

APROBAT
Consiliul profesional
al Centrului de Excelență în Servicii
și Prelucrarea Alimentelor
Proces verbal nr.
din 30-12-2019

Auth



COORDONAT
Ministerul Educației, Culturii
și Cercetării al Republicii Moldova

„12” 02



Program de formare profesională

Domeniul de formare profesională: **Prelucrarea alimentelor**

Calificarea: **Cofetar 721008**

Numărul de ore: **742 ore**

Baza admiterii: **acte de studii (gimnaziale, liceale)**

Limba de instruire: **rusă, română**

Forma de organizare: **cu frecvență la zi**

Bălți, 2019



MINISTERUL EDUCAȚIEI, CULTURII ȘI CERCETĂRII AL REPUBLICII MOLDOVA
INSTITUTIA PUBLICĂ
CENTRUL DE EXCELENȚĂ ÎN SERVICII
ȘI PRELUCRAREA ALIMENTELOR
COPIA CORESPUNDE
ORIGINALULUI

Spuneșanu

PRELIMINARII

Prezentul program reprezintă un document normativ-reglator și constituie reperul conceptual de formare profesională, care specifică finalitățile de învățare și descrie condițiile de formare a competențelor profesionale pentru profesia Cofetar.

Programul este destinat persoanelor care solicită formare în domeniul alimentației publice, profesia bucătar.

Programul de formare profesională *Cofetar* se realizează cu respectarea strictă a prevederilor stabilite, Codului Muncii al Republicii Moldova; Codului Educației al Republicii Moldova nr. 152/2014; Regulamentului - cadru de organizare și funcționare a Centrului de excelență, aprobat prin Ordinul ME nr. 1158 din 04.12.2015, înregistrat la MJ cu nr. 1094 din 31.12.2015; Regulamentului - cadru de organizare și funcționare a instituțiilor de învățământ profesional tehnic postsecundar și postsecundar nonterțiar, aprobat prin Ordinul ME nr. 550 din 10.06.2015, înregistrat la MJ cu nr. 1051 din 02.07.2015; Regulamentului - cadru de organizare și funcționare a instituțiilor de învățământ profesional tehnic secundar, aprobat prin Ordinul ME nr. 840 din 21.06.2015, înregistrat la MJ cu nr. 1062 din 22.08.2015, Metodologia cu privire la elaborarea programelor și curriculumurilor din cadrul învățării pe tot parcursul vieții ordin nr.70 din 25.01.2019, și include include Planul de învățământ, Curriculumul modular.

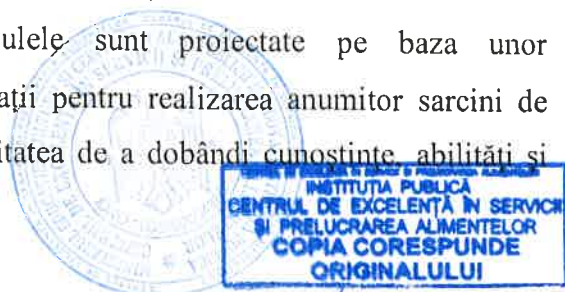
Scopul programului de formare profesională: Formarea competențelor profesionale a candidaților pentru inserția în câmpul muncii la meseria Cofetar.

Formarea profesională a bucătarului, realizată în cadrul instituțiilor de învățământ profesional tehnic secundar corespunde nivelului 3 de calificare, conform Cadrului Național al Calificărilor din Republica Moldova. Acest nivel de calificare se atribuie muncitorului care, în raport cu diversitatea de împuterniciri și responsabilități, trebuie să realizeze activități sub conducere, având independență la soluționarea sarcinilor binecunoscute sau similare acestora. Cofetarul trebuie să-și planifice activitățile personale, reieșind din sarcinile puse de conducător, să-și asume responsabilitate individuală pentru sarcinile de realizat.

Complexitatea activității se referă la soluționarea sarcinilor practice tipice. Cofetarul calificat alege modalitatea de realizare a sarcinii, reieșind din procedeele bine cunoscute în baza instruirii teoretice și practice. Acțiunile întreprinse se corectează în funcție de condițiile de realizare.

Finalitățile de învățare ale profesiei cofetar sunt orientate spre atingerea nivelului de calificare pretins și se realizează în baza curriculumului la profesia respectivă.

Prezentul program este structurat pe module, conținutul cărui derivă din Standardul Ocupațional pentru profesia Cofetar. Modulele sunt proiectate pe baza unor principii complementare și au scopul de a pregăti candidații pentru realizarea anumitor sarcini de muncă. Structurarea modulară a programului oferă posibilitatea de a dobândi cunoștințe, abilități și



atitudini, și respectiv, de a forma competențele profesionale.

Abordarea modulară reflectată în curriculum determină drept element-cheie al procesului de formare profesională - competența. Complexitatea competenței generează complexitatea conținuturilor, a căror eșalonare nu are la bază principiul repartiției pe discipline, ci selectarea și integrarea acestora într-un mesaj educațional, care susține formarea competențelor. Pertinența, relevanța conținuturilor în modul este stabilită în raport cu contribuția acestora la formarea unei competențe sau unui set de competențe profesionale.

Abordarea modulară este în esență interdisciplinară, deoarece conținuturile fuzionează funcțional în raport cu finalitatea. Accentul este pus pe selectarea anumitor aspecte a materiei de studiu din diverse domenii/discipline, precum 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. Prin urmare, conținuturile modulului sunt predate în manieră integrată pentru construirea unei viziuni holistice a realității, fapt care impune elevul să descopere sensul unitar și liantul acestor conținuturi.

Se produc schimbări de esență în procesul învățării. Formabilul dobândește cunoștințe, pornind de la necesitatea realizării unei sarcini concrete. Contează foarte mult îmbinarea judicioasă a cunoștințelor teoretice cu cele practice. Deoarece nivelul de calificare îi solicită competențe concrete, un rol aparte îl au abilitățile, prin urmare exersarea în ateliere este obligatorie, fiind modalitatea cea mai eficientă de învățare.

Devine necesar de a corela modalitatea de predare-învățare modulară cu evaluarea modulară.

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

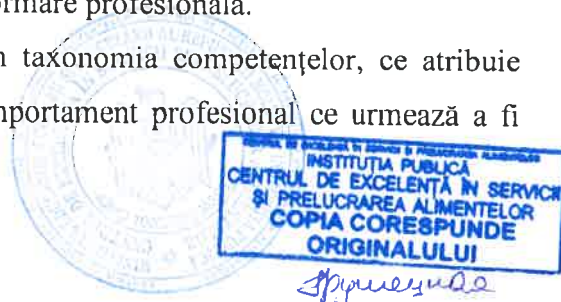
Pornind de la accepția dată competenței, curriculumul reflectă cunoștințele, abilitățile și resursele de formare a acestora în scopul realizării unor sarcini/activități/procese, care demonstrează competența profesională.

Administrarea modulului stabilește criteriile de corelare a diverselor elemente ale acestuia, în mare parte, punând accent pe corelarea dintre competențe/finalități, conținuturi și modalitățile de realizare. După finalizarea studiilor formabilii vor putea activa în unități de alimentație publică de diverse categorii: restaurante, cafenele, secții de cofetărie, patiserie, magazine de cofetărie.

Finalitățile. Sistemul de competențe ce asigură calificarea profesională

Calificarea profesională se atribuie în baza unui sistem de competențe pe care le însușește și deținerea cărora o demonstrează absolventul programului de formare profesională.

Esența conceptuală a formării modulare este prezentată prin taxonomia competențelor, ce atribuie claritate demersului formativ, prin stabilirea tipurilor de comportament profesional ce urmează a fi



format de către cadrele didactice și însușit de către candidați pe parcursul programului de instruire. Deoarece succesul integrării socioprofesionale rezidă în deținerea culturii generale și de specialitate, demonstrat prin competențele-cheie și profesionale, orice program de formare va fi axat pe formarea și dezvoltarea acestora.

În contextul formării profesionale, competențele-cheie constituie baza formării competențelor profesionale, influențând calitatea acestora sistemic, dar în același timp, anumite competențe au o pondere și o influență mai accentuată, în dependență de specificul domeniului de formare și activitate profesională. Fără a neglija importanța tuturor competențelor-cheie în formarea competențelor profesionale, dar și conform Standardului Ocupațional pentru profesia Cofetar, 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.

În dependență de finalitățile activității profesionale determinăm competențe profesionale generale și competențe profesionale specifice.

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

Conform Standardului Ocupațional, cofetarul trebuie să dețină următoarele competențe profesionale generale.

- Integrarea progreselor tehnologice și tendințelor de dezvoltare din domeniul industriei alimentare 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



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

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

Conform Standardului Ocupațional, cofetarul va deține următoarele competențe profesionale specifice:

- Organizarea eficientă a activității și a 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.

Structura modulelor

Competențele, fiind elementul de bază, dar și finalitatea curriculumului, determină modulele de formare profesională. Modulul este o unitate de învățare deschisă și flexibilă, cu finalități de învățare/rezultatele învățării (unități de competență) foarte clare, scopul căruia este formarea la elev a unui comportament specific meseriei.

Finalitățile de învățare (unitățile de competență) integrează atât competențele generale, care constituie fundamentul pentru formarea competențelor profesionale specifice, cât și competențele specifice, care demonstrează realizarea atribuțiilor/sarcinilor ocupaționale cu diferit grad de complexitate.

Modulul este o structură didactică unitară din punct de vedere tematic atât pentru lecțiile teoretice, cât și pentru cele practice. O condiție prioritară de parcurgere a modului este aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate în activități practice. Realizarea modulelor se desfășoară în mod

sistematic și continuu pe o perioadă de timp și se finalizează prin evaluare.

Module de instruire

În rezultatul asocierii competențelor profesionale generale cu cele specifice, au fost definite următoarele module de instruire:

1. Pregătirea cofetarului pentru activitatea la locul de muncă
2. Pregătirea materiei prime pentru producție
3. Prepararea semifabricatelor pentru articole de cofetărie-patiserie
4. Prepararea produselor din aluat dospit
5. Prepararea produselor din aluat nedospit, afinat prin metoda chimică
6. Prepararea produselor din aluat nedospit, afinat prin metoda mecanică
7. Prepararea produselor de cofetărie/patiserie cu valoarea energetică redusă
8. Prepararea prăjiturilor
9. Prepararea tortelor
10. Prepararea produselor de cofetărie/patiserie internaționale moderne.

Modulele sunt unități de învățare interdependente din punct de vedere al competențelor profesionale generale, dar cu un grad mare de autonomie în ceea ce privește competențele profesionale specifice. Modulele corelează logic în vederea formării competențelor profesionale, fapt care determină consecutivitatea parcurgerii acestora: de la module simple spre module complexe, de la module generale spre module tehnice. Cu toate acestea, consecutivitatea modulelor rămâne flexibilă cu excepția primelor module, care sunt introductive, și ultimilor module, pentru parcurgerea cărora elevul trebuie să dețină deja un set de competențe profesionale generale și specifice.

Condiții de realizare:

Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor posedă o bază materială și didactică satisfăcătoare pregătirii specialiștilor în acest domeniu, 10 cadre didactice sunt abilitate în formarea adulților.

Realizarea acestui program e preconizat pentru 3 luni și este structurat astfel:

Lecții teoretice -2-3 zile/săptămână și lecții practice -7 ore/zi, 1-2 zile pe săptămână

1. Contracte de colaborare cu agenții economici;
2. Săli de clasă dotate cu tehnică IT, materiale foto, video, suport informațional, materiale didactice pentru realizarea orelor teoretice;
3. Laboratoare pentru realizarea orelor de instruire practică dotate cu echipamente tehnologice, utilaje, ustensile, veselă.



4. Cadrele didactice utilizează diverse strategii didactice de învățare-predare-evaluare (tradiționale și interactive) centrate pe elev.

5. Echipa de formare:

- Profesori de discipline de specialitate, grade didactice superioare, întâi, doi, formate în cadrul proiectului CONCEPT, UTM, CE ProDidactica;
- Maiștri-instructori la meseria Cofetar.

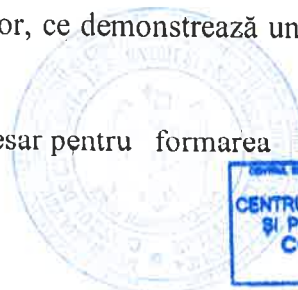
Administrarea modulelor:

Nr. crt.	Modulele de instruire	Total IT+IP+ PP	Total IT+IP	IT	IP
1.	Pregătirea cofetarului pentru activitatea la locul de muncă	15	15	8	7
2.	Pregătirea materiei prime pentru producție	19	19	12	7
3.	Prepararea semifabricatelor pentru articole de cofetărie/patiserie	30	30	12	14
4.	Prepararea produselor din aluat dospit	48	48	20	28
5.	Prepararea produselor din aluat nedospit, afânat prin metoda chimică	35	35	14	21
6.	Prepararea produselor din aluat nedospit, afânat prin metoda mecanică	35	35	14	21
7.	Prepararea produselor de cofetărie/patiserie cu valoarea energetică redusă	35	35	14	21
8.	Prepararea prăjiturilor	45	45	24	21
9.	Prepararea tortelor	45	45	24	21
10.	Prepararea produselor de cofetărie/patiserie internaționale	31	31	17	14
	Total IT+IP	334 ore	334 ore		
	Practica în producție	160 ore			
	Bazele antreprenoriatului	24 ore			
	Consultații	8 ore			
	Examen de calificare	14 ore			
	Total	540 ore	334 ore	159 ore	175 ore

Modalități de evaluare a cursanților:

Evaluarea se axează pe constatarea și aprecierea competențelor, ce demonstrează un anumit nivel de performanță. Sunt importante toate tipurile de evaluare:

- inițială/diagnostică, pentru a constata prerechizitul necesar pentru formarea



Spunește

cunoștințelor și abilităților, competențelor profesionale;

— curentă/formativă, pentru a ghida formarea competențelor;

— finală/sumativă, pentru a constata și aprecia deținerea competenței.

La finalizarea studiilor candidații susțin examen de calificare compus din două părți:

— Test scris;

— Proba practică.



SERVICIUL DE ÎNSUȘIRI ȘI ÎNSTRUIRI ÎN PROFESIUNEA AGRICOLĂ
INSTITUȚIA PUBLICĂ
CENTRUL DE EXCELENȚĂ ÎN SERVICIU
ȘI PRELUCRAREA ALIMENTELOR
COPIA CORESPUNDE
ORIGINALULUI

Spunețușe

Repere bibliografice:

1. Codul muncii al Republicii Moldova Nr. 152-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).
2. Codul Educației al Republicii Moldova nr. 152/2014. (Monitorul Oficial 2014, nr. 319-324, art.634).
3. Legea nr.105/2018 cu privire la promovarea ocupării forței de muncă și asigurarea de șomaj.
4. Hotărârea Guvernului nr. 1276/ 2018 pentru aprobarea procedurilor privind accesul la măsurile de ocupare a forței de muncă, art. 30, alineat (2), lit. a), din (Monitorul Oficial 2019, nr. 295-308, art. 448), punctului 8.
5. Hotărârea Guvernului nr.425 din 03.07.2015 alineat (2), pct.2 din Nomenclatorul domeniilor de formare profesională și al meseriilor/profesiilor (Monitorul Oficial 2015, nr. 177-184, art. 480)
6. REGULAMENTUL cu privire la organizarea formării profesionale a șomerilor, Ordinul comun al Ministrului Sănătății, Muncii Protecției Sociale și Ministrului Educației, Culturii Cercetării al Republicii Moldova nr.1485/1713 din 26/27.12.2019
7. Curriculum modular la meseria Cofetar pentru cursuri de formare profesională.
8. Suport metodologic pentru proiectarea curriculumului în învățământul profesional tehnic secundar, Ordinul Ministrului Educației nr. 676 din 13 iulie 2016.



Spuneșcu

MINISTERUL EDUCAȚIEI, CULTURII ȘI CERCETĂRII AL REPUBLICII MOLDOVA
Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Domeniul ocupațional: **Prelucrarea alimentelor**

Meseria: **Cofetar**

Codul profesiei: **721008**

Categorie de calificare: **I - IV**

Baza admiterii: **Studii gimnaziale, liceale**

Durata studiilor: **3 luni**

A P R O B A T

Consiliul profesoral

al Centrului de Excelență în Servicii
și Prelucrarea Alimentelor

Proces verbal nr. **3**
din **30-12-2019**



Calendarul anului de studiu

Lunile de studiu	Perioada anului de studiu și proces specific												
	1			2			3			3			
	INSTRUIRE TEORETICĂ ȘI INSTRUIRE PRACTICĂ (IIP) 9 săptămâni												
	PROCES SPECIFIC / ACTIVITATE ȘI TERMENE DE REALIZARE (/ lună / săptămână)												
	1			2			3			3			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
	IP IT	IP IT	IP IT	IP IT	IP IT	IP IT	IP IT	IP IT	IP IT	IP IT	PP	PP	PP
	PRACTICĂ ÎN PRODUCȚIE (PP) 4 săptămâni												
	EQ												

IT/IP - pregătirea teoretică și practică în laborator; **PP** - practică în producție; **EQ** - examen de calificare

COPIA CORESPUNDE ORIGINALULUI

Sp. Usc. 40

Planul de învățământ pentru cursurile de formare continuă a adulților la meseria *Cofetar*, durata studiilor 3 luni, pregătire de profil modulară

Nr. ctr.	Conținuturi	Nr. de săptămâni		Practica în producție 4 săptămâni
		Instruire teoretică+instruire practică 9 săptămâni		
I. Pregătire de profil		334 ore		160 ore
		38 ore/săptămână		40 ore/ săptămână
	I.1 Instruire teoretică	<i>IT</i>	<i>IP</i>	
	I.2 Instruire practică	159	175	
1	Pregătirea cofetarului pentru activitatea la locul de muncă	8	7	
2	Pregătirea materiei prime pentru producție	12	7	
3	Prepararea semifabricatelor pentru articole de cofetărie/patiserie	12	14	
4	Prepararea produselor din aluat dospit	20	28	
5	Prepararea produselor din aluat nedospit, afănat prin metoda chimică	14	21	
6	Prepararea produselor din aluat nedospit, afănat prin metoda mecanică	14	21	
7	Prepararea produselor de cofetărie/patiserie cu valoarea energetică redusă	14	21	
8	Prepararea prăjiturilor	24	21	
9	Prepararea tortelor	24	21	
10	Prepararea produselor de cofetărie/patiserie internaționale	17	14	
	I.2 Practică în producție			160
Bazele antreprenoriatului		24		
Total ore		2 ore/ săptămână		
Consultanți		518		
Examene		8		
Total general		14		
		540		160

RU TA DE PARCURGERE A MODULELOR

meseria: Cofetar, codul meseriei: 721008

durata studiilor: 3 luni

N r. S ă p r ă m	I. Pregătirea de profil																			Total ore			
	Module / ore pentru instruirea practică și instruirea teoretică																						
	M1		M2		M3		M4		M5		M6		M7		M8		M9		M10		P/P		
	I/T	I/P	I/T	I/P	I/T	I/P	I/T	I/P	I/T	I/P	I/T	I/P	I/T	I/P	I/T	I/P	I/T	I/P	I/T			I/P	
Numărul de ore																							
	8	7	12	7	12	14	20	28	14	21	14	21	14	21	24	21	24	21	17	14	160	334	
1	8	7	12		11																	38	
2				7	1	14	16															38	
3							4	21	13													38	
4								7	1	14	14		2									38	
5									7		14	12		5								38	
6										7		14	17									38	
7											7	2	14	15								38	
8														7	9	14	8					38	
9																7	9	14				30	
	Practica de producție																				160		
1																					40	40	
1																						40	40
1																						40	40
1																						40	40
1																						40	40
3																						40	40
	Examen de calificare																				14		



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

Signature

Elaborat Grup de lucru:

Ludmila ȚURCANU, profesor de discipline de specialitate, Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor

Lilia MAHU, profesor de discipline de specialitate, Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor

Coordonator Centrului de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor

Silvia PROȚIUȚ

Directorul SA „Dragonul Roșu”

Ala VASILÎȚA



Proșcuț



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

APROBAT
Consiliul profesoral
al Centrului de Excelență în
Servicii și Prelucrarea Alimentelor
Proces - verbal nr. 3
din 30-12-2019



CURRICULUM MODULAR
pentru pregătirea profesională

meseria COFETAR

Domeniul de formare profesională: Prelucrarea alimentelor

Codul profesiei: 721008

Calificarea: Cofetar

Bălți, 2019



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

Handwritten signature

Autori:

1. Mahu Lilia, director adjunct pentru instruire și producere, profesor de discipline de specialitate, grad didactic II, Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor.
2. Țurcanu Ludmila, profesor de discipline de specialitate, grad superior, Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor.

Recenzenți:

1. Dina Mocan, profesoara de discipline de specialitate, grad didactic superior, Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor.
2. Cebanu Corina, profesor de discipline de specialitate, Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor.

*Șturcuș*

Cuprins

Preliminarii	4
I. Concepția curriculumului modular	4
II. Sistemul de competențe ce asigură calificarea profesională	6
III. Structura modulelor	7
IV. Module de instruire.....	8
1. Pregătirea cofetarului pentru activitatea la locul de muncă	10
2. Pregătirea materiei prime pentru producție	15
3. Prepararea semifabricatelor pentru articole de cofetărie/patiserie.....	22
4. Prepararea produselor din aluat dospit	29
5. Prepararea produselor din aluat nedospit, afinat prin metoda chimică.....	36
6. Prepararea produselor din aluat nedospit, afinat prin metoda mecanică	45
7. Prepararea produselor de cofetărie/patiserie cu valoarea energetică redusă	55
8. Prepararea prăjiturilor.....	61
9. Prepararea tortelor	71
10. Prepararea produselor de cofetărie/patiserie internaționale.....	78
V. Sugestii metodologice.....	83
VI. Sugestii de evaluare.....	85
VII. Glosar de termeni pedagogici Referințe bibliografice	88



Spunește

PRELIMINARII

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

Prezentul curriculum reprezintă un document normativ-reglator și constituie reperul conceptual de formare profesională, care specifică finalitățile de învățare și descrie condițiile de formare a competențelor profesionale pentru instruirea inițială la profesia *Cofetar*.

Curriculumul este destinat cadrelor didactice din învățământul profesional secundar, autorilor de manuale și materiale didactice, factorilor de decizie și părinților. Cadrele didactice vor utiliza curriculumul pentru proiectarea, realizarea și evaluarea demersului didactic pentru formarea profesională la profesia cofetar.

Formarea profesională a cofetarului, realizată în cadrul instituțiilor de învățământ profesional tehnic secundar corespunde nivelului 3 de calificare, conform Cadrului Național al Calificărilor din Republica Moldova. Acest nivel de calificare se atribuie muncitorului care, în raport cu diversitatea de împuterniciri și responsabilități, trebuie să realizeze activități sub conducere, având independență la soluționarea sarcinilor binecunoscute sau similare acestora. Cofetarul trebuie să-și planifice activitățile personale, reieșind din sarcinile puse de conducător și să-și asume responsabilitate individuală pentru sarcinile de realizat.

Complexitatea activității se referă la soluționarea sarcinilor practice tipice. Cofetarul calificat alege modalitatea de realizare a sarcinii, reieșind din procedeele bine cunoscute în baza instruirii teoretice și practice. Acțiunile întreprinse se corectează în funcție de condițiile de realizare.

Finalitățile de învățare ale profesiei bucătar sunt orientate spre atingerea nivelului de calificare pretins și se realizează în baza curriculumului la profesia respectivă.

I. Concepția curriculumului modular

Piața muncii, în conformitate cu schimbările sociale actuale, cu progresul științific din diverse domenii, determină orientări conceptuale noi în sistemul de învățământ profesional tehnic secundar. Convingerea asupra eficienței noii modalități de formare profesională este consolidată și de către bunele practici ale altor state.

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

Evoluția domeniului de formare profesională la nivelul profesional tehnic secundar, dezvoltarea științelor educației și promovarea în contextul acestora a noilor paradigme (centrarea pe cel ce învață, centrarea pe competențe, constructivismul), dezvoltarea tehnologiilor în domeniul profesional respectiv, au conturat necesitatea schimbării concepției de formare profesională.

Contextul formării și integrării socioprofesionale demonstrează necesitatea conceperii pregătirii profesionale în baza *curriculumului axat pe formarea competențelor*, iar modalitatea optimă de formare a competențelor profesionale este organizarea demersului didactic pe module.

Abordarea modulară în formarea profesională are multiple avantaje:

- realizează principalul deziderat al perioadei actuale: stabilește legătura dintre cerințele pieței muncii și formarea profesională;
- reflectă o paradigmă educațională nouă, care are drept finalitate formarea competențelor;
- permite abordarea integrativă a conținuturilor;
- contribuie la reducerea dublării informațiilor;
- asigură conexiunea acțiunilor profesorilor și elevilor în vederea formării competențelor;
- asigură îmbinarea necesară a teoriei și practicii;
- creează condiții pentru o evaluare autentică - evaluarea competențelor.

Pornind de la accepția dată competenței, curriculumul reflectă cunoștințele, abilitățile și resursele de formare a acestora în scopul realizării unor sarcini/activități/procese, care demonstrează competența profesională.

Administrarea modulului stabilește criteriile de corelare a diverselor elemente ale acestuia, în mare parte, punând accent pe corelarea dintre competențe/finalități, conținuturi și modalitățile de realizare. Prin prezentarea acestui element de structură este monitorizată și dimensiunea *timp* a curriculumului.

II. Sistemul de competențe ce asigură calificarea profesională

Calificarea profesională se atribuie în baza unui sistem de competențe pe care le însușește și deținerea cărora o demonstrează absolventul programului de formare profesională.

Esența conceptuală a formării modulare este prezentată prin taxonomia competențelor, ce atribuie claritate demersului formativ, prin stabilirea tipurilor de comportament profesional ce urmează a fi format de către cadrele didactice și însușit de către elevi pe parcursul programului de instruire.

Deoarece succesul integrării socioprofesionale rezidă în deținerea culturii generale și de specialitate, demonstrat prin competențele-cheie și profesionale, orice program de formare va fi axat pe formarea și dezvoltarea acestora.

În contextul formării profesionale, competențele-cheie constituie baza formării competențelor profesionale, influențând calitatea acestora sistemic, dar în același timp, anumite competențe au o pondere și o influență mai accentuată, în dependență de specificul domeniului de formare și activitate profesională. Fără a neglija importanța tuturor competențelor-cheie în formarea competențelor profesionale, dar și conform Standardului Ocupațional pentru profesia cofetar, 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.

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

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

Conform Calificării profesionale, Cofetarul trebuie să dețină următoarele competențe profesionale generale:

- Integrarea progreselor tehnologice și tendințelor de dezvoltare din domeniul industriei alimentare 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

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

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

Conform Calificării profesionale, cofetarul va deține următoarele competențe profesionale specifice:

- Organizarea eficientă a activității și a 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.

III. Structura modulelor

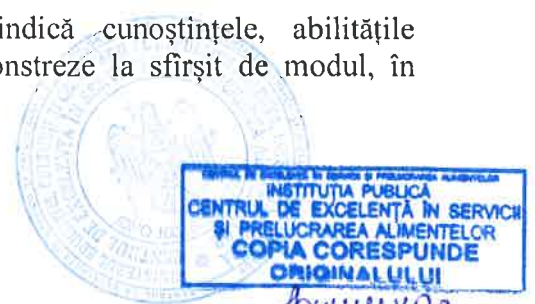
Competențele, fiind elementul de bază, dar și finalitatea curriculumului, determină modulele de formare profesională. Modulul este o unitate de învățare deschisă și flexibilă, cu finalități de învățare/rezultatele învățării (unități de competență) foarte clare, scopul căruia este formarea la elev a unui comportament specific meseriei.

Finalitățile de învățare (unitățile de competență) integrează atât competențele generale, care constituie fundamentul pentru formarea competențelor profesionale specifice, cât și competențele specifice, care demonstrează realizarea atribuțiilor/sarcinilor ocupaționale cu diferit grad de complexitate.

Modulul este 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 activități practice. Realizarea modulelor se desfășoară în mod sistematic și continuu pe o perioadă de timp și se finalizează prin evaluare.

Modulul de instruire este constituit din următoarele componente:

- **titlul modulului** – reprezintă o sarcină specifică la locul 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 (rezultatele învățării)** – indică cunoștințele, abilitățile și competențele pe care elevul va fi capabil să le demonstreze la sfârșit de modul, în rezultatul învățării;



- **administrarea modulului** – indică numărul de ore total, recomandat pentru lecțiile teoretice și cele practice în vederea formării unităților de competență, pentru lecții de totalizare (dacă este cazul), precum și evaluare. Repartizarea orelor pe secvențe de conținut este flexibilă și rămîne la discreția cadrelor didactice.
- **achizițiile teoretice și practice:**
 - cunoștințele teoretice, care reprezintă un sistem integru și combinatoriu de conținuturi din diverse discipline ale domeniului profesional. Ordinea secvențelor de conținut, în cadrul aceluiași modul, poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor profesionale;
 - abilitățile practice care vor fi formate;
 - lucrări practice – recomandă tipul de lucrări prin care se pun în aplicare cunoștințele teoretice și se exersează abilitățile practice, contribuind, astfel la formarea competenței.
- **specificații metodologice** – reprezintă unele recomandări metodologice specifice modulului;
- **sugestii de evaluare** – reprezintă recomandări cu privire la evaluarea cunoștințelor, abilităților, competențelor la final de modul.
- **resursele materiale** necesare pentru realizarea activităților practice, care reprezintă echipamentul tehnologic și materia primă.

IV. Module de instruire

În rezultatul asocierii competențelor profesionale generale cu cele specifice, au fost definite următoarele module de instruire:

1. Pregătirea cofetarului pentru activitatea la locul de muncă
2. Pregătirea materiei prime pentru producție
3. Prepararea semifabricatelor pentru articole de cofetărie-patiserie
4. Prepararea produselor din aluat dospit
5. Prepararea produselor din aluat nedospit, afinat prin metoda chimică
6. Prepararea produselor din aluat nedospit, afinat prin metoda mecanică
7. Prepararea produselor de cofetărie/patiserie cu valoarea energetică redusă
8. Prepararea prăjiturilor
9. Prepararea tortelor
10. Prepararea produselor de cofetărie/patiserie internaționale moderne.

Modulele sunt unități de învățare interdependente din punct de vedere al competențelor profesionale generale, dar cu un grad mare de autonomie în ceea ce privește competențele profesionale specifice. Modulele corelează logic în vederea formării competențelor profesionale, fapt care determină consecutivitatea parcurgerii acestora: de la module simple spre module complexe, de la module generale spre module tehnice. Cu toate acestea, consecutivitatea modulelor rămîne flexibilă cu excepția primelor module, care sunt introductive, și ultimilor module, pentru parcurgerea cărora elevul trebuie să dețină deja un set de competențe profesionale generale și specifice.



Administrarea modulelor

Nr. crt.	Modulele de instruire	IT	IP	Total IT+IP
1.	Pregătirea cofetarului pentru activitatea la locul de muncă	8	7	15
2.	Pregătirea materiei prime pentru producție	12	7	19
3.	Prepararea semifabricatelor pentru articole de cofetărie/patiserie	12	14	26
4.	Prepararea produselor din aluat dospit	20	28	48
5.	Prepararea produselor din aluat nedospit, afânat prin metoda chimică	14	21	35
6.	Prepararea produselor din aluat nedospit, afânat prin metoda mecanică	14	21	35
7.	Prepararea produselor de cofetărie/patiserie cu valoarea energetică redusă	14	21	35
8.	Prepararea prăjiturilor	24	21	45
9.	Prepararea tortelor	24	21	45
10.	Prepararea produselor de cofetărie/patiserie internaționale	17	14	31
	Practica în producție			160
	Total	159	175	518

