

Coordonat
Ministerul Muncii
și Protecției Sociale și Familiei
al Republicii Moldova

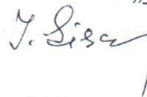
„18” noiembrie ”2015



Aprobat
Ministerul Educației al Republicii Moldova



„18” noiembrie 2015



Instituția Publică
Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor
mun. Bălți

Plan de învățământ

Domeniul de formare: Prelucrarea alimentelor

Codul meseriei/ profesiei : 721004

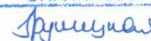
Specializarea /meseria: Brutar

Numărul total de ore: 432/3 luni

Executat: Dina Mocan,
profesoara de discipline de specialitate,
maistru - instructor, grad didactic I
Tel. de contact: 068941079



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



Programa de formare profesională

Meseria-Brutar

Durata studiilor: 3 luni

Număr total de ore	Număr ore pregătire profesională teoretică	Număr ore instruire practică	Număr ore practică în producere
432	207	120	105

Disciplinele de studii pe profil

Nr. d/o	Denumirea disciplinei	Nr.de ore
1	Tehnologia specială	68
2	Organizarea procesului tehnologic	27
3	Materie primă	28
4	Bazele fiziologiei , sanitare și igienei	16
5	Calcul și evidență	28
6	Comportament și etică profesională	12
7	Utilajul tehnologic	14
8	Bazele antreprenoriatului	14
13	Total ore:	207



CENTRUL DE EXCELENȚĂ ÎN SERVICII
SI PRELUCRAREA ALIMENTELOR
COPIA CORESPUNDE
ORIGINALULUI

Spuneșușu

Disciplina Tehnologia specială

Nr. d/o	Unități de conținut	Componenta teoretică
1	Pregătirea brutarului pentru activitatea la locul de muncă.	2
2	Pregătirea și prelucrarea materiei prime de bază și auxiliară pentru producție.	4
3	Prepararea semifabricatelor pentru articole de patiserie.	6
4	Frământarea aluatului și metodele de afinare.	4
5	Prepararea aluatului dospit și articole din el.	6
6	Prepararea aluatului nedospit, afinat prin metoda chimică și produsele din el.	4
7	Prepararea aluatului nedospit, afinat prin metoda mecanică și produsele din el.	4
8	Prepararea produselor naționale de patiserie.	6
9	Prepararea produselor de patiserie cu valoarea energetică redusă.	6
10	Prepararea produselor de patiserie internaționale modern.	4
11	Tipuri de pâine.	6
12	Metodele de frământare a pâinei.	4
13	Sortimentul pâinei din bucătăria internațională.	4
14	Rețete de perpararea a pâinei.	6
15	Evaluare.	2
Total ore:		68



CENTRUL DE EXCELENȚĂ ÎN SERVICIU SI PRELUCRAREA ALIMENTELOR
COPIA CORESPUNDE ORIGINALULUI

Disciplina Organizarea procesului tehnologic

Sp. 12/2022

Nr. d/o	Unități de conținut	Componenta teoretică
1	Noțiuni generale .	2
2	Tipizarea și clasificarea UAP.	6
3	Organizarea producerii la UAP.	6
4	Organizarea planului de lucru a angajatorilor din UAP.	5
5	Organizarea deservirii la UAP.	6
6	Evaluare.	2
	Total ore:	27

Disciplina Materie primă

Nr. d/o	Unități de conținut	Componenta teoretică
1	Introducere.Noțiuni generale de merceologie a produselor alimentare.	2
2	Compoziția chimică a produselor alimentare. Calitatea . Păstrarea produselor alimentare. Aditivii alimentari.	4
3	Caracterizarea merceologică a cerealelor, leguminoaselor, boabe și a produselor prelucrate.	2
4	Caracterizarea merceologică a legumelor, fructelor, a zahărului și produselor prelucrării lor.	6
5	Caracterizarea merceologică a produselor gustative.	4
6	Caracterizarea merceologică a produselor de origine animală.	
7	Calcularea valorii nutritive și energetice.	
8	Evaluare.	
	Total ore:	28



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

Disciplina Bazele fiziologiei , sanitariei și igienei

Spresu

Nr. d/o	Unități de conținut	Componenta teoretică
1	Introducere.	2
2	Bazele fiziologiei alimentare.	4
3	Bazele microbiologiei.	4
4	Bazele igienei și sanitariei.	4
5	Evaluare.	2
Total ore:		16

Disciplina Calcul și evidența

Nr. d/o	Unități de conținut	Componenta teoretică
1	Caracteristica evidenței și a documentelor.	2
2	Sistemul metric de măsură.	4
3	Calcularea orală și cu calculatorul.	4
4	Calcularea procentelor.	4
5	Calcularea necesității de materie primă, produse și documentația la primirea lor.	4
6	Calcularea prețurilor .	4
7	Raportul. Inventarierea. Răspunderea materială.	4
8	Evaluare.	2
Total ore:		28



Disciplina: Comportament și etică profesională

CENTRUL DE EXCELENȚĂ ÎN SERVICII
 ȘI PRELUCRAREA ALIMENTELOR
 COPIA CORESPUNDE
 ORIGINALULUI

Spuneș uor

Nr. d/o	Unități de conținut	Componenta teoretică
1	Rolul și sarcinile eticii profesionale din sfera comerțului.	2
2	Elementele psihologiei generale.	1
3	Elemente psihologice ale activității de muncă.	1
4	Etica profesională a chelnerului.	1
5	Psihologia consumatorului.	1
6	Psihologia vânzării.	2
7	Îndrumarea profesională.	2
8	Evaluare.	2
Total ore:		12

Disciplina: Utilajul tehnologic

Nr. d/o	Unități de conținut	Componenta teoretică
1	Noțiuni generale. Tehnica securității la deservirea utilajului.	2
2	Noțiuni generale despre mașini și mecanisme. Utilaje de primire, păstrare și transportare a făinei.	2
3	Utilaje pentru pregătire către producere a materiei prime și utilaje pentru dozare. Utilaje de frământare a aluatului.	2
4	Utilaje pentru modelare și coacere a aluatului.	4
5	Utilaje pentru ambalarea produselor.	2
6	Evaluare.	
Total ore:		



Disciplina Bazele antreprenoriatului

Nr	Unități de conținut	Componenta
		<i>Spuneți</i>

CENTRUL DE EXCELENȚĂ ÎN SERVICIU ȘI PRELUCRAREA ALIMENTELOR
 INSTITUTUL PUBLIC
 CENTRUL DE EXCELENȚĂ ÎN SERVICIU ȘI PRELUCRAREA ALIMENTELOR
 COPIA CORESPUNDE
 ORIGINALULUI

d/o		teoretică
1	Ce înseamnă a fi antreprenor în Republica Moldova?	2
2	Modalități de lansare a unei afaceri în baza cadrului legal din Republica Moldova	2
3	Manegmentul afacerii	2
4	Gestionarea riscurilor și resurselor umane	2
5	Finanțarea afacerii în baza cadrului legal din Republica Moldova	2
6	Formarea prețului	2
7	Evaluare finală	2
	Total ore:	14

Practica în producție

Nr d/o	Unități de conținut	Numărul de ore
1	Pregătirea brutarului pentru activitatea la locul de muncă.	7
2	Prepararea aluatului dospit și articole din el.	7
3	Aluatul dospit preparat prin metoda directă și indirectă .	7
4	Produsele din aluat dospit.	7
5	Prăjirea produselor în grăsime.	7
6	Aluatul dospit foitaj și produsele din aluat foitaj dospit.	7
7	Prepararea aluatului nedospit,afinat prin metoda chimică și produsele din el.	7
8	Prepararea aluatului nedospit, afanat prin metoda mecanică și prprodusele din el.	7
9	Aluat pentru semipreparat de pandișpan, semipreparat de bezea.	
10	Coacerea pâinei rotunde.	
11	Coacerea pâinei tip,, Hala,,,	



INSTITUTUL PUBLIC
CENTRUL DE EXCELENȚĂ ÎN SERVICII
ȘI PRELUCRAREA ALIMENTELOR
CORN CORESPUNDE
ORIGINALULUI

Spunem uae

12	Coacera franzelelor	7
13	Coacerea pâinei din aluat acid.	7
14	Coacerea pâinei dulci. Coacerea chiflelor.	7
15	Evaluare.	7
	Total	105

Instruirea practică

Nr d/o	Unități de conținut	Numărul de ore
	Pregătirea cofetarului pentru activitatea la locul de muncă.	6
2	Pregătirea și prelucrarea materiei prime de bază și auxiliară pentru producție	12
3	Prepararea semifabricatelor pentru articole de patiserie	6
4	Frământarea aluatului și metodele de afinare.	12
5	Prepararea aluatului dospit și articole din el.	6
6	Aluatul dospit fără maia	12
7	Aluatul dospit preparat prin metoda indirectă (cu plămădeală)	6
	Porționarea și coacerea aluatului	12
9	Produsele din aluat dospit.	6
10	Prăjirea produselor în grăsime.	12
11	Aluatul dospit foitaj și produsele din aluat foitaj dospit.	12
12	Prepararea aluatului nedospit, afinat prin metoda chimică.	12
13	Prepararea aluatului nedospit, afinat prin metoda mecanică.	
	Total ore	



INSTITUTUL PUBLIC
CENTRUL DE EXCELENȚĂ ÎN SERVICII
ȘI PRELUCRAREA ALIMENTELOR
COPIA CORESPUNDE
ORIGINALULUI

Prucen