

Aprobat
Ministerul Educației al Republicii Moldova

„ 20 ноября 2007 г.

T. Lisen

Mok Siam

Plan de învățămînt

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 SERVICIU
ȘI PRELUCRAREA ALIMENTELOR
COPIA CORESPUNDE
ORIGINALULUI**

Грушевский

Programa de formare profesională

Meseria-Cofetar

Durata studiilor: 3 luni

Număr total de ore	Număr de ore pregătire profesională teoretică	Număr ore de instruire practică	Număr ore practica în producere
432	121	96	215

Nr d/ o	Denumirea modulelor	Total ore	Inclusiv		
			Teoretice	Instruire practică	Practica în producție
MT 1	Pregătirea cofetarului pentru activitatea la locul de muncă.	12	6	6	-
MT2	Pregătirea și prelucrarea materiei prime de bază și auxiliară pentru producție.	14	8	6	-
M 1	Prepararea semifabricatelor pentru articole de cofetărie/patiserie.	12	6	6	-
M 2	Frământarea aluatului și metodele de afinare.	14	8	6	-
M 3	Prepararea aluatului dospit și articole din el.	24	12	12	-
M 4	Prepararea aluatului nedospit, afinat prin metoda chimică și produsele din el.	14	8	6	-
M5	Prepararea aluatului nedospit, afinat prin metoda mecanică și produsele din el.	23	11	12	-
M6	Prepararea produselor naționale de cofetărie/patiserie.	12	6	6	-
M7	Prepararea produselor de cofetărie/patiserie cu valoarea energetică redusă.	12	6	6	-
M8	Prepararea semifabricatelor pentru ornarea tortelor și prăjiturilor.	12	6		
M9	Prepararea prăjiturilor.	12	6	6	



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

Spunem că

M10	Prepararea tortelor.	20	8	12	-
M11	Prepararea produselor de cofetări/ patiserie internațională modern.	12	6	6	-
	Total ore:	193	97	96	-
	Practica de producție	215			215
	Bazele antreprenoriatului	24	24		
	Total general ore:	432	121	96	215

STAGIUL DE PRACTICĂ ÎN SECȚIILE DE COFETĂRIE

La finele stagiului de practică elevul:

- își va spori viteza de executare a operațiilor manuale aplicate
- își va perfecționa abilitățile de îndeplinire a operațiilor tehnologice aplicat

Nr d/o	Denumirea modulelor	Total ore
1	Pregătirea și prelucrarea materiei prime de bază și auxiliară pentru producție.	7
2	Prepararea semifabricatelor pentru articole de cofetărie/patiserie.	7
3	Prepararea aluatului dospit și articole din el.	28
4	Prepararea aluatului nedospit, afinat prin metoda chimică și produsele din el.	42
5	Prepararea aluatului nedospit, afinat prin metoda mecanică și produsele din el.	21
6	Prepararea produselor naționale de cofetărie/patiserie.	21
7	Prepararea produselor de cofetărie/patiserie cu valoarea energetică redusă.	12
8	Prepararea semifabricatelor pentru ornarea tortelor și prăjiturilor.	21
9	Prepararea prăjiturilor.	21
10	Prepararea tortelor.	21
11	Prepararea produselor de cofetări/patiserie internațională modern.	14
12	Total :	215



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

Spunegeu