanat prin metoda chimică.
3. Prepararea produselor din aluat nedospit, afanat prin metoda mecanică.
4. Prepararea prăjiturilor și torturilor.

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 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.

IV. ADMINISTRAREA MODULELOR

Nr.crt.	Modulele de instruire	Total IT+IP	IT	IP
M 1	Prepararea produselor din aluat dospit	110	56	54
M 2	Prepararea produselor din aluat nedospit afânat prin metoda chimică	54	24	30
M 3	Prepararea produselor din aluat nedospit afânat prin metoda mecanică	56	20	36
M 4	Prepararea prăjiturilor și torturilor	203	95	108
	Examen	9	3	6
Total		432	198	234

Modulul 1. Prepararea produselor din aluat dospit

Scopul modulului: 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 modulului

	Unități de competență (rezultate ale învățării la final de modul)	IT	IP	Total
UC 1	Descrierea particularităților profesiei cofetar	4	-	4
UC 2	Caracteristica materiei prime	4	-	4
UC 3	Prepararea umpluturilor din legume, ciuperci, fructe, produse ale prelucrării, mac.	4	-	4
UC 4	Prepararea aluatului și produselor din aluat dospit, obținut prin metoda directă (fără maia)	14	12	26
UC 5	Prepararea siropurilor și glazurilor	4	6	10
UC 6	Prepararea aluatului și produselor din aluat dospit, obținut prin metoda indirectă (cu maia)	14	18	32

UC 7	Prepararea aluatului și produselor din aluat foitaj dospit	10	12	22
Evaluare modul		2	6	8
Total		56	54	110

Achiziții teoretice și practice

Unitatea de competență 1: Descrierea particularităților profesiei cofetar		
Abilități	Cunoștințe	Lucrări practice recomandate
<ul style="list-style-type: none"> - Descrie activitățile specifice profesiei cofetar. - 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. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Particularitățile profesiei cofetar. 2. Clasificarea secțiilor de cofetărie și structura lor. 3. Normele igienico-sanitare pentru activitatea cofetarului. 4. Cerințele de sănătate și securitate în muncă pentru activitatea cofetarului. 	
Unitatea de competență 2 : Caracteristica materiei prime		
Abilități	Cunoștințe	Lucrări practice recomandate
<ul style="list-style-type: none"> - Clasifică materia primă. - Numește materia primă de bază. - Caracterizează faina de grâu, porumb, secară și ovăz. - Apreciază calitatea fainii conform indicilor organoleptici. - 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. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Clasificarea și caracteristica materiei prime folosită la prepararea produselor de patiserie/cofetărie. 2. Făină de grâu, porumb, secară și ovăz: clasificarea, caracteristica, cerințe de calitate. Condiții și termeni de păstrare. 3. Produse zaharoase: clasificarea, caracteristica, cerințe de calitate. Condiții și termeni de păstrare. 4. Ouă și produse de ou: clasificarea, aracteristica, cerințe de calitate. Condiții și termeni de păstrare. 5. Grăsimi: clasificarea, caracteristica, cerințe de calitate. Condiții și termeni de păstrare. 	

Unitatea de competență 3 : Prepararea umpluturilor din legume, ciuperci, fructe, produse ale prelucrării, mac.		
Abilități	Cunoștințe	Lucrări practice recomandate
<ul style="list-style-type: none"> - Enumeră semipreparatele folosite la prepararea produselor de patiserie/cofetărie. - Diferențiază umpluturile pentru produse de patiserie/cofetărie. - Caracterizează umpluturile pentru produse de patiserie/cofetărie. - Prelucrează materia primă pentru prepararea 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 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. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Clasificarea umpluturilor și caracteristica acestora. 2. Cerințe de prelucrare a materiei prime pentru prepararea umpluturilor din brânză, legume, ciuperci, fructe, produse ale prelucrării, mac. 3. Procesul tehnologic de preparare a umpluturilor din legume, ciuperci. Cerințe de calitate a umpluturilor. 4. Procesul tehnologic de preparare a umpluturilor din fructe, produse ale prelucrării, mac. Cerințe de calitate a umpluturilor. 	
Unitatea de competență 4: Prepararea aluatului și produselor din aluat dospit, obținut prin metoda directă (fără maia)		
Abilități	Cunoștințe	Lucrări practice recomandate
<ul style="list-style-type: none"> - Numește aluaturile în funcție de metoda de afânare. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Clasificarea generală a aluaturilor în funcție de metoda de afanare. 2. Metoda biologică de afanare a aluatului. 	Prepararea produselor coapte: <ul style="list-style-type: none"> - pateuri cu umplutură de varză proaspătă (nr.1091/ 1089/1126);

<ul style="list-style-type: none"> - Explică metoda biologică de afânare a aluatului. - Identifică sortimentul produselor din aluat dospit prin metoda directă. - Caracterizează produsele din aluat dospit prin metoda directă. - Calculează necesarul de materie primă 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. - Apreciază calitatea aluatului și produselor din aluat dospit prin metoda directă, în baza indicilor organoleptici. - Specifică condițiile și termenele de păstrare a aluatului și produselor din aluat dospit fără maia. 	<ol style="list-style-type: none"> 3. Sortimentul, caracteristica produselor din aluat dospit prin metoda directă. 4. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea aluatului dospit. 5. Ustensile, inventar și utilaje pentru pregătirea aluatului și produselor din aluat dospit. 6. Procesul tehnologic de preparare a aluatului dospit prin metoda directă (fără maia). 7. Tehnici de modelare a produselor. Cerințe de calitate. 8. Procesul tehnologic de preparare a produselor din aluat dospit prin metoda directă (fără maia). Cerințe de calitate. 9. Condiții și termene de păstrare a aluatului și produselor din aluat dospit fără maia. 	<ul style="list-style-type: none"> - pateuri cu umplutură 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). <p>Prepararea produselor prăjite:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pateuri cu umplutură de gem (nr.1092/ 1089); - gogoși (nr. 1095). - minciunele (prăjiței)(nr. 88 preiscurant); - plăcinte cu umplutură brânză de vaci - (nr. 71/77).
--	---	--

Unitatea de competență 3: Prepararea siropurilor și glazurilor		
Abilități	Cunoștințe	Lucrări practice recomandate
<ul style="list-style-type: none"> - Diferențiază tipurile de siropuri și glazuri. - Caracterizează siropurile și glazurile. - Prelucreează 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 și glazuri conform rețetei, respectând normele igienico-sanitare. - Apreciază calitatea siropurilor și glazurilor în baza indicilor organoleptici. - Specifică condițiile și termenele de păstrare a siropurilor și glazurilor. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Clasificarea siropurilor și glazurilor, caracteristica acestora. 2. Cerințe de prelucrare a materiei prime pentru prepararea siropurilor și glazurilor. 3. Procesul tehnologic de preparare a siropurilor și a glazurilor . Cerințe de calitate. 4. Condiții și termene de păstrare a siropurilor și glazurilor. 	<p>Prepararea siropurilor:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sirop pentru însiropat (nr.56); - sirop de zahăr ars (nr. 66); - sirop pentru glasare (nr. 100). <p>Prepararea glazurilor:</p> <ul style="list-style-type: none"> - glazură de ciocolată (Nr. 106, din 1968).
Unitatea de competență 4: Prepararea aluatului și produselor din aluat dospit, obținut prin metoda indirectă (cu maia)		
Abilități	Cunoștințe	Lucrări practice recomandate
<ul style="list-style-type: none"> - Identifică sortimentul produselor din aluat dospit prin metoda indirectă. - Caracterizează produsele din aluat dospit prin metoda indirectă. - Organizează ergonomie locul de muncă, respectând normele igienico-sanitare. - Pregătește materia primă pentru prepararea aluatului dospit prin metoda indirectă. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sortimentul, caracteristica produselor din aluat dospit prin metoda indirectă. 2. Procesul tehnologic de preparare a aluatului dospit prin metoda indirectă. Tehnici de modelare a produselor. Cerințe de calitate. 3. Procesul tehnologic de preparare a produselor din aluat dospit prin metoda indirectă. Cerințe de calitate. 4. Condiții și termene de păstrare a aluatului și produselor din aluat dospit prin metoda indirectă. 	<p>Prepararea chiflelor:</p> <ul style="list-style-type: none"> - chiflă de vanilie (nr.107); - chiflă de casă (nr.109); - chiflă de drumeție(nr. 110); - chifla cu mac (nr112); - chiflă Pistrui (nr.113); - chiflă cu nuci(nr. 108). <p>Prepararea cozonacilor:</p> <ul style="list-style-type: none"> - cozonac cu glazură (nr. 114); - cozonac obișnuit (nr. 106).

<ul style="list-style-type: none"> - 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. - Specifică condițiile și termenele de păstrare a aluatului și produselor din aluat dospit prin metoda indirectă. 		<p>Prepararea tartelor:</p> <ul style="list-style-type: none"> - tartă delicioasă (nr.104); - tartă semideschisă cu gem (nr. 1204 rețetar 1968); - tartă deschisă cu umplutură de mere (nr. 1205 rețetar 1968).
---	--	---

Unitatea de competență 5: Prepararea aluatului și produselor din aluat foitaj dospit

Abilități	Cunoștințe	Lucrări practice recomandate
<ul style="list-style-type: none"> - Identifică sortimentul produselor din aluat foitaj dospit. - Caracterizează produsele 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 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sortimentul, caracteristica produselor din aluat foitaj dospit. 2. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea produselor din aluat foitaj dospit. 3. Procesul tehnologic de preparare a aluatului foitaj dospit. Cerințe de calitate. 4. Procesul tehnologic de preparare a produselor din aluat foitaj dospit. Tehnici de modelare a produselor. Cerințe de calitate. 5. Defecte la prepararea aluatului și produselor din aluat foitaj dospit. Măsuri de prevenire și remediere. 	<p>Prepararea produselor din aluat foitaj dospit:</p> <ul style="list-style-type: none"> - chiflă foitaj cu umplutură de magiun (nr. 17 Preiscurant); - ștrudel (nr.33 Preiscurant); - chiflă cu scorțișoară (nr. 32Preiscurant); - chiflă cu stafide (nr. 29 Preiscurant); - cornuleț/croasant (nr. 2 Preiscurant).

<p>din aluat foitaj dospit, respectând cerințele de sănătate și securitate în muncă.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prepară aluat foitaj dospit, conform rețetei. - Prepară umpluturi pentru produse din aluat foietaj 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. - Specifică condițiile și termenele de păstrare a aluatului și produselor din aluat foitaj dospit. 	<p>6. Condiții și termene de păstrare a aluatului și produselor din aluat foitaj dospit.</p>	
--	--	--

Modulul 2. Prepararea produselor din aluat nedospit, afânat prin metoda chimică

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

Administrarea modului:

	Unități de competență	IT	IP	Total
UC 1	Prepararea aluatului și produselor din aluat de vafe	8	6	14
UC 2	Prepararea aluatului și produselor din aluat farâmicios	4	6	10
UC 3	Prepararea aluatului și produselor din aluat de cozonac	4	6	10
UC 4	Prepararea aluatului și produselor din aluat de turte dulci	6	6	12
Evaluare modul		2	6	8
Total modul		24	30	54

Achiziții teoretice și practice

Unitatea de competență 1: Prepararea aluatului și produselor din aluat de vafe		
Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
<ul style="list-style-type: none"> - Numește aluaturile în funcție de metoda de afânare chimică. - Explică metoda chimică de afânare a aluatului. - Identifică sortimentul produselor din aluat nedospit afânat prin metoda chimică. - Caracterizează sortimentul produselor din aluat de vafe. - Organizează ergonomie 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 afânat 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. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Clasificarea generală a aluatului nedospit în funcție de metoda de afânare. 2. Metoda chimică de afânare a aluatului. 3. Sortimentul produselor din aluat nedospit afânat prin metoda chimică. 4. Caracteristica sortimentului produselor din aluat de vafe. 5. Procesul tehnologic de preparare a aluatului de vafe. Cerințe de calitate. 6. Procesul tehnologic de preparare a produselor din aluat de vafe. Cerințe de calitate. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 cu zahăr (nr. 10/1969).
Unitatea de competență 2: Prepararea aluatului și produselor din aluat fărâmicios		
Abilități	Cunoștințe	Lucrări practice recomandate
<ul style="list-style-type: none"> - Caracterizează sortimentul produselor din aluat fărâmicios. - Calculează necesarul de materie primă pentru prepararea produselor din aluat fărâmicios. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caracteristica sortimentului produselor din aluat fărâmicios. 2. Procesul tehnologic de preparare a aluatului fărâmicios. Cerințe de calitate. 	<ul style="list-style-type: none"> - Chec de capitală (nr.25/1986). - Chec cu nuci (nr.435/1986). - Chec pentru ceai (nr.444/1986).

<ul style="list-style-type: none"> - Completează fișa de calcul pentru prepararea produselor din aluat farâmicios. - Organizează ergonomie locul de muncă, respectând normele igienico-sanitare. - Pregătește materia primă pentru prepararea aluatului farâmicios. - Utilizează ustensile, inventar și utilaje pentru pregătirea aluatului și produselor din aluat farâmicios, respectând cerințele de sănătate și securitate în muncă. - Prepară aluat farâmicios conform rețetei, respectând normele igienico-sanitare. - Prepară produse din aluat farâmicios conform rețetei, respectând normele igienico-sanitare. - Modelează produsele prin diverse tehnici. - Apreciază calitatea aluatului și produselor din aluat farâmicios, în baza indicilor organoleptici. - Identifică defectele apărute la prepararea aluatului farâmicios și produselor. - Explică cauzele defectelor identificate. - Remediază, după caz, defectele identificate. - Specifică condițiile și termenele de păstrare a produselor din aluat farâmicios. 	<ol style="list-style-type: none"> 3. Procesul tehnologic de preparare a produselor din aluat farâmicios. Tehnici de preparare a produselor. Cerințe de calitate. 4. Condiții și termene de păstrare a produselor din aluat farâmicios. 	<ul style="list-style-type: none"> - Chec cu brânză de vaci (nr.450/1986). - Chec cu brânză de vaci și stafide (nr. 87/2000; nr. 449/1986). - Biscuiți cu unt (nr. 157e/1969). - Biscuiți cu ciocolată (nr. 157 ac/1969). - Biscuiți Frunzulițe (nr.160/1969). - Biscuiți farâmicioși(nr. 175/1969). - Biscuiți Ruladă cumagiun și nuci (nr. 6, p. 50).
---	---	--

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

Abilități	Cunoștințe	Lucrări practice recomandate
<ul style="list-style-type: none"> - Caracterizează sortimentul produselor din aluat de cozonac. - Organizează ergonomie locul de muncă, respectând normele igienico-sanitare. - Pregătește materia primă pentru prepararea aluatului de cozonac. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caracteristica sortimentului de produse din aluat de cozonac. 2. Procesul tehnologic de preparare a aluatului de cozonac. Cerințe de calitate. 	<ul style="list-style-type: none"> - Prepararea pateurilor cu diferite umpluturi (nr. 1094/1983). - Prepararea biscuiților Lvov (nr. 161/1969).

<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<ol style="list-style-type: none"> 3. Procesul tehnologic de preparare a produselor din aluat de cozonac. Tehnici de modelare. Cerințe de calitate. 4. Condiții și termene de păstrare a produselor din aluat de cozonac. 	<ul style="list-style-type: none"> - Prepararea biscuiților Steluțe (nr.157 6/1969). - Prepararea biscuiților Romaniță {nr. 157/1969}. - Prepararea biscuiților Țărănești (nr. 4, p. 48).
---	---	--

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

Abilități	Cunoștințe	Lucrări practice recomandate
<ul style="list-style-type: none"> - Caracterizează sortimentul produselor din aluat de turte dulci. - Organizează ergonomie locul de muncă, respectând normele igienico-sanitare. - Pregătește materia primă pentru prepararea aluatului de turte dulci. - Utilizează ustensile, inventar și utilaje pentru pregătirea aluatului și produselor din aluat de cozonac, respectând cerințele de sănătate și securitate în muncă. 	<ol style="list-style-type: none"> 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 modelare. Cerințe de calitate. 5. Procesul tehnologic de preparare a produselor din aluat de turte dulci. Tehnici de modelare. Cerințe de calitate. 	<ul style="list-style-type: none"> - Prepararea turtelor cu nuci (nr. 142/2000). - Prepararea turtelor cu lapte (nr. 153/2000). - Prepararea turtelor cu miere (nr. 147/2000). - Prepararea turtelor pentru copii (nr. 152/2000). - Prepararea turtei de miere fără umplutură (nr. 154/2000).

<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>6. Metodele de omare a produselor din aluat de turte dulci.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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).
--	--	---

MODULUL 3. 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, întins), conform rețetei și respectând normele igienico-sanitare.

Administrarea modului:

	Unități de competență	IT	IP	Total
UC 1	Prepararea aluatului și produselor din aluat de pandișpan	6	12	18
UC 2	Prepararea aluatului și produselor din aluat foitaj	4	6	10
UC 3	Prepararea aluatului și produselor din aluat opărit	4	6	10
UC 4	Prepararea aluatului și produselor din aluat întins	4	6	10
	Evaluare modul	2	6	8
	Total modul	20	36	56

Achiziții teoretice și practice:

Unitatea de competență 1: Prepararea aluatului și produselor din aluat de pandișpan		
Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
<ul style="list-style-type: none"> - Clasifică aluaturile în funcție de metoda de afânare. - Explică metoda mecanică de afânare a aluatului. - 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 ergonomie 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. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Clasificarea aluatului nedospit afânat prin metoda mecanică. 2. Metoda mecanică de afânare a aluatului. 3. Sortimentul și caracteristica produselor din aluat nedospit afânat prin metoda mecanică. 4. Sortimentul, caracteristica produselor din aluat de pandișpan. 5. Procesul tehnologic de preparare a aluatului de pandișpan prin diverse metode. Cerințe de calitate. 6. Procesul tehnologic de preparare a produselor din aluat de pandișpan. Cerințe de calitate. 	<p>Prepararea produselor din aluat de pandișpan:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prepararea semipreparatului Pandișpan de bază (nr. 1/2000, nr. 1/1986); - prepararea semipreparatului Pandișpan cu cacao (nr.6/2000,nr. 6/1986); - prepararea semipreparatului Praga nr.7/2000,nr.7/1986); - prepararea Ruladei cu pastă de fructe (nr.93/2000, nr.93/1986). <p>Prepararea biscuiților/fursecurilor:</p> <ul style="list-style-type: none"> - biscuiți Zaharoși (nr.124«/2000); - biscuiți Pandișpan de ciocolată (nr. 149/1969); - biscuiți Cu ciocolată (nr. 157 ji/1969).

<ul style="list-style-type: none"> - Prepară produse din aluat de pandișpan conform rețetei, respectând normele igienico-sanitare. - Apreciază calitatea aluatului și produselor din aluat de pandișpan, în baza indicilor organoleptici. 		
Unitatea de competență 2: Prepararea aluatului și produselor din aluat foitaj		
Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
<ul style="list-style-type: none"> - 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 ergonomie 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. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sortimentul, caracteristica produselor din aluat foitaj. 2. Fișa de calcul pentru prepararea produselor din aluat foitaj. 3. Procesul tehnologic de preparare a aluatului foitaj. Metode de stratificare și împăturire a aluatului. Cerințe de calitate. 4. Procesul tehnologic de preparare a produselor din aluat foitaj. Tehnici de modelare. Cerințe de calitate. 	<p>Prepararea produselor din aluat foitaj:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prepararea volovanilor (nr. 1113/1983); - plăcinte cu brânză de vaci (nr. 1098/1983).

<ul style="list-style-type: none"> - Apreciază calitatea aluatului și produselor din aluat foitaj, în baza indicilor organoleptici. 		
Unitatea de competență 3: Prepararea aluatului și produselor din aluat opărit		
Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
<ul style="list-style-type: none"> - Caracterizează sortimentul produselor din aluat opărit. - Organizează ergonomie 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. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sortimentul, caracteristica produselor din aluat opărit. 2. Procesul tehnologic de preparare a aluatului opărit. Cerințe de calitate. 3. Procesul tehnologic de preparare a produselor din aluat opărit. Cerințe de calitate. 4. Defecte la prepararea aluatului și produselor din aluat opărit. Măsuri de prevenire. 	Prepararea produselor din aluat opărit: <ul style="list-style-type: none"> - prepararea gogoșilor (nr.15/1983); - prepararea Profiterolurilor (nr. 1112/1983).

Unitatea de competență 5: Prepararea aluatului și produselor din aluat întins		
Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
<ul style="list-style-type: none"> - 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 ergonomie 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. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sortimentul, caracteristica produselor din aluat întins. 2. Procesul tehnologic de preparare a aluatului întins. Cerințe de calitate. 3. Procesul tehnologic de preparare a produselor din aluat întins. Tehnici de modelare. Cerințe de calitate. 4. Defecte la prepararea aluatului și produselor din aluat întins. Măsuri de prevenire. 	<p>Prepararea plăcintelor:</p> <ul style="list-style-type: none"> - plăcintă cu umplutură din varză (Preiscurant, nr. 112); - plăcintă cu umplutură din brânză și verdeață (Preiscurant, nr. 113).

Modulul 4. Prepararea prăjiturilor din aluat afânat prin metoda chimică

Scopul modulului: Formarea competențelor profesionale specifice de preparare a prăjiturilor și torturilor, conform rețetei și respectând normele igienico-sanitare.

Administrarea modulului:

	Unități de competență	IT	IP	Total
UC 1	Prepararea semipreparatelor pentru produse de cofetărie	15		15
UC 2	Prepararea prăjiturilor și torturilor din aluat farâmicios	20	24	44
UC 3	Prepararea prăjiturilor și torturilor din aluat de pandișpan	20	24	44
UC 4	Prepararea prăjiturilor și torturilor din aluat foitaj	19	24	43
UC 5	Prepararea prăjiturilor și torturilor din aluat de bezea.	19	24	43
	Evaluare modul	2	12	14
	Total modul	95	108	203

UC 1 Prepararea semipreparatelor pentru produse de cofetărie		
Abilități	Cunoștințe	Lucrări practice recomandate
<ul style="list-style-type: none"> - Identifică sortimentul semipreparatelor pentru produse de cofetărie. - Caracterizează semipreparatele pentru produsele de cofetărie. - Organizează ergonomic locul de muncă, respectând normele igienico-sanitare. - Utilizează ustensile, inventarul și utilajele pentru produse de cofetărie, respectând cerințele de sănătate și securitate în muncă. - Pregătește materia primă pentru prepararea semipreparatelor. - Prepară creme (pe bază de unt, de albuș, fierte) conform rețetei, respectând normele igienico-sanitare. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sortimentul semipreparatelor pentru produse de Cofetărie. 2. Caracteristica generală a semipreparatelor pentru produse de cofetărie. 3. Clasificarea cremelor (bază de unt, albuș, fierte). Caracteristica cremelor. 4. Tehnici de ornare a produselor cu cremă. 5. Procesul tehnologic de preparare a masticului din zahăr. Cerințe de calitate. 6. Sortimentul, caracteristica farâmiturilor. 7. Modalitatea de obținere a farâmiturilor pentru ornare. Cerințe de calitate. 	

<ul style="list-style-type: none"> - Prepară mastic din zahăr și elemente de decor conform rețetei, respectând normele igienico sanitare. - Modelează diverse elemente de decor din mastic din zahăr. - Prepară farâmituri pentru ornare, respectând normele igienico-sanitare. - Apreciază calitatea semipreparatelor pentru produse de cofetărie, în baza indicilor organoleptici. - Specifică condițiile și termenele de păstrare a semipreparatelor pentru produse de cofetărie. 		
UC 2 Prepararea prăjiturilor și torturilor din aluat farâmicios		
Abilități	Cunoștințe	Lucrări practice recomandate
<ul style="list-style-type: none"> - Clasifică prăjiturile și torturile în funcție de semipreparatul copt. - Caracterizează sortimentul prăjiturilor și torturilor din semipreparat farâmicios. - Pregătește materia primă pentru prepararea prăjiturilor și torturilor din semipreparat farâmicios. - Prepară prăjituri și torturi din semipreparat farâmicios conform rețetei, respectând normele igienicosanitare. - Ornează prăjiturile și torturile prin diverse tehnici. - Apreciază calitatea prăjiturilor și torturilor din semipreparat farâmicios, în baza indicilor organoleptici. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Clasificarea și caracteristica prăjiturilor în funcție de semipreparatul copt. 2. Sortimentul și caracteristica prăjiturilor din semipreparat farâmicios. 3. Procesul tehnologic de preparare a prăjiturilor din semipreparat farâmicios. Tehnici de ornare a prăjiturilor. Cerințe de calitate. 4. Elemente de identificare/marcaj aplicate pe ambalajul pentru prăjituri și torturi. 5. Condiții și termene de păstrare a prăjiturilor și torturilor din semipreparat farâmicios. 	<p>Prepararea prăjiturilor:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prăjitură Inel farâmicios (nr.50/2000); - prăjitură cu cremă Glasse (nr.47 a /2000). <p>Prepararea torturilor:</p> <ul style="list-style-type: none"> - tort <i>Căderea frunzelor</i> (nr. 19/2000); - tort <i>Lăcrămioare</i> (nr.20/2000).

<ul style="list-style-type: none"> - Numește elementele de identificare/marcaj ale Prăjiturilor și torturilor. - Specifică condițiile și termenele de păstrare a prăjiturilor și torturilor din semipreparat fărâmicios. 		
UC 3 Prepararea prăjiturilor și torturilor din aluat de pandișpan		
Abilități	Cunoștințe	Lucrări practice recomandate
<ul style="list-style-type: none"> - Clasifică prăjiturile și torturilor preparate din aluat afânat prin metoda mecanică. - Caracterizează sortimentul prăjiturilor și torturile din aluat de pandișpan. - Prepară semipreparatul din aluat de pandișpan. - Toarnă aluatul de pandișpan prin diverse tehnici. - Prepară prăjituri și torturi din aluat de pandișpan, conform rețetei, respectând normele igienico-sanitare. - Ornează prăjiturile și torturile din aluat de pandișpan prin diverse tehnici. - Apreciază calitatea semipreparatului din aluat de pandișpan și a prăjiturilor și torturilor, în baza indicilor organoleptici. - Specifică condițiile și termenele de păstrare a prăjiturilor și torturilor din aluat de pandișpan. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Clasificarea și caracteristica prăjiturilor și torturilor preparate din aluat afânat prin metoda mecanică. 2. Sortimentul și caracteristica prăjiturilor și torturilor din aluat de pandișpan. 3. Procesul tehnologic de preparare a semipreparatului din aluat de pandișpan. 4. Tehnici de turnare a aluatului de pandișpan. Cerințe de calitate. 5. Procesul tehnologic de preparare a prăjiturilor și torturilor din aluat de pandișpan. Tehnici de omare a prăjiturilor și torturilor. Cerințe de calitate. 6. Condiții și termene de păstrare a prăjiturilor și torturilor din aluat de pandișpan. 	<p>Prepararea prăjiturilor:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prăjitură cu cream <i>Charlotte</i> (nr.39/2000,nr.260/1986); - prăjitură cu cremă de beza (nr. 40/2000); - prăjitură cu cremă de unt (nr.42 6 /2000); - prăjitură <i>Bouche</i> (nr. 44 /2000). <p>Prepararea torturilor:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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).

UC 4 Prepararea prăjiturilor și torturilor din aluat foitaj		
Abilități	Cunoștințe	Lucrări practice recomandate
<ul style="list-style-type: none"> - Caracterizează sortimentul prăjiturilor și torturilor din aluat foitaj. - Prepară semipreparatul din aluat foitaj. - Prepară prăjituri și torturi din aluat foitaj, conform rețetei, respectând normele igienico-sanitare. - Apreciază calitatea semipreparatului din aluat foitaj, a prăjiturilor și torturilor, în baza indicilor organoleptici. - Specifică condițiile și termenele de păstrare a Prăjiturilor și torturilor din aluat foitaj. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sortimentul și caracteristica prăjiturilor și torturilor din aluat foitaj. 2. Procesul tehnologic de preparare a semipreparatului din aluat foitaj. Cerințe de calitate. 3. Procesul tehnologic de preparare a prăjiturilor și torturilor din aluat foitaj. Cerințe de calitate. 4. Condiții și termene de păstrare a prăjiturilor și torturilor din aluat foitaj. 	<p>Prepararea prăjiturilor</p> <ul style="list-style-type: none"> - prăjitură cu cream <i>Charlotte</i> (nr. 5/2000); - prăjitură cu cream fiartă (nr.556/2000); - prăjitură Comuleț cu cremă de beza (nr. 59/2000); - cornuleț cu cream de unt (nr.60/2000). <p>Prepararea torturilor:</p> <ul style="list-style-type: none"> - tort <i>Miile feuilles</i> cu cremă de unt (nr.27 /2000); - tort <i>Miile feuilles</i> cu crema <i>Charlotte</i> (nr.27 a/2000); - tort <i>Kolizei</i> (nr.29/2000).
UC 5 Prepararea prăjiturilor și torturilor din aluat de beza .		
Abilități	Cunoștințe	Lucrări practice recomandate
<ul style="list-style-type: none"> - Caracterizează sortimentul prăjiturilor și torturilor din aluat de beza. - Prepară semipreparatul din aluat de beza. - Prepară prăjituri și torturi din semipreparatul de beza, rețetei, respectând normele igienico sanitare. - Specifică condițiile și termenele de păstrare a prăjiturilor din aluat de beza și din fărâmituri. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sortimentul și caracteristica prăjiturilor și torturilor din aluat de beza. 2. Procesul tehnologic de preparare a semipreparatului din aluat de beza. Cerințe de calitate. 3. Procesul tehnologic de preparare a prăjiturilor și torturilor din aluat de beza. Cerințe de calitate. 4. Condiții și termene de păstrare a prăjiturilor și torturilor din aluat de beza. 	<p>Prepararea prăjiturilor din aluat de beza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - beza cu cream <i>Charlotte</i> (nr.65/2000); - beza cu cremă de unt (nr. 65a/2000). <p>Prepararea torturilor din aluat de beza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - tort <i>Bariz</i> (nr.31/1986); - tort <i>Kiev</i> (nr.33/1986); - tort <i>Zbor</i> (nr.32/2000).

V. Specificații metodologice

O condiție principală de parcurgere a modulelor 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 conținuturi în cadrul modulelor, poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor profesionale. Repartizarea orelor pe unități de competențe este recomandată, însă repartizarea orelor pe secvențe de conținut în module, rămâne la discreția cadrului didactic, responsabil de predarea conținutului modulului.

Numărul total de ore pe module, precum și numărul de ore alocate pentru instruirea teoretică și practică, va rămâne neschimbat. În cadrul orelor practice, se recomandă 1-2 tipuri de produse din sortimentul recomandat, în dependență de timp și materiale consumabile disponibile.

VI. 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 module, se recomandă realizarea evaluării sumative prin probă practică și probă teoretică, unde în dependență de modulul studiat, elevul va demonstra că este capabil să:

- clasifice aluaturile și produsele din aluat;
- calculeze ingredientele pentru prepararea produselor din aluat;
- pregătească materia primă pentru prepararea aluatului și produselor din aluat;
- utilizeze ustensilele și utilajele necesare pentru prepararea aluatului și produselor din aluat;
- prepare aluat și produse din aluat, respectând normele igienico-sanitare;
- modeleze produsele prin diverse tehnici;
- aprecieze calitatea aluaturilor și produselor din aluat, în baza indicilor organoleptici;
- specifice condițiile și termenii de păstrare a aluatului și produselor din aluat.

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 pentru prepararea aluatului și produselor din aluat dospit, nedospit afânat prin metoda chimică și mecanică și respective 12 ore pentru prepararea prăjiturilor și torturilor.

Produsele pentru evaluarea rezultatelor învățării la final de modul, vor fi selectate din lista produselor recomandate pentru lucrările practice.

Evaluatorul va ține cont de criteriile de evaluare a proceselor și produselor, conform standardului de calificare, pentru măsurarea rezultatelor învățării pe parcursul modulelor și la final de module:

- 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;
- culoarea suprafeței corespunde tipului de produs preparat;
- umplutura este repartizată uniform în întreg produsul, conform rețetei;
- consistența umpluturii este omogenă, fără umiditate și stabilă;
- mirosul este specific produsului;
- gustul este caracteristic ingredientelor și aromelor folosite, echilibrat.ect

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 modulelor.

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, merdeneea, 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., Cămpian 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.