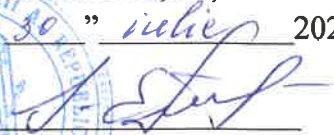


Ministerul Educației și Cercetării al Republicii Moldova
Instituția Publică Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor

„Aprobat”
Ordinul Ministrului Educației și Cercetării
nr. 1344 din 30 ” iulie 2025
Ministru 


Curriculumul modular

Domeniul de formare profesională:	<i>0721 Procesarea alimentelor</i>
Programul de studii:	<i>07212 Fabricarea produselor de brutărie, patiserie și cofetărie</i>
Calificarea:	<i>07212.1 Brutar/brutăreasă</i>
Nivelul calificării:	<i>3 CNC</i>
Durata studiilor	<i>2 ani</i>

Autori (grupul de lucru pentru elaborarea curriculumului):

1. Ludmila Țurcanu, grad didactic superior, profesoară de instruire modulară, CESPA,
2. Mariana Juc, grad didactic superior, profesoară de instruire modulară, Școala Profesională nr. 5, mun. Chișinău,
3. Lilia Mahu, grad didactic unu, profesoară de instruire modulară, CESPA,
4. Valentina Trifan, grad didactic unu, profesoară de instruire modulară, Școala Profesională, nr.1, or. Cahul,
5. Zinaida Racu, grad didactic unu, profesoară de instruire modulară, Școala Profesională nr. 5, mun. Chișinău,
6. Corina Cebanu, grad didactic doi, profesoară de instruire modulară, CESPA,
7. Angela Grama, grad didactic doi, profesoară de instruire modulară, Școala Profesională nr. 2, mun. Chișinău,
8. Shakhmuradian Svitlana, grad didactic doi, profesoară de instruire modulară, Școala Profesională din Ciumai, or. Taraclia,
9. Vartic Aurelia, consultant curriculum și calificări, Asociația Educație pentru Dezvoltare.

Recenzenți:

Diana Romanciuc, președinte al Comitetului Sectorial pentru Formare Profesională în Comerț Hoteluri și Restaurante din Moldova (CSFPCHR)

Adresa Curriculumului în Internet:

<https://edu.gov.md/ro/content/curriculum-invatamintul-profesional-tehnic-secundar>

**Fișa de coordonare a curriculumului, calificarea
07212.1 Brutar/ brutăreasă**

<i>Nume, Prenume</i>	<i>Funcția</i>	<i>Instituția</i>	<i>Semnătura</i>
Proțiuc Silvia	Directoare	Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor	Digitally signed by Proțiuc Silvia Date: 2025.06.16 15:25:22 EEST Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ 
Belii Vitalie	Director	Școala Profesională nr. 2 din Chișinău	Digitally signed by Belii Vitalie Date: 2025.06.20 09:02:03 EEST Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ 
Juc Mariana	Directoare	Școala Profesională nr. 5 din Chișinău	Digitally signed by Juc Mariana Date: 2025.06.19 18:12:44 EEST Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ 
Miron Oleg	Director	Școala Profesională nr. 1 din Cahul	Digitally signed by Miron Oleg Date: 2025.06.18 09:24:40 EEST Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ 
Petrușan Ludmila	Directoare	Școala Profesională din Hîncești	Digitally signed by Petrușan Ludmila Date: 2025.06.20 13:50:17 EEST Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ 
Balova Vera	Directoare	Școala Profesională din Ceadâr - Lunga	Digitally signed by Balova Vera Date: 2025.06.23 10:27:55 EEST Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ 
Ialanji Oxana	Directoare	Școala Profesională din Ciurimari, r. Taraclia	Digitally signed by Ialanji Oxana Date: 2025.06.23 10:55:38 EEST Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ 
Platon Dorin	Șef de producere	S.R.L. SICOM din s. Bardar, r. Ialoveni	Digitally signed by Nistorică Victor Date: 2025.06.23 14:24:57 EEST Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ 

Patloja Ivan	Administrator	IUGinterTRANS S.A. din Taraclia	Digitally signed by Patloja Ivan Date: 2025.06.20 15:44:54 EEST Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ 
Caraman Svetlana	Tehnolog principal	Franzeluța S.A. din Chișinău	
Gîncu Silviu	Șef direcție	Ministerul Educației și Cercetării	
Movileanu Elena	Șef secție	Camera de comerț și Industrie	
Dumbrava Dorina	Consultantă principală	Direcția politici în domeniul învățământului profesional tehnic și învățării pe tot parcursul vieții	

Cuprins

I. PRELIMINARII	6
II. COMPETENȚELE & REZULTATELE ÎNVĂȚĂRII	7
III. ADMINISTRAREA CURRICULUMULUI	10
IV. MODULE DE INSTRUIRE	12
1. Pregătirea brutarului pentru activitatea profesională.....	12
2. Prepararea pâinii și produselor de panificație din aluat dospit prin metoda directă	17
3. Prepararea pâinii și produselor de panificație din aluat dospit prin metoda indirectă...	29
4. Prepararea produselor din aluat nedospit, afânat prin metoda chimică	40
5. Prepararea produselor din aluat nedospit afânat prin metoda mecanică.....	50
6. Prepararea pâinii și produselor de panificație ale altor țări	58
7. Prepararea pâinii și produselor de panificație dietetice	64
V. PRACTICA ÎN PRODUCȚIE	71
VI. SPECIFICAȚII METODOLOGICE.....	76
VII. SUGESTII DE EVALUARE.....	77
VIII. RESURSE NECESARE PENTRU ATINGEREA REZULTATELOR ÎNVĂȚĂRII ..	80
IX. RESURSE DIDACTICE RECOMANDATE ELEVILOR	84

I. PRELIMINARII

Curriculumul pentru calificarea *Brutar/brutăreasă*, reprezintă un document normativ-reglator și constituie reperul conceptual de formare profesională inițială pentru calificarea *Brutar/brutăreasă*, specifică finalitățile de învățare și descrie condițiile de dobândire a rezultatelor învățării.

Prezentul program este structurat pe module, conținutul căruia derivă din Standardul Ocupațional pentru meseria *Brutar/brutăreasă* și a fost actualizat în baza standardului de calificare *Brutar*, aprobat prin ordinul Ministerului Educației Culturii și Cercetării, nr. 670, din 15.07.2020, precum și conform Ordinului Ministerului Educației și Cercetării nr. 1818 din 17.12.2024.

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.

Brutarul/brutăreasa este persoana care deține cunoștințe și deprinderi speciale în domeniul panificației, capabilă să asigure pregătirea calitativă a produselor de panificație și patiserie, conform sortimentului unității și în conformitate cu cerințele igienico-sanitare. Activitatea brutarului/brutăresei se referă la realizarea diverselor produse de panificație și patiserie, pe baza diferitelor rețete, pentru a satisface exigențele consumatorilor.

Brutar/brutăreasa activează în fabrici și combinate de panificație, brutării mici, secții de panificație, specializate în fabricarea produselor de panificație și patiserie.

Activitățile de funcție ale *brutarului/brutăresei* se referă la: pregătirea materiilor prime pentru fabricare (făină, drojdii fermentative, sare, apă, alte ingrediente în funcție de rețetele de fabricație), pregătirea suportului fermentativ (plămădeala), frământarea/malaxarea ingredientelor, modelarea produselor de panificație, supravegherea etapei de dospire, coacerea, ambalarea produselor finite.

În activitatea profesională, *brutarul/brutăreasa* utilizează în mod responsabil și econom materia primă, energia electrică, utilaje și echipamente.

Brutarul/brutăreasa respectă cu strictețe, normele de securitate și sănătate în muncă, de igienă și siguranță a alimentelor, precum și standardele de protecție a mediului înconjurător.

Scopul programului de studii:

Programul de studii pentru calificarea *Brutar/brutăreasă* are ca scop pregătirea teoretică și practică a elevilor pentru a deveni profesioniști în domeniul panificației. Acest program urmărește:

- Dezvoltarea competențelor tehnice pentru pregătirea diverselor produse de brutărie/patiserie, respectând rețetele și tehnologiile specifice;
- Formarea deprinderilor necesare pentru organizarea și gestionarea activității în brutărie, inclusiv aprovizionarea și gestionarea materiilor prime;
- Însușirea normelor de igienă, siguranță alimentară și protecția muncii;
- Stimularea creativității și a spiritului inovator în realizarea produselor de brutărie/patiserie;
- Promovarea unei atitudini profesionale și responsabile în relațiile cu clienții și colegii de muncă.

Curriculumul este destinat cadrelor didactice, autorilor de manuale și materiale didactice, factorilor de decizie și părinților. Cadrele didactice vor utiliza curriculumul pentru proiectarea,

realizarea și evaluarea demersului didactic pentru formarea profesională la meseria Brutar/brutăreasă.

Formarea profesională a *brutarului/brutăresei*, realizată în cadrul instituțiilor de învățământ profesional tehnic corespunde nivelului 3 de calificare, conform Cadrului Național al Calificărilor din Republica Moldova. Conform standardului de calificare *Brutarul/brutăreasa* poate realiza activitățile profesionale în mod independent, în echipă, precum și sub conducere. Complexitatea activității *Brutarului/brutăresei*, dar și independența acestuia de a lua decizii și de a-și asuma responsabilități, se referă doar la soluționarea unor sarcini practice, bine-cunoscute sau similare acestora. *Brutarul/brutăreasa* 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 meseriei *Brutarul/brutăreasă* sunt orientate spre atingerea nivelului de calificare pretins și se realizează în baza prezentului curriculumului.

II. COMPETENȚELE & REZULTATELE ÎNVĂȚĂRII

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.

Conform Standardului de Calificare, *Brutarul/brutăreasa* trebuie să dețină competențe profesionale profesionale, precum:

Competențe transversale (CT)

CT 1. Autonomie și responsabilitate. Brutarul/brutăreasa își asumă întreaga responsabilitate pentru realizarea sarcinilor de muncă, în vederea executării atribuțiilor de serviciu. Acesta își planifică, realizează și supraveghează munca proprie în conformitate cu standardele de calitate și cerințele întreprinderii. Brutarul/brutăreasa execută, în mod autonom, atribuțiile și sarcinile legate de pregătirea materiilor prime, frământarea/ malaxarea ingredientelor; modelarea produselor de panificație; coacerea și ambalarea produselor finite.

Totodată, brutarul/brutăreasa aplică rețetele de fabricație conform dozărilor calculate de inginerul tehnolog în panificație și produce articole de panificație mai complexe în conformitate cu instrucțiunile unui superior.

CT2. Interacțiune socială. Brutarul/brutăreasa lucrează ca parte a unei echipe. Acesta își adaptează propriul comportament în circumstanțe de rezolvare a problemelor prin colaborarea cu personalul ierarhic superior, asigurând schimbul eficient de informații și comunicarea interumană.

CT3. Dezvoltarea personală și profesională. Brutarul/brutăreasa se dezvoltă profesional și personal prin învățare continuă, folosind diverse surse de documentare, participând la activități de masterclass, training-uri, campionate gastronomice naționale și internaționale.

Competențele generale (CG)

CG 1. Integrarea progreselor tehnologice și tendințelor de dezvoltare din domeniul industriei de panificație în activitatea profesională

CG 2. Organizarea eficientă a activității profesionale

- CG 3.** Analizarea/utilizarea informației din documentația tehnică
- CG 4.** Aplicarea tehnologiilor relevante în scopul protejării sănătății proprii, mediului
- CG 5.** Aplicarea/respectarea normelor de igienă
- CG 6.** Asigurarea calității proceselor și produselor specifice domeniului
- CG 7.** Respectarea cadrului legal de referință: a reglementărilor tehnice la nivel național în domeniul panificației și pastelor făinoase, regulamentul intern al întreprinderii în procesul de realizare a atribuțiilor profesionale
- CG 8.** Gestionarea eficientă a situațiilor de risc.

Competențele profesionale (CP)

- CP 1.** Organizarea optimală a procesului și locului de lucru
- CP 2.** Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă
- CP 3.** Aplicarea normelor de igienă și siguranță a alimentelor
- CP 4.** Pregătirea materiilor prime și produselor auxiliare
- CP 5.** Dozarea materiilor prime și produselor auxiliare
- CP 6.** Frământarea aluatului
- CP 7.** Urmărirea fermentării aluatului
- CP 8.** Divizarea aluatului și modelarea semipreparatelor
- CP 9.** Coacerea semipreparatelor
- CP 10.** Pregătirea produselor pentru depozitare și livrare

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

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

- RÎ 1.** Organiza locul de muncă cu respectarea cerințelor ergonomice, igienico-sanitare și de protecție a mediului în procesul de preparare și păstrare a produselor de panificație.
- RÎ 2.** Opera cu ustensilele, inventarul și utilajul tehnologic conform instrucțiunilor și destinației cu respectarea cerințelor igienico-sanitare și a normelor SSM.
- RÎ 3.** Calcula necesarul de materie primă în baza informațiilor din documentele normativ-tehnice specifice activității profesionale în întreprinderi de panificație.
- RÎ 4.** Aprecia calitatea materiei prime și a produselor finite în baza indicilor organoleptici.
- RÎ 5.** Prelucra materia primă de bază și auxiliară, cu respectarea cerințelor igienico-sanitare, conform destinației și a normelor din rețetar.
- RÎ 6.** Prepara umpluturi din carne, brânzeturi, fructe, legume, ciuperci, semințe, mixuri cu respectarea strictă a cerințelor igienico-sanitare, conform destinației și a normelor din rețetar.
- RÎ 7.** Prepara aluat și produse din aluat dospit prin metoda biologică: directă (fără maia), indirectă (cu maia) și din aluat foitaj dospit, conform rețetei, cu respectarea strictă a cerințelor igienico – sanitare.
- RÎ 8.** Prepara aluat și produse din aluat nedospit afânat prin metoda chimică, conform rețetei cu respectarea strictă a cerințelor igienico - sanitare.
- RÎ 9.** Prepara aluat și produse din aluat nedospit afânat prin metoda mecanică, conform rețetei cu respectarea strictă a cerințelor igienico - sanitare.

În urma asocierii rezultatelor învățării pentru calificare *Brutar/brutăreasă*, au fost definite următoarele module de instruire:

1. Pregătirea brutarului pentru activitatea profesională

2. Prepararea pâinii și produselor de panificație din aluat dospit prin metoda directă
3. Prepararea pâinii și produselor de panificație din aluat dospit prin metoda indirectă
4. Prepararea produselor din aluat nedospit, afânat prin metoda chimică
5. Prepararea produselor din aluat nedospit, afânat prin metoda mecanică
6. Prepararea pâinii și produselor de panificație ale altor țări
7. Prepararea pâinii și produselor de panificație dietetice

Pornind de la accepția dată rezultatului învățării, modulul reflectă cunoștințele, abilitățile și resursele de formare ale acestora în scopul realizării unor sarcini/activități/procese, care în complexitatea lor demonstrează deținerea competenței profesionale.

Modulul este o unitate de învățare deschisă și flexibilă, scopul căruia este formarea la elev a unui comportament specific meseriei, prin demonstrarea unor rezultate ale învățării și respectiv, integrarea competenței.

Modulul este o structură didactică unitară din punct de vedere tematic atât pentru lecțiile teoretice, cât și pentru cele practice. Totodată, modulele nu sunt unități de învățare total independente. Acestea corelează logic în vederea dobândirii rezultatelor învățării, fapt care determină succesiunea parcurgerii acestora: de la module introductive spre module complexe.

Realizarea modulelor se desfășoară în mod sistematic și continuu pe o perioadă de timp și se finalizează cu evaluarea rezultatelor învățării. O condiție prioritară de parcurgere a modulului este aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate în realizarea activităților practice.

Modulul de învățare este constituit din următoarele componente:

- **titlul modulului** – reflectă esența unei sarcini specifice locului de muncă;
- **scopul modulului** – descrie intenția procesului de învățare și indică performanța pe care trebuie să o demonstreze elevul la sfârșit de modul;
- **rezultate ale învățării** - 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 integrat 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.
- **specificații metodologice** – reprezintă unele recomandări metodologice specifice pentru realizarea modulului;
- **sugestii de evaluare** – reprezintă recomandări cu privire la evaluarea rezultatelor învățării la final de modul;

III. ADMINISTRAREA CURRICULUMULUI

Nr.	Denumirea modului	Total	IT	IP
1.	Pregătirea brutarului pentru activitatea profesională	56	38	18
2.	Prepararea pâinii și produselor de panificație din aluat dospit prin metoda directă	270	132	138
3.	Prepararea pâinii și produselor de panificație din aluat dospit prin metoda indirectă	250	118	132
Practica în producție		210		
Total anul I		786	288	288
4.	Prepararea produselor din aluat nedospit, afânat prin metoda chimică	180	90	90
5.	Prepararea produselor din aluat nedospit, afânat prin metoda mecanică	180	90	90
6.	Prepararea pâinii și produselor de panificație ale altor țări	132	66	66
7.	Prepararea pâinii și produselor de panificație dietetice	84	42	42
Practica în producție		420		
Total anul II		996	288	288
Total anul I + II		1782	576	576

Administrarea curriculumului pentru învățământ dual (2 ani)

Nr.	Denumirea modului	Total	I/I	I/A
1.	Pregătirea brutarului pentru activitatea profesională	58	16	42
2.	Prepararea pâinii și produselor de panificație din aluat dospit prin metoda directă	483	56	427
3.	Prepararea pâinii și produselor de panificație din aluat dospit prin metoda indirectă	503	62	441
Total anul I		1044	134	910
4.	Prepararea produselor din aluat nedospit, afânat prin metoda chimică	375	46	329
5.	Prepararea produselor din aluat nedospit, afânat prin metoda mecanică	353	38	315
6.	Prepararea pâinii și produselor de panificație ale altor țări	171	24	147
7.	Prepararea pâinii și produselor de panificație dietetice	143	24	119
Total anul II		1042	132	910
Total anul I + II		2086	266	1820

Administrarea curriculumului pentru învățământ dual (1 an)

Nr.	Denumirea modulului	Total	I/I	I/A
1.	Pregătirea brutarului pentru activitatea profesională	42	6	36
2.	Prepararea pâinii și produselor de panificație din aluat dospit prin metoda directă	264	30	234
3.	Prepararea pâinii și produselor de panificație din aluat dospit prin metoda indirectă	230	26	204
4.	Prepararea produselor din aluat nedospit, afânat prin metoda chimică	202	22	180
5.	Prepararea produselor din aluat nedospit, afânat prin metoda mecanică	202	22	180
6.	Prepararea pâinii și produselor de panificație ale altor țări	84	18	66
7.	Prepararea pâinii și produselor de panificație dietetice	70	16	54
Total anul I		1094	140	954

IV. MODULE DE INSTRUIRE

MODULUL 1. PREGĂTIREA BRUTARULUI PENTRU ACTIVITATEA PROFESIONALĂ

Scopul modului: Formarea competențelor generale și profesionale de organizare a locului de muncă, aplicare a măsurilor igienico-sanitare, precum și de asigurare a calității și siguranței pâinii și produselor de panificație. Acest modul vizează dobândirea de rezultate ale învățării necesare pentru inițiere în profesie și constituie fundament pentru formarea rezultatelor învățării, proiectate în următoarele module.

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării:

	Rezultate ale învățării la final de modul <i>La sfârșit de modul, elevii vor fi capabili să:</i>	IT	IP	Total
Rî 1	Describe specificul activității profesionale a brutarului/brutăresei	8	6	14
Rî 2	Organizeze locul de muncă a brutarului/brutăresei	12	6	18
Rî 3	Caracterizeze cerințele de calitate și siguranță a materiei prime, pâinii și produselor de panificație	16	6	22
Evaluare modul		2	-	2
Total		38	18	56

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării (pentru învățământul dual, 2 ani):

	Rezultate ale învățării la final de modul <i>La sfârșit de modul, elevii vor fi capabili să:</i>	I/I	I/A	Total
Rî 1	Describe specificul activității profesionale a brutarului/brutăresei	4	14	18
Rî 2	Organizeze locul de muncă a brutarului/brutăresei	4	14	18
Rî 3	Caracterizeze cerințele de calitate și siguranță a materiei prime, pâinii și produselor de panificație	6	14	20
Evaluare modul		2	-	2
Total		16	42	58

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării (pentru învățământul dual, 1 an):

	Rezultate ale învățării la final de modul <i>La sfârșit de modul, elevii vor fi capabili să:</i>	I/I	I/A	Total
RÎ 1	Describe specificul activității profesionale a brutarului/brutăresei	1	12	13
RÎ 2	Organizeze locul de muncă a brutarului/brutăresei	1	12	13
RÎ 3	Caracterizeze cerințele de calitate și siguranță a materiei prime, pâinii și produselor de panificație	2	12	14
Evaluare modul		2	-	2
Total		6	36	42

Rezultatele învățării:

Rezultatul învățării 1. Descrie specificul activității profesionale a brutarului/brutăresei			
Aptitudini (S)	Unități de conținut (K)	Lucrări practice recomandate	
S1. Identifică activitățile specifice meseriei brutar/brutăreasă. S2. Clasifică întreprinderile de panificație, conform actelor legislative în vigoare. S3. Descrie atribuțiile și responsabilitățile personalului angajat în secțiile de panificație, conform actelor normative în vigoare. S4. Respectă cerințele față de sănătate și igienă personală în activitatea de producere, în funcție de procesul tehnologic și particularitățile locului de muncă. S5. Descrie obligațiile brutarului conform Legii privind protecția consumatorilor. S6. Descrie drepturile consumatorilor de servicii ale întreprinderilor de panificație, conform Legii privind protecția consumatorilor.	K1. Particularitățile profesiei brutar. K2. Tipuri de întreprinderi de panificație (fabrici și combinate de panificație, brutării, secții de panificație). K3. Personalul angajat în secțiile de panificație și responsabilitățile acestora. K4. Cerințe față de sănătatea și igiena personală a brutarului. K5. Legea privind protecția consumatorilor.	Vizită în laboratorul de instruire practică: - pregătirea personală pentru lucrul în laborator; - familiarizarea cu secțiile/sectoarele/ locurile de muncă.	

Rezultatul învățării 2. Organizează locul de muncă a brutarului/brutăresei		
S1. Explică noțiunile tehnologice generale specifice meseriei brutar/brutăreasă. S2. Descrie tipurile de documentație normativ – tehnică, în funcție de modul de utilizare a acestora. S3. Descrie structura și destinația încăperilor/secțiilor din cadrul întreprinderilor de panificație. S4. Pregătește locul de muncă cu respectarea cerințelor ergonomice, în funcție de etapele procesului tehnologic. S5. Numește utilajele din secțiile de producere, în funcție de rolul acestuia în procesul de producție. S6. Aplică normele de securitate și sănătate în muncă, privind întreținerea secțiilor de producere, utilajului, inventarului, ustensilelor și veselei. S7. Aplică cerințele igienico-sanitare pentru procesele tehnologice de preparare și păstrare a aluatului și produselor din aluat. S8. Respectă regulile de comportament la locul de muncă în raport cu colegii și superiorii.	K1. Noțiuni de specialitate: materie primă, semipreparat, produs de panificație, deșeuri și pierderi tehnologice. K2. Noțiuni de proces tehnologic de fabricare a pâinii și produselor de panificație. K3. Documentația normativ tehnică din întreprinderile de panificație (Rețetare, Fișe tehnologice, Fișe de calcul, Fișe de recepție). K4. Structura întreprinderilor/secțiilor de panificație. K5. Dotarea secției/locului de muncă pentru: - prelucrarea primară a materiei prime și auxiliare; - prepararea aluatului; - pregătirea semipreparatelor; - prelucrarea aluatului; - coacerea aluatului; - răcirea și păstrarea produselor din aluat. K6. Norme de sănătate și securitate a muncii (SSM).	Vizită la întreprinderea de panificație/ laboratorul de instruire practică: - familiarizarea cu echipamentul tehnologic din secțiile/ locurile de muncă din brutărie; - familiarizarea cu documentația normativ tehnică.
Rezultatul învățării 3. Caracterizează cerințele de calitate și siguranță a materiei prime, pâinii și produselor de panificație		
S1. Descrie metodele de apreciere a calității materiei prime, a pâinii și produselor de panificație. S2. Caracterizează modalitatea de apreciere a calității materiei prime și produselor de panificație în baza indicilor organoleptici. S3. Explică cerințele sanitare privind întreținerea	K1. Metode (organoleptică și de laborator) de apreciere a calității materiei prime, a pâinii și produselor de panificație. K2. Cerințe sanitare privind întreținerea încăperilor, utilajului tehnologic, inventarului, ustensilelor și veselei. K3. Cerințe sanitare privind colectarea, depozitarea și evacuarea deșeurilor.	Pregătirea locului de muncă în laboratorul de instruire practică cu respectarea cerințelor sanitare și a instrucțiunilor de securitate și sănătate în muncă.

încăperilor, utilajului tehnologic, inventarului, ustensilelor și veselei aplicabile în cadrul activităților de producție. S4. Numește cerințele sanitare privind colectarea, depozitarea și evacuarea deșeurilor. S5. Numește măsurile de prevenire a contaminării încrucișate. S6. Enumeră tipurile de intoxicații și infecții alimentare și factorii de risc. S7. Specifică metodele de profilaxie pentru prevenirea riscului de intoxicații și infecții alimentare, la locul de muncă. S8. Argumentează rolul standardului HACCP în activitatea întreprinderilor de panificație. S9. Explică noțiunile de valoare nutritivă și valoare energetică. S10. Descrie importanța proteinelor, glucidelor, lipidelor, vitaminelor, sărurilor minerale pentru organismul uman. S11. Descrie rolul substanțelor colorante, aromatice și gustative în practica de producție.	K4. Cerințe sanitare privind prevenirea contaminării încrucișate. K5. Noțiuni despre riscuri de intoxicații și infecții alimentare și profilaxia lor. K6. Cerințe de securitate în procesul de preparare și păstrare a producției de panificație (HACCP). K7. Noțiune de valoare nutritivă și energetică a produselor de panificație. K8. Noțiuni despre compoziția chimică a produselor alimentare (apa, proteine, glucide, lipide, vitamine, săruri minerale, substanțe colorante, aromatice și gustative).
---	---

Specificații metodologice

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

Pentru realizarea instruirii practice se recomandă vizite în laboratoarele tehnologice și la întreprinderi de panificație. În timpul instruirii practice vor fi realizate activități de igienizare a locului de muncă și a echipamentului de lucru, activități de exploatare a utilajului, precum și de învățare a documentației normativ-tehnice, principiile de siguranță a alimentelor. În timpul instruirii practice vor fi realizate activități de igienizare a locului de muncă și a echipamentului de lucru, precum și de învățare a documentației normativ-tehnice.

În procesul de predare cadrele didactice vor face referință la prevederile actelor normative în vigoare.

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

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

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

Sugestii de evaluare a rezultatelor învățării

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor și evaluatorilor, în vederea specificării aspectelor esențiale ale cunoștințelor achiziționate și deprinderilor formate de către elev, care îi permit realizarea sarcinilor de evaluare și demonstrarea rezultatelor învățării așteptate. Evaluarea rezultatelor învățării este procesul prin care sunt colectate și analizate dovezile necesare pentru măsurarea competenței profesionale în raport cu cerințele standardului de calificare.

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

Pentru colectarea de dovezi referitor la deținerea rezultatelor învățării specificate în prezentul modul, se recomandă realizarea evaluării sumative doar prin test scris, cu diferite tipuri de itemi, prin care elevul va demonstra că este capabil să:

- identifice particularitățile profesiei de brutar/brutăreasă;
- descrie cerințele igienico-sanitare aplicate în activitatea profesională, conform actelor legislative în vigoare;
- numească normele de securitate și sănătate la locul de muncă;
- explice noțiunile generale de specialitate;
- caracterizeze tipurile de întreprinderi de panificație, conform actelor legislative în vigoare;
- specifice destinația fiecărei secții/sector din întreprinderile de panificație, conform actelor legislative în vigoare;
- descrie importanța proteinelor, glucidelor, lipidelor, vitaminelor, sărurilor minerale pentru organismul uman;
- descrie rolul substanțelor colorante, aromatice și gustative în panificație.

În procesul de evaluare, elevul va avea acces la regulamente și documente tehnologice relevante pentru demonstrarea rezultatelor învățării. După administrarea testului de evaluare, profesorul va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării.

MODULUL 2. PREPARAREA PÂINII ȘI PRODUSELOR DE PANIFICAȚIE DIN ALUAT DOSPIT PRIN METODA DIRECTĂ

Scopul modului: Dobândirea rezultatelor învățării privind prepararea pâinii și produselor de panificație din aluat dospit prin metoda directă, respectând procesul tehnologic, cerințele igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate a muncii.

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării:

	Rezultate ale învățării la final de modul <i>La sfârșit de modul, elevii vor fi capabili să:</i>	IT	IP	Total
RÎ 1	Prelucreze materia primă de bază	12	6	18
RÎ 2	Prelucreze materia primă auxiliară	12	6	18
RÎ 3	Preparare pâine și produse de franzelărie din aluat dospit prin metoda directă (fără maia)	48	60	108
RÎ 4	Preparare produse de panificație din aluat dospit prin metoda directă (fără maia)	54	60	114
Recapitulare modul		4	-	4
Evaluare modul		2	6	8
Total		132	138	270

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării (pentru învățământul dual, 2 ani):

	Rezultate ale învățării la final de modul <i>La sfârșit de modul, elevii vor fi capabili să:</i>	I/I	I/A	Total
RÎ 1	Prelucreze materia primă de bază	4	28	32
RÎ 2	Prelucreze materia primă auxiliară	4	28	32
RÎ 3	Preparare pâine și produse de franzelărie din aluat dospit prin metoda directă (fără maia)	22	182	204
RÎ 4	Preparare produse de panificație din aluat dospit prin metoda directă (fără maia)	22	182	204
Recapitulare modul		2	-	2
Evaluare modul		2	7	9
Total		56	427	483

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării (pentru învățământul dual, 1 an):

	Rezultate ale învățării la final de modul <i>La sfârșit de modul, elevii vor fi capabili să:</i>	I/I	I/A	Total
RÎ 1	Prelucreze materia primă de bază	2	18	20
RÎ 2	Prelucreze materia primă auxiliară	2	18	20
RÎ 3	Preparare pâine și produse de franzelărie din aluat dospit prin metoda directă (fără maia)	12	96	108
RÎ 4	Preparare produse de panificație din aluat dospit prin metoda directă (fără maia)	12	96	108
Evaluare modul		2	6	8
Total		30	234	264

Rezultate ale învățării:

Rezultatul învățării 1. Prelucrează materia primă de bază			
Aptitudini (S)	Unități de conținut (K)	Lucrări practice recomandate	
S1. Argumentează importanța făinii în producerea pâinii și produselor de panificație. S2. Caracterizează tipurile de făină, în funcție de sortiment. S3. Apreciază calitatea făinii conform indicilor organoleptici. S4. Descrie procedura de recepționare calitativă și cantitativă a făinii. S5. Păstrează făina, respectând condițiile, termenii de depozitare. S6. Pregătește făina pentru prepararea aluatului, conform cerințelor igienico – sanitare. S7. Selectează ustensilele și inventarul necesar pentru pregătirea făinii. S8. Aplică normele de securitate și sănătate în	K1. Importanța făinii în producerea pâinii și produselor de panificație. K2. Clasificarea și caracteristica făinii în funcție de materia primă și calitate din diferite cereale (grâu, secară, porumb, mei, orz, hrișcă). K3. Indici organoleptici de apreciere a calității făinii. K4. Cerințe de recepționare calitativă și cantitativă a făinii și de depozitare a acesteia. K5. Cerințe de pregătire a făinii pentru prepararea aluatului. K6. Ustensile, inventar și utilaje pentru pregătirea făinii (mașină de cernut făina, site, cântar).	Analiza senzorială a materiei prime de bază.	

muncă la exploatarea ustensilelor, inventarului și utilajului pentru pregătirea făinii. S9. Aplică cerințele igienico - sanitare referitoare la menținerea ustensilelor, inventarului și utilajului pentru pregătirea făinii. S10. Descrie cerințele față de apa utilizată în panificație. S11. Caracterizează tipurile de drojdii de panificație, în baza indicilor de calitate. S12. Descrie cerințele de pregătire a drojdiilor de panificație pentru prepararea aluatului dospit, conform cerințelor igienico – sanitare.. S13. Descrie cerințele de pregătire a sării pentru prepararea aluatului dospit, conform cerințelor igienico – sanitare.	K7. Norme de securitate și sănătate în muncă la exploatarea ustensilelor, inventarului și utilajului pentru pregătirea făinii. K8. Cerințe igienico-sanitare referitoare la menținerea ustensilelor, inventarului și utilajului pentru pregătirea făinii. K9. Cerințe de pregătire a apei pentru prepararea aluatului. K10. Afânători biologici (drojdii proaspete presate, uscate, congelate). K11. Cerințe de pregătire a drojdiilor pentru prepararea aluatului dospit. K12. Sarea și cerințe de pregătire a sării pentru prepararea aluatului dospit.	
Rezultatul învățării 2. Prelucreează materia primă auxiliară		
S1. Argumentează importanța grăsimilor, laptelui și produselor lactate, ouălor și produselor din ouă în panificație. S2. Caracterizează merceologic tipurile de grăsimi, utilizate în panificație, în baza indicilor de calitate. S3. Apreciază calitatea grăsimilor conform indicilor organoleptici. S4. Pregătește grăsimi pentru pregătirea aluatului, conform cerințelor igienico – sanitare. S5. Caracterizează merceologic tipurile de lapte și de produse lactate, utilizate în panificație, în baza indicilor de calitate. S6. Apreciază calitatea laptelui și produselor lactate	K1. Importanța grăsimilor, laptelui și produselor lactate, ouălor și produselor din ouă în panificație. K2. Clasificarea și caracteristica merceologică a grăsimilor utilizate în panificație. Indici organoleptici de apreciere a calității. K3. Cerințe de pregătire a grăsimilor pentru prepararea aluatului. K4. Clasificarea și caracteristica merceologică a laptelui și produselor lactate. Indici organoleptici de apreciere a calității. K5. Cerințe de pregătire a laptelui și produselor lactate pentru prepararea aluatului.	Analiza senzorială a materiei prime auxiliare.

conform indicilor organoleptici. S7. Pregătește laptele și produsele lactate pentru pregătirea aluatului, conform cerințelor igienico – sanitare. S8. Caracterizează merceologic tipurile de ouă și de produse din ouă, utilizate în panificație, în baza indicilor de calitate. S9. Apreciază calitatea ouălor și produselor din ouă conform indicilor organoleptici. S10. Pregătește ouăle și produsele din ouă pentru pregătirea aluatului, conform cerințelor igienico – sanitare. S11. Descrie procedura de recepționare calitativă și cantitativă a grăsimilor, laptelui și produselor lactate, ouălor și produselor din ouă. S12. Păstrează grăsimile, laptele și produsele lactate, ouăle și produsele din ouă, respectând condițiile, termenii de păstrare și vecinătatea acestora. S13. Selectează ustensile și inventarul necesar pentru pregătirea grăsimilor, laptelui și produselor lactate, ouălor și produselor din ouă. S14. Aplică normele de securitate și sănătate în muncă la exploatarea ustensilelor, inventarului și utilajului în procesul de pregătire a grăsimilor, laptelui și produselor lactate, ouălor și produselor din ouă. S15. Aplică cerințele igienico-sanitare la mentenanța ustensilelor, inventarului și utilajului pentru pregătirea grăsimilor, laptelui și produselor	K6. Clasificarea și caracteristica merceologică a ouălor și produselor din ouă. Indici organoleptici de apreciere a calității. K7. Cerințe de pregătire a ouălor și produselor din ouă pentru pregătirea aluatului. K8. Cerințe de recepționare calitativă și cantitativă a grăsimilor, laptelui și produselor lactate, ouălor și produselor din ouă și de depozitare a acestora. K9. Produse zaharoase (zahăr, zahăr pudră) și produse gustative (cacao, cafea, vin, coniac) K10. Coloranți alimentari naturali (din sfeclă, fructe și legume, zahăr ars, șofran) și sintetici (tartrazina, indigocarmina, carmina, saflor) K11. Sortimentul și caracteristica condimentelor utilizate la prepararea pâinii și produselor de panificație. K12. Ustensile, inventar și utilaje pentru pregătirea grăsimilor, laptelui și produselor lactate, ouălor și produselor din ouă (plita electrică, frigider, ovoscop, dozator). K13. Norme de securitate și sănătate în muncă la exploatarea ustensilelor, inventarului și utilajului pentru pregătirea grăsimilor, laptelui și produselor lactate, ouălor și produselor din ouă. K14. Cerințe igienico-sanitare referitoare la mentenanța ustensilelor, inventarului și utilajului pentru pregătirea grăsimilor, laptelui și produselor lactate, ouălor și produselor din
---	---

lactate, ouălor și produselor din ouă.	ouă.	
Rezultatul învățării 3. Prepară pâine și produse de franzelărie din aluat dospit prin metoda directă (fără maia)		
S1. Argumentează importanța pâinii și produselor de panificație în alimentație, . S2. Clasifică și caracterizează aluatul dospit, afânat prin metoda biologică, în funcție de metoda de preparare. S3. Explică metoda directă de preparare a aluatului dospit, respectând consecutivitatea operațiilor. S4. Completează fișa tehnologică pentru prepararea pâinii și produselor de panificație, în baza Rețetarului. S5. Calculează cantitatea (masă, volum) a ingredientelor conform documentației normative, necesare pentru prepararea pâinii și produselor de panificație. S6. Selectează vasele, ustensilele și utilajul necesare preparării pâinii și produselor de panificație.	K1. Importanța pâinii și produselor de panificație în alimentație. K2. Clasificarea aluaturilor și metodele de preparare a aluaturilor pentru prepararea pâinii și a produselor de panificație. K3. Metoda directă (fără maia) de preparare a aluatului dospit. K4. Cerințe de completare a fișelor tehnologice pentru prepararea pâinii și a produselor de panificație, în baza Rețetarului. K5. Calcule tehnologice pentru prepararea pâinii și a produselor de panificație. K6. Utilaj (cuptoare electrice cu funcționare periodică, dulap dospitor, malaxor cu braț) ustensile și veselă pentru prepararea pâinii și a produselor de panificație. K7. Norme de securitate și sănătate în muncă în procesul de preparare a pâinii și produselor de panificație.	
S7. Caracterizează sortimentul pâinii din aluat dospit preparat prin metoda directă, conform rețetei. S8. Pregătește locul de muncă cu respectarea cerințelor ergonomice, în funcție de etapele procesului tehnologic. S9. Apreciază calitatea materiei prime pentru prepararea pâinii din aluat dospit prin metoda	K8. Caracteristica și sortimentul pâinii din aluat dospit preparat prin metoda directă, din făină de grâu, secară, porumb, orz, hrișcă. K9. Cerințe ergonomice de organizare a locului de muncă pentru prepararea pâinii din aluat dospit preparat prin metoda directă. K10. Cerințe igienico-sanitare la prepararea pâinii din aluat dospit preparat prin metoda	Prepararea pâinii din făină de grâu - pâine din făina de grâu de calitate superioară - pâine din făina de grâu de calitate de I - pâine din făină integrală - pâine de casă - pâine împletită - *pâine cu muștar

directă, conform indicilor organoleptici. S10. Pregătește materia primă pentru prepararea pâinii din aluat dospit prin metoda directă, conform cerințelor igienico – sanitare. S11. Utilizează utilajul și ustensilele conform instrucțiunilor, destinației și normelor SSM. S12. Prepară pâine din aluat dospit prin metoda directă, conform rețetei, respectând cerințele de calitate și igienico - sanitare. S13. Prepară produse de franzelărie din aluat dospit prin metoda directă, conform rețetei, respectând cerințele de calitate și igienico - sanitare. S14. Descrie modificările proteinelor și glucidelor ce au loc la fermentarea și tratarea termică a aluatului dospit prin metoda directă. S15. Apreciază calitatea pâinii din aluat dospit prin metoda directă, conform indicilor organoleptici. S16. Identifică defectele apărute la prepararea pâinii din aluat dospit prin metoda directă. S17. Explică cauzele defectelor identificate. S18. Remediază, după caz, neconformitățile identificate sau propune măsuri de prevenire a defectelor. S19. Specifică condițiile de depozitare a pâinii din aluat dospit prin metoda directă, în funcție de sortiment. S20. Ambalează pâinea din aluat dospit, prin metoda directă pentru depozitare și comercializare, conform instrucțiunilor și a cerințelor igienico - sanitare.	directă. K11. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea pâinii din aluat dospit preparat prin metoda directă. K12. Procesul tehnologic de preparare a pâinii din aluat dospit prin metoda directă, din făină de grâu. Tehnici de modelare. Cerințe de calitate. K13. Procesul tehnologic de preparare a pâinii din aluat dospit prin metoda directă, din amestec de făină de grâu cu făină de secară, porumb, orz, hrișcă. Cerințe de calitate. K14. Procesul tehnologic de preparare a produselor de franzelărie. Tehnici de modelare. Cerințe de calitate. K15. Modificările proteinelor și glucidelor ce au loc la fermentarea aluatului dospit prin metoda directă. K16. Modificările proteinelor și glucidelor ce au loc la tratarea termică a produselor din aluat dospit fără maia. K17. Defectele posibile la prepararea pâinii din aluat dospit prin metoda directă, cauze și măsuri de prevenire a acestora. K18. Condiții de depozitare a pâinii din aluat dospit prin metoda directă. K19. Cerințe de ambalare pentru depozitare și comercializare a pâinii din aluat dospit prin metoda directă.	- pâine orășenească - pâine cu adaos de lapte - pâine "Romanita" - pâine "Chișinău" Prepararea pâinii din amestec de făină - pâine din amestec de făina de grâu cu făină de porumb - pâine din amestec de făina de grâu cu făină de secară - *pâine din amestec de făina de grâu cu făină de orz - *pâine din amestec de făina de grâu cu hrișcă Prepararea produselor de franzelărie - franzelă din făina de grâu, de calitate superioară - franzelă din făina de grâu, de calitate I - franzelă cu stafide, - franzelă orășenească, - franzelă cu mac - "Saiki", - *franzelă de capitală, - franzelă "Hala" - franzelă cu adaos de lapte - baghete cu semințe
---	--	--

Rezultatul învățării 4. Prepară produse de panificație din aluat dospit prin metoda directă (fără maia)

S1. Caracterizează sortimentul produselor de panificație din aluat dospit prin metoda directă, conform rețetei.

S2. Clasifică și caracterizează sortimentul umpluturilor pentru produse de panificație, conform destinației.

S3. Caracterizează materia primă și auxiliară folosită pentru prepararea diferitelor tipuri de umpluturi pentru produse de panificație (carne, brânzeturi, fructe, legume, ciuperci, semințe, mixuri).

S4. Completează fișa tehnologică pentru prepararea produselor de panificație, în baza Rețetarului.

S5. Calculează cantitatea (masă, volum) ingredientelor conform documentației normative, necesare pentru prepararea produselor de panificație.

S6. Utilizează vasele, ustensilele și utilajul tehnologic necesare preparării produselor de panificație, conform instrucțiunilor, destinației și normelor SSM.

S7. Organizează ergonomic locul de muncă pentru prepararea produselor de panificație, respectând cerințele igienico-sanitare.

S8. Pregătește materia primă pentru prepararea umpluturilor, conform cerințelor igienico – sanitare.

S9. Prepară umpluturi din: carne, brânzeturi, fructe, legume, ciuperci, semințe, mixuri, conform rețetei,

K1. Caracteristica și sortimentul produselor de panificație din aluat dospit prin metoda directă.

K2. Clasificarea și sortimentul umpluturilor pentru produse de panificație.

K3. Caracteristica materiei prime folosite pentru prepararea umpluturi pentru produse de panificație (carne, brânzeturi, fructe, legume, ciuperci, semințe, mixuri).

K4. Cerințe de completare a fișelor tehnologice pentru prepararea produselor de panificație, în baza Rețetarului.

K5. Calculul necesarului materiei prime pentru prepararea produselor de panificație, în baza fișei tehnologice.

K6. Utilaje (mașină de tocat, blender), inventar, ustensile și veselă pentru prepararea produselor de panificație.

K7. Norme de securitate și sănătate în muncă în procesul de preparare a produselor de panificație.

K8. Cerințe de organizare a locului de muncă pentru prepararea produselor de panificație.

K9. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea umpluturilor.

K10. Procesul tehnologic de preparare/ pregătire a umpluturilor din carne, brânzeturi, fructe, legume, ciuperci, semințe, mixuri. Cerințe de calitate.

K11. Cerințe igienico-sanitare pentru procesele

respectând cerințele de calitate și igienico - sanitare. S10. Apreciază calitatea umpluturilor în baza indicilor organoleptici. S11. Identifică defectele apărute la prepararea umpluturilor. S12. Explică cauzele defectelor identificate. S13. Remediază, după caz, neconformitățile identificate sau propune măsuri de prevenire a defectelor. S14. Prepară, conform rețetei, respectând cerințele de calitate și igienico-sanitare, produse din aluat dospit: • pateuri, • plăcinte, • covrigi, • pască, • colaci. S15. Apreciază calitatea produselor de panificație din aluat dospit prin metoda directă, conform indicilor organoleptici. S16. Identifică defectele apărute la prepararea produselor de panificație din aluat dospit prin metoda directă. S17. Explică cauzele defectelor identificate. S18. Specifică condițiile de depozitare a produselor de panificație din aluat dospit prin metoda directă, în funcție de sortiment.	tehnologice de preparare și păstrare a umpluturilor. K12. Procesul tehnologic de preparare a pateurilor din aluat dospit prin metoda directă. Tehnici de modelare. Cerințe de calitate. K13. Defectele posibile la prepararea pateurilor din aluat dospit prin metoda directă, cauze și măsuri de prevenire a acestora. K14. Condiții de depozitare a pateurilor din aluat dospit prin metoda directă. K15. Cerințe de ambalare pentru depozitare și comercializare a pateurilor din aluat dospit prin metoda directă. K16. Procesul tehnologic de preparare a plăcintelor din aluat dospit prin metoda directă. Tehnici de modelare. Cerințe de calitate. K17. Defectele posibile la prepararea plăcintelor din aluat dospit prin metoda directă, cauze și măsuri de prevenire a acestora. K18. Condiții de depozitare a plăcintelor din aluat dospit prin metoda directă. K19. Cerințe de ambalare pentru depozitare și comercializare a plăcintelor din aluat dospit prin metoda directă. K20. Procesul tehnologic de preparare a produsului pască din aluat dospit prin metoda directă. Tehnici de modelare. Cerințe de calitate. K21. Defectele posibile la prepararea	Prepararea pateurilor: - pateuri cu brânză - pateuri cu cartofi - *pateuri cu ciuperci - pateuri cu cartofi și ciuperci - pateuri cu varză - pateuri cu carne - pateuri cu magiun/fructe Prepararea plăcintelor: - plăcintă cu brânză - plăcintă cu cartofi - *plăcintă cu ciuperci - plăcintă cu cartofi și ciuperci - plăcintă cu varză - plăcintă cu carne - plăcintă cu bostan - plăcintă cu fructe - plăcintă cu mac Prepararea pâștii: - pască cu brânză de vaci
--	--	--

S19. Ambalează produsele din aluat dospit prin metoda directă pentru depozitare și comercializare, conform instrucțiunilor și a cerințelor igienico-sanitare.	produsului pască din aluat dospit prin metoda directă, cauze și măsuri de prevenire a acestora. K22. Condiții de depozitare a produsului pască din aluat dospit prin metoda directă. K23. Cerințe de ambalare pentru depozitare și comercializare a produsului pască din aluat dospit prin metoda directă.	
	K24. Procesul tehnologic de preparare a covrigilor din aluat dospit prin metoda directă. Tehnici de modelare. Cerințe de calitate. K25. Defectele posibile la prepararea covrigilor din aluat dospit prin metoda directă, cauze și măsuri de prevenire a acestora. K26. Condiții de depozitare a covrigilor din aluat dospit prin metoda directă. K27. Cerințe de ambalare pentru depozitare și comercializare a covrigilor din aluat dospit prin metoda directă.	Prepararea produselor de covrigărie (la kg): - covrigei din făină de grâu, de calitate superioară - covrigei din făină de grâu de calitate I - covrigei cu vanilie - covrigei din făină de grâu, de calitate superioară cu mac Prepararea produselor de covrigărie (cu bucata): - covrigi ucraineni - covrigi cu adaos de lapte - *covrigi cu chimen
	K28. Procesul tehnologic de preparare a colacilor din aluat dospit prin metoda directă. Tehnici de modelare. Cerințe de calitate. K29. Procesul tehnologic de preparare a crăciunilor, sfințișorilor, hulubașilor din aluat dospit prin metoda directă. Tehnici de modelare. Cerințe de calitate. K30. Defectele posibile la prepararea colacilor din aluat dospit prin metoda directă, cauze și	Prepararea produselor naționale: - colaci împlețiți din făină de grâu, de calitate superioară - sfințișori - crăciunei - hulubași

	măsuri de prevenire a acestora. K31. Condiții de depozitare a colacilor din aluat dospit prin metoda directă. K32. Cerințe de ambalare pentru depozitare și comercializare a colacilor din aluat dospit prin metoda directă.	
--	---	--

Specificații metodologice

O condiție prioritară de parcurgere a modului este aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate, în realizarea activităților practice. Totodată, parcursul didactic al modului va avea un caracter flexibil, iar 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.

Pentru atingerea rezultatelor învățării, cadrele didactice vor aplica metode centrate pe elev, cu un caracter activ-participativ, precum și metode de învățare prin cooperare.

Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modului, poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de dobândire a rezultatelor învățării. Repartizarea orelor pe unități de competențe este recomandată, însă decizia finală, inclusiv și pentru repartizarea orelor pe secvențe de conținut în cadrul modului, rămâne la discreția cadrelor didactice care predau conținutul modului. Orelle vor fi repartizate în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale elevilor, de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către elevi. Numărul total de ore pe modul, precum și numărul de ore alocate pentru instruirea teoretică și practică, va rămâne neschimbat.

Lucrările practice de pregătire a materiei prime auxiliare vor fi realizate în cadrul lucrărilor practice de preparare a pâinii, produselor de franzelărie și produselor de panificație din aluat dospit prin metoda directă

Se recomandă realizarea lucrărilor practice, în cadrul lecțiilor de instruire practică, în grupuri mici (2-3 persoane). Fiecare grup va prepara 5-10 bucăți la produse cu bucata sau 0.5 kg la produse la kilogram.

* Prepararea produselor indicate cu asterisc este la discreția maestrului instructor în funcție de condițiile disponibile de realizare a probelor practice.

Sugestii de evaluare a rezultatelor învățării

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 formarea rezultatelor învățării specificate în prezentul modul, se recomandă realizarea evaluării sumative prin probă practică și test scris, prin care elevul va demonstra că este capabil să:

- argumenteze importanța pâinii și produselor de panificație în alimentație;
- calculeze, conform rețetarului, necesarul de materie primă pentru prepararea pâinii și produselor de panificație;
- aprecieze calitatea materiei prime pentru prepararea pâinii și produselor de panificație în baza indicilor organoleptici;
- prelucraze materia primă pentru prepararea pâinii și produselor de panificație, respectând cerințele igienico-sanitare;
- prepare umpluturi pentru produse de panificație din aluat dospit prin metoda directă, respectând cerințele igienico-sanitare;
- prepare aluat dospit prin metoda directă, respectând etapele procesului tehnologic;
- utilizeze utilajul, ustensilele și vesela în procesul de preparare a pâinii și produselor de panificație, respectând normele de securitate și sănătate în muncă;
- prepare pâine și produse de franzelărie din aluat dospit prin metoda directă, respectând etapele procesului tehnologic;
- prepare produse de panificație din aluat dospit prin metoda directă, respectând etapele procesului tehnologic;
- aprecieze calitatea pâinii și produselor de panificație din aluat dospit prin metoda directă, în baza indicilor organoleptici.

Proba teoretică va include:

- Test scris

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

- Prepararea pâinii și produselor de panificație din aluat dospit prin metoda directă, respectând procesul tehnologic și normele de securitate și sănătate în muncă.

Produsele pentru măsurarea rezultatelor învățării

În scopul evaluării rezultatelor învățării la final de modul, se recomandă executarea unei sarcini, constituită din prepararea a unui produs din grupurile propuse mai jos.

- a) pâine, franzele, baghete,
- b) pateuri, plăcinte; pască; covrigi colaci,

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

- Consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată.
- Produsul finit este preparat conform rețetei.
- Aspectul preparatului gata corespunde cerințelor tehnologice.
- Forma și dimensiunile preparatului corespund cerințelor documentației normative.
- După tratamentul termic, produsele și-au păstrat integral forma.
- Consistența este moale, pătrunsă.

- Umplutura la incizie este vâscoasă, consistentă, nu se risipă.
- Culoarea corespunde ingredientelor folosite în conformitate cu rețeta.
- Mirosul este specific componentelor de bază din care au fost preparate pâinea și produsele de panificație.
- Gustul este bine pronunțat, caracteristic ingredientelor conform rețetei.
- Gramajul produselor corespunde rețetei.

Cadrul didactic (evaluatorul) va urmări și va evalua atât procesul de preparare a aluatului și a produselor din aluat, cât și produsul gata, conform fișelor de evaluare. În procesul de evaluare, elevul va avea acces la documente tehnologice relevante pentru demonstrarea rezultatelor învățării. După administrarea testelor (teoretic și practic), cadrul didactic va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării propuse.

Materie primă recomandată:

- făină de grâu, secară, porumb, mei, orz, hrișcă, zahăr, zahăr pudră;
- carne de bovină, porcină, pasăre;
- lapte, chefir, smântână, cașcaval, brânză de vaci, brânză de oi;
- ulei vegetal, unt, margarină de masă, ouă;
- ceapă, ceapă verde, cartofi, varză, ciuperci, morcov, mărar, pătrunjel (verdeată), bostan;
- sare, piper negru măcinat, vanilină, chimen, drojzii presate, oțet 3%;
- fructe proaspete, magiun, dulceață, stafide, nuci, mac.

MODULUL 3. PREPARAREA PĂINII ȘI PRODUSELOR DE PANIFICAȚIE DIN ALUAT DOSPIT PRIN METODA INDIRECTĂ

Scopul modului: Dobândirea rezultatelor învățării privind prepararea pâinii și produselor de panificație din aluat dospit prin metoda indirectă, respectând procesul tehnologic, cerințele igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate a muncii.

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării:

	Rezultate ale învățării la final de modul <i>La sfârșit de modul, elevii vor fi capabili să:</i>	IT	IP	Total
RÎ 1	Prepare pâine din aluat dospit prin metoda indirectă (cu maia)	26	24	50
RÎ 2	Prepare produse de panificație din aluat dospit prin metoda indirectă (cu maia)	70	72	142
RÎ 3	Prepare produse de panificație din aluat foietaj dospit	18	30	48
Recapitulare modul		2	-	2
Evaluare modul		2	6	8
Total		118	132	250

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării (pentru învățământul dual, 2 ani):

	Rezultate ale învățării la final de modul <i>La sfârșit de modul, elevii vor fi capabili să:</i>	I/I	I/A	Total
RÎ 1	Prepare pâine din aluat dospit prin metoda indirectă (cu maia)	14	84	98
RÎ 2	Prepare produse de panificație din aluat dospit prin metoda indirectă (cu maia)	34	245	279
RÎ 3	Prepare produse de panificație din aluat foietaj dospit	10	105	115
Recapitulare modul		2	-	2
Evaluare modul		2	7	9
Total		62	441	503

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării (pentru învățământul dual, 1 an):

	Rezultate ale învățării la final de modul <i>La sfârșit de modul, elevii vor fi capabili să:</i>	I/I	I/A	Total
RÎ 1	Prepare pâine din aluat dospit prin metoda indirectă (cu maia)	6	36	42
RÎ 2	Prepare produse de panificație din aluat dospit prin metoda indirectă (cu maia)	14	114	128
RÎ 3	Prepare produse de panificație din aluat foietaj dospit	4	48	52
Evaluare modul		2	6	8
Total		26	204	230

Rezultate ale învățării:

Rezultatul învățării 1. Prepară pâine din aluat dospit prin metoda indirectă (cu maia)			
Aptitudini (S)	Unități de conținut (K)	Lucrări practice recomandate	
S1. Caracterizează sortimentul pâinii din aluat dospit preparat prin metoda directă din făină de grâu, secară și cu adaosuri, conform rețetei. S2. Descrie metoda indirectă (cu maia) de preparare a aluatului, respectând consecutivitatea operațiilor. S3. Explică transformările ce au loc în procesul de preparare a maielei. S4. Completează fișa tehnologică pentru prepararea pâinii, în baza Rețetarului. S5. Calculează cantitatea (masă, volum) ingredientelor conform documentației normative, necesare pentru prepararea pâinii. S6. Utilizează vasele, ustensilele și utilajul necesare preparării pâinii, cu respectarea cerințelor igienico-sanitare și a normelor SSM. S7. Pregătește locul de muncă, pentru prepararea pâinii, cu respectarea cerințelor ergonomice, în	K1. Caracteristica și sortimentul pâinii din aluat dospit preparat prin metoda indirectă, din făină de grâu, secară și cu adaosuri. K2. Metoda indirectă (cu maia) de preparare a aluatului. K3. Transformările ce au loc în procesul de preparare a maielei. K4. Calcule tehnologice pentru prepararea pâinii. K5. Utilaje (cuptoare electrice cu funcționare continuă, dospitor tunel, malaxor cu melc) ustensile și veselă pentru prepararea pâinii și a produselor de panificație. K6. Norme de securitate și sănătate în muncă în procesul de preparare a pâinii și produselor de panificație. K7. Cerințe ergonomice de organizare a locului de muncă pentru prepararea pâinii din aluat dospit prin metoda indirectă. K8. Cerințe igienico-sanitare la prepararea pâinii din	Prepararea pâinii din aluat dospit cu maia: - pâine din făină de grâu de calitate superioară - pâine din făină de grâu de calitate I - pâine din făină de grâu cu adaosuri (fructe, semințe) Prepararea pâinii din făină de grâu și făină de secară: - pâine din făină de grâu de calitate II și făină de secară - pâine din făină de grâu și făină de secară, prin metoda opăririi - pâine ucrănească - *pâine de Riga - *pâine "Borodinskii"	

funcție de etapele procesului tehnologic. S8. Apreciază calitatea materiei prime pentru prepararea pâinii din aluat dospit prin metoda indirectă, conform indicilor organoleptici. S9. Pregătește materia primă pentru prepararea pâinii din aluat dospit prin metoda indirectă, conform cerințelor igienico – sanitare.. S10. Utilizează utilajul și ustensilele necesare pentru realizarea sarcinii de lucru, respectând normele de securitate și sănătate în muncă și de exploatare. S11. Prepară pâine din aluat dospit prin metoda indirectă, conform rețetei, respectând cerințele de calitate și igienico - sanitare. S12. Apreciază calitatea pâinii din aluat dospit prin metoda indirectă, conform indicilor organoleptici. S13. Identifică defectele apărute la prepararea pâinii din aluat dospit prin metoda indirectă. S14. Explică cauzele defectelor identificate. S15. Remediază, după caz, neconformitățile identificate sau propune măsuri de prevenire a defectelor. S16. Specifică condițiile de depozitare a pâinii din aluat dospit prin metoda indirectă, în funcție de sortiment. S17. Ambalează pâinea din aluat dospit prin metoda indirectă pentru depozitare și comercializare, conform instrucțiunilor și a cerințelor igienico - sanitare.	aluat dospit prin metoda indirectă. K9. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea pâinii din aluat dospit preparat prin metoda indirectă. K10. Procesul tehnologic de preparare a pâinii din aluat dospit prin metoda indirectă, din făină de grâu și cu adaosuri. Tehnici de modelare. Cerințe de calitate. K11. Procesul tehnologic de preparare a pâinii din aluat dospit prin metoda indirectă, din făină de secară și cu adaosuri. Cerințe de calitate. K12. Defectele posibile la prepararea pâinii din aluat dospit prin metoda indirectă, cauze și măsuri de prevenire a acestora. K13. Condiții de depozitare a pâinii din aluat dospit prin metoda indirectă. K14. Cerințe de ambalare pentru depozitare și comercializare a pâinii din aluat dospit prin metoda indirectă.	Prepararea pâinii din făină de secară: - pâine din făină de secară - *pâine din făină de secară, prin metoda opăririi - *pâine de Moscova - pâine din făină de secară cu adaosuri (fructe, semințe)
Rezultatul învățării 2. Prepară produse de panificație din aluat dospit prin metoda indirectă (cu maia)		

S1. Caracterizează sortimentul produselor de panificație din aluat dospit prin metoda indirectă, conform rețetei.. S2. Completează fișa tehnologică pentru prepararea produselor de panificație din aluat dospit prin metoda indirectă, în baza Rețetarului. S3. Calculează cantitatea (masă, volum) ingredientelor conform documentației normative, necesare pentru prepararea produselor de panificație din aluat dospit prin metoda indirectă. S4. Pregătește locul de muncă pentru prepararea produselor de panificație din aluat dospit prin metoda indirectă, cu respectarea cerințelor ergonomice, în funcție de etapele procesului tehnologic. S5. Apreciază calitatea materiei prime pentru prepararea produselor de panificație din aluat dospit prin metoda indirectă, conform indicilor organoleptici. S6. Pregătește materia primă pentru prepararea produselor de panificație din aluat dospit prin metoda indirectă, conform cerințelor igienico – sanitare.. S7. Utilizează utilajul și ustensilele, respectând normele de securitate și sănătate în muncă și de exploatare. S8. Pregătește umpluturi pentru prepararea produselor de panificație, conform rețetei, respectând cerințele de calitate și igienico - sanitare. S9. Prepară, conform rețetei, respectând cerințele de calitate și igienico - sanitare, produse din aluat	K1. Caracteristica și sortimentul produselor de panificație din aluat dospit prin metoda indirectă. K2. Calcule tehnologice pentru prepararea produselor de panificație din aluat dospit prin metoda indirectă. K3. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea umpluturilor. K4. Procesul tehnologic de preparare a chiflelor din aluat dospit prin metoda indirectă. Tehnici de modelare. Cerințe de calitate. K5. Defectele posibile la prepararea chiflelor din aluat dospit prin metoda indirectă, cauze și măsuri de prevenire a acestora. K6. Condiții de depozitare a chiflelor din aluat dospit prin metoda indirectă. K7. Cerințe de ambalare pentru depozitare și comercializare a chiflelor din aluat dospit prin metoda indirectă.	Prepararea chiflelor din aluat dospit cu maia: - chiflă de casă - chiflă de drumeție - chiflă pentru elevi - chiflă pentru ceai - chiflă ”potcoavă” - *chiflă cu zahăr - *chiflă de vanilie - *chiflă cu chimen - chiflă „Pistru” - chiflă cu brânză de vaci - chiflă cu nuci - chiflă cu mac - chiflă rusească - chiflă ”Brioșă” - *chiflă cu fructe confiate	Prepararea produselor din aluat dospit cu maia: - *cornulețe cu chimen - brânzoaice cu umplutură din brânză de vaci - brânzoaice cu magiun Prepararea ruladelor: - ruladă cu mac - ruladă cu magiun - ruladă pentru copii
K8. Procesul tehnologic de preparare a cornulețelor, brânzoaicelor, ruladelor din aluat dospit prin metoda indirectă. Tehnici de modelare. Cerințe de calitate. K9. Defectele posibile la prepararea cornulețelor, brânzoaicelor, ruladelor din aluat dospit prin metoda indirectă, cauze și măsuri de prevenire a acestora. K10. Condiții de depozitare a cornulețelor, brânzoaicelor, ruladelor din aluat dospit prin metoda indirectă. K11. Cerințe de ambalare pentru depozitare și comercializare a cornulețelor, brânzoaicelor, ruladelor din aluat dospit prin metoda indirectă.			

dospit cu maia: • cozonac, • pască, • chifle, • cornulețe, • brânzoaice, • rulade, • plăcinte, • covrigi, • colaci. S10. Modelează elemente de decor pentru ornarea produselor de panificație din aluat dospit prin metoda indirectă, respectând cerințele de calitate și igienico - sanitare. S11. Apreciază calitatea produselor de panificație din aluat dospit prin metoda indirectă, conform indicilor organoleptici. S12. Identifică defectele apărute la prepararea produselor de panificație din aluat dospit prin metoda indirectă. S13. Explică cauzele defectelor identificate. S14. Remediază, după caz, neconformitățile identificate sau propune măsuri de prevenire a defectelor. S15. Specifică condițiile de depozitare a produselor de panificație din aluat dospit prin metoda indirectă, în funcție de sortiment. S16. Ambalează produsele din aluat dospit prin metoda indirectă pentru depozitare și/sau comercializare, conform instrucțiunilor și a cerințelor	K12. Procesul tehnologic de preparare a cozonacului din aluat dospit prin metoda indirectă. Tehnici de modelare. Cerințe de calitate. K13. Defectele posibile la prepararea cozonacului din aluat dospit prin metoda indirectă, cauze și măsuri de prevenire a acestora. K14. Condiții de depozitare a cozonacului din aluat dospit prin metoda indirectă. K15. Cerințe de ambalare pentru depozitare și comercializare a cozonacului din aluat dospit prin metoda indirectă. K16. Procesul tehnologic de preparare a checurilor din aluat dospit prin metoda indirectă. Cerințe de calitate. K17. Defectele posibile la prepararea checurilor din aluat dospit prin metoda indirectă, cauze și măsuri de prevenire a acestora. K18. Condiții de depozitare a checurilor din aluat dospit prin metoda indirectă K19. Cerințe de ambalare pentru depozitare și comercializare a checurilor din aluat dospit prin metoda indirectă. K20. Procesul tehnologic de preparare a plăcintelor și pateurilor din aluat dospit prin metoda indirectă. Tehnici de modelare. Cerințe de calitate. K21. Defectele posibile la prepararea plăcintelor și pateurilor din aluat dospit prin metoda indirectă, cauze și măsuri de prevenire a acestora. K22. Condiții de depozitare a plăcintelor și pateurilor din aluat dospit prin metoda indirectă. K23. Cerințe de ambalare pentru depozitare și	Prepararea produselor naționale din aluat dospit cu maia: - cozonac simplu - cozonac cu nuci - cozonac cu mac Prepararea checurilor: - chec „Mai” - chec „Primăvara” - chec „Sănătate” - chec cu rom Prepararea plăcintelor și pateurilor: - plăcinte/pateuri cu brânză de vaci - plăcintelor/pateuri cu cartofi - plăcintelor cu dovleac - plăcintelor/pateuri cu varză - plăcintelor cu mere - plăcinte/pateuri cu vișine
---	--	---

igienico -sanitare.	comercializare a plăcintelor și pateurilor din aluat dospit prin metoda indirectă.	- *Rastegai
	K24. Procesul tehnologic de preparare a covrigilor din aluat dospit prin metoda indirectă. Tehnici de modelare. Cerințe de calitate. K25. Defectele posibile la prepararea covrigilor din aluat dospit prin metoda indirectă, cauzele și măsuri de prevenire a acestora. K26. Condiții de depozitare a covrigilor din aluat dospit prin metoda indirectă. K27. Cerințe de ambalare pentru depozitare și comercializare a covrigilor din aluat dospit prin metoda indirectă.	Prepararea covrigilor: - covrigi cu mac - covrigi din făină de grâu calitate superioară - covrigi ucraineni
	K28. Caracteristica și sortimentul produselor naționale din aluat dospit prin metoda indirectă. K29. Procesul tehnologic de preparare a produselor naționale din aluat dospit prin metoda indirectă. Cerințe de calitate. K30. Tehnici de modelare. Elemente de decor pentru ornarea produselor din aluat dospit prin metoda indirectă. K31. Defectele posibile la prepararea produselor naționale din aluat dospit prin metoda indirectă, cauze și măsuri de prevenire a acestora. K32. Condiții de depozitare a produselor naționale din aluat dospit prin metoda indirectă. K33. Cerințe de ambalare pentru depozitare și comercializare a produselor naționale din aluat dospit prin metoda indirectă.	Prepararea produselor naționale din aluat dospit cu maia: - "pască moldovenească" cozonac moldovenesc Prepararea colacilor: - colac tradițional - colac "Moldova" - colac cu mac - *colacul miresei

Rezultatul învățării 3. Prepară produse de panificație din aluat foietaj dospit

S1. Caracterizează sortimentul produselor din aluat foietaj dospit, conform rețetei. S2. Completează fișa tehnologică pentru prepararea aluatului și produselor din aluat foietaj dospit, în baza Rețetarului. S3. Calculează cantitatea (masă, volum) ingredientelor conform documentației normative, necesare pentru prepararea aluatului și produselor din aluat foietaj dospit. S4. Pregătește locul de muncă pentru prepararea aluatului și produselor din aluat foietaj dospit, cu respectarea cerințelor ergonomice, în funcție de etapele procesului tehnologic. S5. Apreciază calitatea materiei prime pentru prepararea aluatului și produselor din aluat foietaj dospit, conform indicilor organoleptici. S6. Pregătește materia primă pentru prepararea aluatului și produselor din aluat foietaj dospit, conform cerințelor igienico-sanitare. S7. Utilizează utilajul și ustensilele respectând normele de securitate și sănătate în muncă și de exploatare. S8. Pregătește umpluturi pentru prepararea produselor din aluat foietaj dospit, conform cerințelor igienico-sanitare. S9. Descrie metodele de stratificare a aluatului foietaj dospit, respectând consecutivitatea operațiilor. S10. Prepară, conform rețetei, respectând cerințele de	K1. Caracteristica și sortimentul produselor din aluat foietaj dospit. K2. Calcule tehnologice pentru prepararea produselor din aluat foietaj dospit. K3. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea produselor din aluat foietaj dospit. K4. Cerințe de pregătire a umpluturilor produselor din aluat foietaj dospit. K5. Utilaje (mașină pentru laminarea aluatului) ustensile și veselă pentru prepararea produselor din aluat foietaj dospit. K6. Metode de stratificare a aluatului foietaj dospit. K7. Procesul tehnologic de preparare a produselor din aluat foietaj dospit. K8. Tehnici de modelare a produselor din aluat foietaj dospit. Cerințe de calitate. K9. Defectele posibile la prepararea aluatului și produselor din aluat foietaj dospit, cauze și măsuri de prevenire a acestora. K10. Condiții de depozitare a aluatului și produselor din aluat foietaj dospit. K11. Cerințe de ambalare și comercializare a aluatului și produselor din aluat foietaj dospit.	Prepararea chiflelor din aluat foietaj dospit: - chiflă cu marțipan - chiflă cu magiun - chiflă cu migdale - chiflă carte, plic - chiflă cu dulceață - chiflă cu cafea - chiflă ”Trandafir” - brânzoaice ungurești Prepararea ștrudelelor: - ștrudel cu dovleac - ștrudel cu brânză - ștrudel cu stafide - ștrudel cu mere - ștrudel cu nuci Prepararea cornulețelor/croasanților: - cornulețe/croasanți cu diverse umpluturi
---	--	--

calitate și igienico-sanitare, produse din aluat foitaj dospit: - chifle, - ștrudele, - cornulețe/croasanți. S11. Modelează produse din aluat foitaj dospit, respectând cerințele de calitate și igienico - sanitare. S12. Apreciază calitatea aluatului și produselor din aluat foitaj dospit în baza indicilor organoleptici. S13. Identifică defectele apărute la prepararea aluatului și produselor din aluat foitaj dospit. S14. Explică cauzele defectelor identificate. S15. Remediază, după caz, neconformitățile identificate sau propune măsuri de prevenire a defectelor. S16. Specifică condițiile de păstrare a aluatului și produselor din aluat foitaj dospit, în funcție de sortiment. S17. Ambalează aluatul și produsele din aluat foitaj dospit pentru depozitare și comercializare, conform instrucțiunilor și a cerințelor igienico -sanitare.	
--	--

Specificații metodologice

O condiție prioritară de parcurgere a modulului este aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate, în realizarea activităților practice. Totodată, parcursul didactic al modulului va avea un caracter flexibil, iar 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.

Pentru atingerea rezultatelor învățării, cadrele didactice vor aplica metode centrate pe elev, cu un caracter activ-participativ, precum și metode de învățare prin cooperare.

Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modulului, poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a rezultatelor învățării.

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

Se recomandă realizarea lucrărilor practice, în cadrul lecțiilor de instruire practică, în grupuri mici (2-3 persoane). Fiecare grup va prepara 5-10 bucăți la produse cu bucata sau 0.5 kg la produse la kilogram.

* Prepararea produselor indicate cu asterisc este la discreția maestrului instructor în funcție de condițiile disponibile de realizare a probelor practice.

Sugestii de evaluare a rezultatelor învățării

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor și evaluatorilor, în vederea specificării aspectelor esențiale ale cunoștințelor achiziționate și deprinderilor formate de către elev, care îi permit realizarea sarcinilor de evaluare și demonstrarea rezultatelor învățării așteptate. Evaluarea rezultatelor învățării este procesul prin care sunt colectate și analizate dovezile necesare pentru măsurarea competenței profesionale în raport cu cerințele standardului de calificare.

Pentru colectarea de dovezi referitor la deținerea competențelor profesionale specificate în prezentul modul, se recomandă realizarea evaluării sumative prin teste (practic și teoretic), prin care elevul va demonstra că este capabil să:

- realizeze calcule tehnologice pentru prepararea pâinii și produselor de panificație din aluat dospit prin metoda indirectă și aluat foietaj dospit;
- pregătească materia primă pentru prepararea pâinii și produselor de panificație din aluat dospit prin metoda indirectă și aluat foietaj dospit;
- prepare umpluturi pentru produse de panificație din aluat dospit prin metoda indirectă, aluat foietaj dospit, respectând cerințele igienico-sanitare;
- prepare aluat dospit prin metoda indirectă, respectând cerințele procesului tehnologic;
- prepare aluat foietaj dospit, respectând cerințele procesului tehnologic;
- utilizeze utilajul, ustensilele și vesela în procesul de preparare a pâinii și produselor de panificație din aluat dospit prin metoda indirectă și aluat foietaj, respectând normele de securitate și sănătate în muncă;
- prepare pâine din aluat dospit prin metoda indirectă, respectând cerințele igienico-sanitare;
- prepare produse de panificație din aluat dospit prin metoda indirectă, respectând cerințele igienico-sanitare;
- orneze pâinea și produsele de panificație cu elemente de decor;
- prepare aluat și produse de panificație din aluat foietaj dospit, respectând cerințele igienico-sanitare;
- aprecieze calitatea pâinii și produselor de panificație din aluat dospit prin metoda indirectă, în baza indicilor organoleptici;
- aprecieze calitatea produselor de panificație din aluat foietaj dospit, în baza indicilor organoleptici;
- ambaleze pâinea și produsele de panificație din aluat dospit prin metoda indirectă pentru depozitare și comercializare;
- ambaleze aluatul și produsele din foietaj dospit pentru depozitare și comercializare.

Proba teoretică va include:

- Test scris

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

- Prepararea pâinii și produselor de panificație din aluat dospit prin metoda indirectă, respectând procesul tehnologic și normele de securitate și sănătate în muncă.
- Prepararea produselor de panificație din aluat foietaj dospit, respectând procesul tehnologic și normele de securitate și sănătate în muncă.

Se recomandă ca fiecare elev să realizeze una din sarcinile propuse mai sus, prin extragerea biletului.

Produsele pentru măsurarea rezultatelor învățării

În scopul evaluării rezultatelor învățării la final de modul, se recomandă executarea unei sarcini, constituită din prepararea a unui produs din grupurile propuse mai jos.

- *prin metoda indirectă (cu maia)*:
 - a) pâine, b) chifle, c) checuri, d) cozonaci, e) covrigi, f) rulade, g) pateuri, h) plăcinte;
- *din foietaj dospit*:
 - a) chifle, b) ștrudele, c) cornulețe/croasanți.

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

- Consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată.
- Produsul finit este preparat conform rețetei.
- Aspectul preparatului gata corespunde cerințelor tehnologice.
- Forma și dimensiunile preparatului corespund cerințelor documentației normative
- Suprafața produsului (cojii) este netedă, lucioasă.
- Coaja pâinii, colacilor este crocantă.
- La aluatul foietaj dospit în secțiune se observă bine stratificarea aluatului.
- După tratamentul termic, produsele și-au păstrat integral forma.
- Consistența este moale, pătrunsă.
- Umplutura la incizie este vâscoasă, consistentă, nu se risipă.
- Culoarea corespunde ingredientelor folosite în conformitate cu rețeta.
- Mirosul este specific componentelor de bază din care au fost preparate pâinea și produsele de panificație.
- Gustul este bine pronunțat, caracteristic ingredientelor conform rețetei.
- Gramajul produselor corespunde rețetei.

Cadrul didactic (evaluatorul) va urmări și va evalua atât procesul de preparare a aluatului și a produselor din aluat, cât și produsul gata, conform fișelor de evaluare. În procesul de evaluare, elevul va avea acces la documente tehnologice relevante pentru demonstrarea rezultatelor învățării. După administrarea testelor (teoretic și practic), cadrul didactic va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării propuse.

Materie primă recomandată:

- făină de grâu, secară, porumb, orz, hrișcă, zahăr, zahăr pudră, cacao, ciocolată,
- lapte, chefir, smântână, cașcaval, brânză de vaci, brânză de oi, lapte condensat,
- ulei vegetal, unt, margarină de masă, ouă,
- ceapă, ceapă verde, cartofi, varză, ciuperci, morcov, mărar, pătrunjel (verdeață), bostan,
- sare, piper negru măcinat, vanilină, chimen, drojdii presate, oțet 3%,
- fructe proaspete, magiun, dulceață, stafide, nuci, mac, susan, semințe de in, semințe de floarea soarelui, prune uscate, mixuri.

MODULUL 4. PREPARAREA PRODUSELOR DIN ALUAT NEDOSPIT, AFÂNAT PRIN METODA CHIMICĂ

Scopul modului: Dobândirea rezultatelor învățării privind prepararea produselor din aluat nedospit afânat prin metoda chimică, respectând procesul tehnologic, cerințele igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate a muncii.

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării:

	Rezultate ale învățării la final de modul La sfârșit de modul, elevii vor fi capabili să:	IT	IP	Total
RÎ 1	Prepare produse din aluat de vafe	20	12	32
RÎ 2	Prepare produse din aluat fărâmișos	22	24	46
RÎ 3	Prepare produse din aluat de cozonac	10	18	28
RÎ 4	Prepare produse din aluat de turte dulci	32	30	62
Recapitulare modul		4	-	4
Evaluare modul		2	6	8
Total		90	90	180

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării (pentru învățământul dual, 2 ani):

	Rezultate ale învățării la final de modul La sfârșit de modul, elevii vor fi capabili să:	I/I	I/A	Total
RÎ 1	Prepare produse din aluat de vafe	10	35	47
RÎ 2	Prepare produse din aluat fărâmișos	12	126	136
RÎ 3	Prepare produse din aluat de cozonac	6	56	62
RÎ 4	Prepare produse din aluat de turte dulci	14	105	119
Recapitulare modul		2	-	2
Evaluare modul		2	7	9
Total		46	329	375

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării (pentru învățământul dual, 1 an):

	Rezultate ale învățării la final de modul La sfârșit de modul, elevii vor fi capabili să:	I/I	I/A	Total
RÎ 1	Prepare produse din aluat de vafe	4	18	22
RÎ 2	Prepare produse din aluat fărâmițos	6	72	78
RÎ 3	Prepare produse din aluat de cozonac	2	30	32
RÎ 4	Prepare produse din aluat de turte dulci	8	54	62
Evaluare modul		2	6	8
Total		22	180	202

Rezultate ale învățării:

Rezultatul învățării 1. Prepară produse din aluat de vafe		
Aptitudini (S)	Unități de conținut (K)	Lucrări practice recomandate
S1. Identifică produsele din aluat nedospit obținute prin metoda chimică utilizate în alimentație. S2. Descrie metoda chimică de afânare a aluaturilor. S3. Caracterizează alaturile pentru prepararea produselor din aluat nedospit, afânat prin metoda chimică, în baza indicilor organoleptici. S4. Completează fișa tehnologică pentru prepararea produselor din aluat nedospit, afânat prin metoda chimică, în baza Rețetarului. S5. Calculează cantitatea (masă, volum) ingredientelor necesare pentru prepararea produselor din aluat nedospit, afânat prin metoda chimică, conform documentației normative.	K1. Sortimentul produselor din aluat nedospit afânat prin metoda chimică. K2. Metoda chimică de afânare a aluaturilor. K3. Clasificarea și caracteristica alaturilor pentru prepararea produselor din aluat nedospit, afânat prin metoda chimică. K4. Calcule tehnologice pentru prepararea produselor din aluat nedospit, afânat prin metoda chimică conform rețetelor. K5. Cerințe de pregătire a materiei prime, inclusiv, afânători chimici, acizi alimentari, esențe, pentru prepararea produselor din aluat nedospit afânat prin metoda chimică.	

S6. Caracterizează sortimentul produselor din aluat de vafe, conform rețetei. S7. Pregătește locul de muncă pentru prepararea produselor din aluat de vafe, cu respectarea cerințelor ergonomice, în funcție de etapele procesului tehnologic. S8. Apreciază calitatea materiei prime pentru prepararea produselor din aluat de vafe, conform indicilor organoleptici. S9. Pregătește materia primă pentru prepararea produselor din aluat de vafe, conform cerințelor igienico-sanitare. S10. Utilizează utilajul și ustensilele respectând normele de securitate și sănătate în muncă și de exploatare. S11. Pregătește umpluturile pentru prepararea produselor din aluat de vafe conform rețetei, respectând cerințele de calitate și igienico - sanitare. S12. Prepară produse din aluat de vafe, conform cerințelor procesului tehnologic. S13. Numește modificările proteinelor și glucidelor, substanțelor aromatice și gustative ce au loc la prepararea produselor din aluat de vafe. S14. Apreciază calitatea produselor din aluat de vafe, conform indicilor organoleptici. S15. Identifică defectele apărute la prepararea produselor din aluat de vafe. S16. Explică cauzele defectelor identificate. S17. Remediază, după caz, neconformitățile identificate sau propune măsuri de prevenire a	K6. Caracteristica și sortimentul produselor din aluat de vafe. K7. Utilaj (mixer, aparat de copt vafe), ustensilele și vesela pentru prepararea produselor din aluat nedospit, afănat prin metoda chimică. K8. Norme de securitate și sănătate în muncă în procesul de preparare a produselor din aluat nedospit, afănat prin metoda chimică. K9. Procesul tehnologic de preparare a produselor din aluat de vafe. Cerințe de calitate. K10. Modificările proteinelor și glucidelor ce au loc la prepararea produselor din aluat de vafe. K11. Defectele posibile la prepararea produselor din aluat de vafe, cauze și măsuri de prevenire a acestora. K12. Termene și condiții de depozitare a produselor din aluat de vafe. K13. Cerințe de ambalare a produselor din aluat de vafe pentru depozitare și comercializare.	Prepararea produselor din aluat de vafe - foi de vafe cu vanilie - foi de vafe cu cafea - foi de vafe cu ciocolată - foi de vafe cu zahăr - cornulețe cu umplutură
---	---	--

defectelor.		
S18. Specifică condițiile de depozitare a produselor din aluat de vafe, în funcție de sortiment.		
S19. Ambalează produsele din aluat de vafe pentru depozitate și comercializare, conform instrucțiunilor și a cerințelor igienico -sanitare.		
Rezultatul învățării 2. Prepară produse din aluat fărâmișos		
S1. Caracterizează sortimentul produselor din aluat fărâmișos, conform rețetei.	K1. Caracteristica și sortimentul produselor din aluat fărâmișos.	Prepararea checurilor din aluat fărâmișos
S2. Pregătește locul de muncă pentru prepararea produselor din aluat fărâmișos, cu respectarea cerințelor ergonomice, în funcție de etapele procesului tehnologic.	K2. Cerințe ergonomice de organizare a locului de muncă pentru prepararea produselor din aluat fărâmișos.	- checuri de capitală - checuri cu nuci - checuri pentru ceai
S3. Apreciază calitatea materiei prime pentru prepararea produselor din aluat fărâmișos, conform indicilor organoleptici.	K3. Procesul tehnologic de preparare a produselor din aluat fărâmișos. Tehnici de modelare. Cerințe de calitate.	- checuri cu brânză de vaci - *checuri cu brânză de vaci și stafide
S4. Pregătește materia primă pentru prepararea produselor din aluat fărâmișos conform cerințelor igienico-sanitare.	K4. Modificările proteinelor și lipidelor ce au loc la prepararea produselor din aluat fărâmișos.	Prepararea prăjiturilor din aluat fărâmișos
S5. Utilizează utilajul și ustensilele, conform instrucțiunilor, destinației și normelor SSM..	K5. Defectele posibile la prepararea produselor din aluat fărâmișos, cauze și măsuri de prevenire a acestora.	- prăjitură crestată - prăjitură fărâmișoasă - prăjitură "Inel fărâmișos" - prăjitură cu unt
S6. Prepară produse din aluat fărâmișos, conform rețetei, respectând cerințele de calitate și igienico -sanitare.	K6. Termene și condiții de depozitare a produselor din aluat fărâmișos.	Prepararea tartelor din aluat fărâmișos
S7. Identifică modificările proteinelor și lipidelor ce au loc la prepararea produselor din aluat fărâmișos.	K7. Cerințe de ambalare a produselor din aluat fărâmișos pentru depozitare și comercializare.	- tartă cu gem și nuci - tartă cu mere - tartă cu vișină
S8. Apreciază calitatea produselor din aluat fărâmișos, conform indicilor organoleptici.		Prepararea fursecurilor din aluat fărâmișos
S9. Identifică defectele apărute la prepararea		- fursecuri cu unt - fursecuri cu ciocolată

produselor din aluat fărâmicios. S10. Explică cauzele defectelor identificate. S17. Remediază, după caz, neconformitățile identificate sau propune măsuri de prevenire a defectelor. S18. Specifică condițiile de depozitare a produselor din aluat fărâmicios, în funcție de sortiment S19. Ambalează produsele din aluat fărâmicios pentru depozitare și comercializare, conform instrucțiunilor și a cerințelor igienico-sanitare.		- fursecuri "Frunzulite" - fursecuri fărâmicioși Pregătirea semipreparatelor din aluat fărâmicios pentru prăjituri și torturi - coșulețe - blaturi / foi
Rezultatul învățării 3. Prepară produse din aluat de cozonac		
S1. Caracterizează sortimentul produselor din aluat de cozonac, conform rețetei. S2. Pregătește locul de muncă pentru prepararea produselor din aluat de cozonac, cu respectarea cerințelor ergonomice, în funcție de etapele procesului tehnologic. S3. Apreciază calitatea materiei prime pentru prepararea produselor din aluat de cozonac, conform indicilor organoleptici. S4. Pregătește materia primă pentru prepararea produselor din aluat de cozonac, conform cerințelor igienico-sanitare. S5. Utilizează utilajul și ustensilele, conform instrucțiunilor, destinației și normelor SSM. S6. Prepară produse din aluat de cozonac, conform rețetei, respectând cerințele de calitate și igienico-sanitare.	K1. Caracteristica și sortimentul produselor din aluat de cozonac. K2. Procesul tehnologic de preparare a produselor din aluat de cozonac. Tehnici de modelare. Cerințe de calitate. K3. Defectele posibile la prepararea produselor din aluat de cozonac, cauze și măsuri de prevenire a acestora. K4. Termene și condiții de depozitare a produselor din aluat de cozonac. K5. Cerințe de ambalare a produselor din aluat de cozonac pentru depozitare și comercializare.	Prepararea produselor din aluat de cozonac - pateuri cu diverse umpluturi - brânzoaice - cornulețe cu diverse umpluturi - covrigi dulci Prepararea fursecurilor din aluat de cozonac - fursecuri "Steluțe" - fursecuri "Romaniță" - fursecuri "Lvov"

S7. Apreciază calitatea produselor din aluat de cozonac, conform indicilor organoleptici. S8. Identifică defectele apărute la prepararea produselor din aluat de cozonac. S9. Explică cauzele defectelor identificate. S10. Remediază, după caz, neconformitățile identificate sau propune măsuri de prevenire a defectelor. S11. Specifică condițiile de depozitare a produselor din aluat de cozonac, în funcție de sortiment. S10. Ambalează produsele din aluat de cozonac pentru depozitare și comercializare, conform instrucțiunilor și a cerințelor igienico-sanitare.		
Rezultatul învățării 4. Prepară produse din aluat de turte dulci		
S1. Caracterizează sortimentul produselor din aluat de turte dulci, conform rețetei. S2. Pregătește locul de muncă pentru prepararea produselor din aluat de turte dulci, cu respectarea cerințelor ergonomice, în funcție de etapele procesului tehnologic. S3. Apreciază calitatea materiei prime pentru prepararea produselor din aluat de turte dulci, conform indicilor organoleptici. S4. Utilizează utilajul și ustensilele, conform instrucțiunilor, destinației și normelor SSM. S5. Pregătește materia primă pentru prepararea produselor din aluat de turte dulci, conform cerințelor igienico – sanitare. S6. Prepară, semipreparatele utilizate la prepararea	K1. Caracteristica și sortimentul produselor din aluat de turte dulci. K2. Materia primă specifică pentru prepararea produselor din aluat de turte dulci (mierea și melasa) K3. Sortimentul și caracteristica semipreparatelor utilizate la prepararea produselor din aluat de turte dulci (siropuri, glazuri, pomezi, zahăr ars). K4. Cerințe ergonomice de organizare a locului de muncă pentru prepararea produselor din aluat de turte dulci. K5. Procesul tehnologic de prepararea a siropurilor, zahărului ars. Cerințe de calitate. Termene și condiții de păstrare. K6. Procesul tehnologic de prepararea a pomezilor.	Prepararea siropurilor - sirop pentru însiropat - sirop invertit - sirop de zahăr ars - sirop pentru glasare Prepararea glazurilor - glazură nefiartă pentru glazurarea suprafeței - glazură nefiartă pentru garnisirea produselor - glazură fiartă pentru decorarea produselor - glazură de ciocolată Prepararea pomezilor - pomadă de bază

produselor din aluat de turtă dulce (siropuri, glazuri, pomezi, zahăr ars), conform rețetei, respectând cerințele de calitate și igienico - sanitară. S7. Descrie metodele de preparare a aluatului de turtă dulce. S8. Prepară produse din aluat de turtă dulce, prin diverse metode, conform rețetei, respectând cerințele de calitate și igienico - sanitară. S9. Decorează produse finite din aluat de turtă dulce, prin diverse metode, respectând cerințele de calitate și igienico - sanitară. S10. Descrie modificările proteinelor și glucidelor, substanțelor aromatice și gustative ce au loc la tratarea termică a produse din aluat de turtă dulce. S11. Apreciază calitatea produselor din aluat de turtă dulce, conform indicilor organoleptici. S12. Identifică defectele apărute la prepararea produse din aluat turtă dulce. S13. Explică cauzele defectelor identificate. S14. Remediază, după caz, neconformitățile identificate sau propune măsuri de prevenire a defectelor. S15. Specifică condițiile de depozitare a produselor din aluat de turtă dulce, în funcție de sortiment. S16. Ambalează produsele din aluat de turtă dulce pentru depozitare și comercializare, conform instrucțiunilor și a cerințelor igienico-sanitare.	Cerințe de calitate. Termene și condiții de păstrare. K7. Procesul tehnologic de preparare a glazurilor. Cerințe de calitate. Termene și condiții de păstrare. K8. Metodele de preparare a aluatului de turtă dulce. K9. Procesul tehnologic de preparare a produselor din aluat de turtă dulce. Tehnici de modelare. Cerințe de calitate. K10. Metode de ornare a produselor finite din aluat de turtă dulce. K11. Modificările proteinelor și glucidelor, substanțelor aromatice și gustative ce au loc la prepararea produselor din aluat de turtă dulce. K12. Defectele posibile la prepararea produselor din aluat de turtă dulce, cauze și măsuri de prevenire a acestora. K13. Termene și condiții de depozitare a produselor din aluat de turtă dulce. K14. Cerințe de ambalare a produselor din aluat de turtă dulce pentru depozitare și comercializare.	- pomadă de zahăr - pomadă de ciocolată Prepararea produselor din aluat de turtă dulce - turtă glasată - turtă "Figurine glasate" - turtă cu nuci - turtă cu lapte - turtă cu zahăr - turtă cu miere - turtă pentru copii - turtă de miere fără umplutură - turtă de miere cu pasta de fructe - turtă cu stafide pentru amatori - turtă cu ciocolată și stafide - *turtă de Tula
---	---	--

Specificații metodologice

O condiție prioritară de parcurgere a modului este aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate, în realizarea activităților practice. Totodată, parcursul didactic al modului va avea un caracter flexibil, iar 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.

Pentru atingerea rezultatelor învățării, cadrele didactice vor aplica metode centrate pe elev, cu un caracter activ-participativ, precum și metode de învățare prin cooperare.

Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modului, poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor profesionale.

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

Se recomandă realizarea lucrărilor practice, în cadrul lecțiilor de instruire practică, în grupuri mici (2-3 persoane). Fiecare grup va prepara 5-10 bucăți la produse cu bucata sau 0.5 kg la produse la kilogram.

* Prepararea produselor indicate cu asterisc este la discreția maestrului instructor în funcție de condițiile disponibile de realizare a probelor practice.

Sugestii de evaluare a rezultatelor învățării

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 rezultatelor învățării specificate în prezentul modul, se recomandă realizarea evaluării sumative prin

teste (practic și teoretic), prin care elevul va demonstra că este capabil să:

- identifică produsele din aluat nedospit, afănat prin metoda chimică;
- realizeze calcule tehnologice pentru prepararea produselor din aluat nedospit, afănat prin metoda chimică;
- pregătească materia primă pentru prepararea produselor din aluat nedospit, afănat prin metoda chimică;
- prepare semipreparate pentru produse din aluat nedospit, afănat prin metoda chimică, respectând cerințele igienico-sanitare;
- prepare produse din aluat de vafe, respectând cerințele procesului tehnologic;
- prepare produse din aluat fărâmișos, respectând cerințele procesului tehnologic;
- prepare produse din aluat de cozonac, respectând cerințele procesului tehnologic;

- prepare produse din aluat de turtă dulce, respectând cerințele procesului tehnologic;
- utilizeze utilajul, ustensilele și vesela în procesul de preparare a produselor din aluat nedospit, respectând normele de securitate și sănătate în muncă;
- orneze produsele din aluat nedospit afănat prin metoda chimică cu elemente de decor;
- aprecieze calitatea produselor din aluat nedospit afănat prin metoda chimică, în baza indicilor organoleptici;
- ambaleze produsele din aluat nedospit, afănat prin metoda chimică pentru depozitare și comercializare.

Proba teoretică va include:

- Test scris

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

- Prepararea produselor din aluat nedospit afănat prin metoda chimică, respectând procesul tehnologic și normele de securitate și sănătate în muncă.

Produsele pentru măsurarea rezultatelor învățării

În scopul evaluării rezultatelor învățării la final de modul, se recomandă executarea unei sarcini, constituită din prepararea a unui produs din grupurile propuse mai jos, prin extragere de bileț.

- *aluat de vafe*: a) foi de vafe, b) cornulețe,
- *aluat fărâmișos*: a) tarte, b) fursecuri/biscuiți, prăjituri, c) semipreparate pentru prăjituri, d) semipreparate pentru torturi;
- *aluat de cozonac (de chec)*: a) pateuri, b) fursecuri, c) brânzoaice,
- *aluat de turtă dulce*: a) turtă dulce, b) turtă cu umplutură.

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

- Consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată.
- Produsul finit este preparat conform rețetei.
- Aspectul preparatului gata corespunde cerințelor tehnologice.
- Forma și dimensiunile preparatului corespund cerințelor documentației normative.
- După tratamentul termic, produsele și-au păstrat integral forma.
- Consistența este fărâmișoasă, pătrunsă.
- La aluatul de turtă dulce, produsele au contur clar, miezul moale, cu pori, elastic.
- Umplutura la incizie este vâscoasă, consistentă.
- Culoarea corespunde ingredientelor folosite în conformitate cu rețeta.
- Mirosul este specific componentelor de bază din care au fost preparate produsele de panificație.
- Gustul este bine pronunțat, caracteristic ingredientelor conform rețetei.

- Gramajul produselor corespunde rețetei.

Cadrul didactic (evaluatorul) va urmări și va evalua atât procesul de preparare a aluatului și a produselor din aluat, cât și produsul gata, conform fișelor de evaluare. În procesul de evaluare, elevul va avea acces la documente tehnologice relevante pentru demonstrarea competențelor.

După administrarea testelor (teoretic și practic), cadrul didactic va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării propuse.

Materie primă recomandată:

- Făină de grâu, zahăr fin, zahăr tos, melasă, miere,
- lapte, apă, lapte integral, brânză de vaci, ouă,
- unt de frișcă, grăsimi, ulei vegetal, margarină,
- pudra de vanilie, cacao praf, cafea, vin, coniac, vanilie, parfum uscat, esență de vanilie,
- bicarbonat de sodiu, carbonat de amoniu, acid citric, sare,
- pastă de fructe, magiun, fructe confiate, stafide, miez de nuci mărunțite, mixuri

MODULUL 5. PREPARAREA PRODUSELOR DIN ALUAT NEDOSPIT AFÂNAT PRIN METODA MECANICĂ

Scopul modului: Dobândirea rezultatelor învățării privind prepararea produselor din aluat nedospit afânat prin metoda mecanică, respectând procesul tehnologic, cerințele igienico – sanitare și normele de securitate și sănătate a muncii.

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării:

	Rezultate ale învățării la final de modul <i>La sfârșit de modul, elevii vor fi capabili să:</i>	IT	IP	Total
RÎ 1	Prepare aluat și produse din aluat foitaj	36	30	66
RÎ 2	Prepare produse din aluat opărit	10	12	22
RÎ 3	Prepare aluat și produse din aluat întins	38	42	80
Recapitulare modul		4	-	4
Evaluare modul		2	6	8
Total		90	90	180

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării (pentru învățământul dual, 2 ani):

	Rezultate ale învățării la final de modul <i>La sfârșit de modul, elevii vor fi capabili să:</i>	I/I	I/A	Total
RÎ 1	Prepare produse din aluat foitaj	14	154	168
RÎ 2	Prepare produse din aluat opărit	6	28	34
RÎ 3	Prepare produse din aluat întins	14	126	140
Recapitulare modul		2	-	2
Evaluare modul		2	7	9
Total		38	315	353

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării (pentru învățământul dual, 1 an):

	Rezultate ale învățării la final de modul <i>La sfârșit de modul, elevii vor fi capabili să:</i>	I/I	I/A	Total
RÎ 1	Prepare produse din aluat foitaj	8	84	92
RÎ 2	Prepare produse din aluat opărit	4	18	22
RÎ 3	Prepare produse din aluat întins	8	72	80
Evaluare modul		2	6	8
Total		22	180	202

Rezultate ale învățării:

Rezultatul învățării 1. Prepară produse din aluat foitaj			
Aptitudini (S)	Unități de conținut (K)	Lucrări practice recomandate	
S1. Numește produsele din aluat nedospit prin metoda mecanică. S2. Descrie metoda mecanică de afânare a aluaturilor. S3. Caracterizează aluaturile pentru prepararea produselor din aluat nedospit, afânat prin metoda mecanică. S4. Completează fișa tehnologică pentru prepararea produselor din aluat nedospit, afânat prin metoda mecanică, în baza Rețetarului. S5. Calculează cantitatea (masă, volum) ingredientelor conform documentației normative, necesare pentru prepararea produselor din aluat nedospit, afânat prin metoda mecanică.	K1. Sortimentul produselor din aluat nedospit afânat prin metoda mecanică. K2. Metoda mecanică de afânare a aluaturilor. K3. Clasificarea și caracteristica aluaturilor pentru prepararea produselor din aluat nedospit, afânat prin metoda mecanică. K4. Calcule tehnologice pentru prepararea produselor din aluat nedospit, afânat prin metoda mecanică. K5. Cerințe de pregătire a materiei prime, pentru prepararea produselor din aluat nedospit afânat prin metoda mecanică.		

S6. Caracterizează sortimentul produselor din aluat foitaj, conform rețetei. S7. Pregătește locul de muncă pentru prepararea produselor din aluat foitaj, în funcție de etapele procesului tehnologic. S8. Apreciază calitatea materiei prime pentru prepararea produselor din aluat foitaj, conform indicilor organoleptici. S9. Pregătește materia primă pentru prepararea produselor din aluat foitaj, conform cerințelor igienico – sanitare. S10. Utilizează utilajul și ustensilele, conform instrucțiunilor, destinației și normelor SSM. S11. Prepară umpluturile pentru prepararea produselor din aluat foitaj conform rețetei, respectând cerințele de calitate și igienico - sanitare. S12. Prepară produse din aluat foitaj, conform rețetei, respectând cerințele de calitate și igienico - sanitare. S13. Descrie modificările proteinelor și glucidelor, ce au loc la prepararea produselor din aluat foitaj. S14. Apreciază calitatea produselor din aluat foitaj, conform indicilor organoleptici. S15. Identifică defectele apărute la prepararea produselor din aluat foitaj. S16. Explică cauzele defectelor identificate. S17. Remediază, după caz, neconformitățile identificate sau propune măsuri de prevenire a defectelor.	K6. Caracteristica și sortimentul produselor din aluat foitaj. K7. Procesul tehnologic de preparare a produselor din aluat foitaj. Tehnici de modelare. Cerințe de calitate. K8. Modificările proteinelor și glucidelor ce au loc la prepararea produselor din aluat foitaj. K9. Defectele posibile la prepararea produselor din aluat foitaj, cauze și măsuri de prevenire a acestora. K10. Termene și condiții de depozitare a produselor din aluat foitaj. K11. Cerințe de ambalare a produselor din aluat foitaj pentru depozitare și comercializare.	Prepararea aluatului foitaj - semipreparate pentru prăjituri - semipreparate pentru torturi Prepararea produselor din aluat foitaj - limbi din foitaj - volovani - urechiușe din foitaj - steluțe cu caise/fluturași cu gem - fundițe cu nuci - foitaj cu zahăr farin Prepararea produselor din aluat foitaj cu umplutură - foitaj cu cașcaval - foietaj cu măr - pateuri cu brânză de vaci - pateuri cu magiun - plăcinte cu brânză de vaci - *culebeaka cu umplutură de carne
--	---	--

S18. Specifică condițiile de depozitare produselor din aluat foitaj, în funcție de sortiment. S19. Ambalează produsele din aluat foitaj pentru depozitare și comercializare, conform instrucțiunilor și a cerințelor igienico-sanitare.	
Rezultatul învățării 2. Prepară produse din aluat opărit	
S1. Caracterizează sortimentul produselor din aluat opărit, conform rețetei. S2. Pregătește locul de muncă pentru prepararea produselor din aluat opărit, cu respectarea cerințelor ergonomice, în funcție de etapele procesului tehnologic. S3. Apreciază calitatea materiei prime pentru prepararea produselor din aluat opărit, conform indicilor organoleptici. S4. Pregătește materia primă pentru prepararea produselor din aluat opărit, conform cerințelor igienico – sanitare. S5. Utilizează utilajul și ustensilele, conform instrucțiunilor, destinației și normelor SSM. S6. Prepară produse din aluat opărit, conform rețetei, respectând cerințele de calitate și igienico - sanitare. S7. Descrie modificările proteinelor și glucidelor, ce au loc la prepararea produselor din aluat opărit. S8. Apreciază calitatea produselor din aluat opărit, conform indicilor organoleptici. S9. Identifică defectele apărute la prepararea produselor din aluat opărit.	Prepararea produselor din aluat opărit - semipreparate pentru prăjituri din aluat opărit - gogoși din aluat opărit - fursecuri ”fantezie” K1. Caracteristica și sortimentul produselor din aluat opărit. K2. Utilaj (friteuză), ustensile și veselă pentru prepararea produselor din aluat nedospit, afânat prin metoda K3. Procesul tehnologic de preparare a produselor din aluat opărit. Tehnici de modelare. Cerințe de calitate. K4. Modificări ale proteinelor și glucidelor ce au loc la prepararea produselor din aluat opărit. K5. Defectele posibile la prepararea produselor din aluat opărit, cauze și măsuri de prevenire a acestora. K6. Termene și condiții de depozitare a produselor din aluat opărit. K7. Cerințe de ambalare a produselor din aluat opărit pentru depozitare și comercializare.

S10. Explică cauzele defectelor identificate. S11. Remediază, după caz, neconformitățile identificate sau propune măsuri de prevenire a defectelor. S12. Specifică condițiile de depozitare a produselor din aluat opărit, în funcție de sortiment. S13. Ambalează produsele din aluat opărit pentru depozitare și comercializare, conform instrucțiunilor și a cerințelor igienico-sanitare.		
Rezultatul învățării 3. Prepară produse din aluat întins		
S1. Caracterizează sortimentul produselor din aluat întins, conform rețetei. S2. Pregătește locul de muncă pentru prepararea produselor din aluat întins, în funcție de etapele procesului tehnologic. S3. Apreciază calitatea materiei prime pentru prepararea produselor din aluat întins, conform indicilor organoleptici. S4. Pregătește materia primă pentru prepararea produselor din aluat întins, conform cerințelor igienico – sanitare. S5. Utilizează utilajul și ustensilele, conform instrucțiunilor, destinației și normelor SSM. S6. Prepară umpluturile pentru prepararea produselor din aluat întins, conform rețetei, respectând cerințele de calitate și igienico - sanitare. S7. Specifică condițiile și termenele de păstrare a umpluturilor, în funcție de sortiment. S8. Prepară produse din aluat întins, conform rețetei,	K1. Caracteristica și sortimentul produselor din aluat întins. K2. Metode de preparare a foilor din aluat întins (românească și grecească). K3. Procesul tehnologic de preparare a produselor din aluat întins. Tehnici de modelare. Cerințe de calitate. K4. Modificări ale proteinelor și glucidelor ce au loc la prepararea produselor din aluat întins. K5. Defectele posibile la prepararea produselor din aluat întins, cauze și măsuri de prevenire a acestora. K6. Termene și condiții de depozitare a produselor din aluat întins. K7. Cerințe de ambalare a produselor din aluat întins pentru depozitare și comercializare.	Prepararea foilor din aluat întins - foaie de plăcintă românească - foaie de plăcintă grecească Prepararea învățitelor din aluat întins - învățită țărănească cu brânză de oi - învățită cu brânză de vaci - învățită cu măr - învățită cu nuci - plăcintă cu varză - plăcintă cu brânză de vaci și măr - *plăcintă cu brânză de vaci și stafide - plăcintă cu cartofi, ceapă și ciuperci - plăcintă cu bostan

respectând cerințele de calitate și igienico - sanitară. S9. Descrie modificările proteinelor și glucidelor, ce au loc la prepararea produselor din aluat întins. S10. Apreciază calitatea produselor din aluat întins, conform indicilor organoleptici. S11. Identifică defectele apărute la prepararea produselor din aluat întins. S12. Explică cauzele defectelor identificate. S13. Remediază, după caz, neconformitățile identificate sau propune măsuri de prevenire a defectelor. S14. Specifică condițiile de depozitare produselor din aluat întins, în funcție de sortiment. S15. Ambalează produsele din aluat întins pentru depozitate și comercializare, conform instrucțiunilor și a cerințelor igienico-sanitare.	- plăcintă cu mere - baciava - sarailii - merdenele cu brânză și mărar - trigoane cu dovleac
--	--

Specificații metodologice

O condiție prioritară de parcurgere a modulului este aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate, în realizarea activităților practice. Totodată, parcursul didactic al modulului va avea un caracter flexibil, iar 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.

Pentru atingerea rezultatelor învățării, cadrele didactice vor aplica metode centrate pe elev, cu un caracter activ-participativ, precum și metode de învățare prin cooperare.

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

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

Se recomandă realizarea lucrărilor practice, în cadrul lecțiilor de instruire practică, în grupuri mici (2-3 persoane). Fiecare grup va prepara 5-10 bucăți la produse cu bucata sau 0.5 kg la produse la kilogram.

* Prepararea produselor indicate cu asterisc este la discreția maestrului instructor în funcție de condițiile disponibile de realizare a probelor practice.

Sugestii de evaluare a rezultatelor învățării

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor și evaluatorilor, în vederea specificării aspectelor esențiale ale cunoștințelor achiziționate și deprinderilor formate de către elev, care îi permit realizarea sarcinilor de evaluare și demonstrarea rezultatelor învățării așteptate. Evaluarea rezultatelor învățării este procesul prin care sunt colectate și analizate dovezile necesare pentru măsurarea competenței profesionale în raport cu cerințele standardului de calificare.

Pentru colectarea de dovezi referitor la deținerea competențelor profesionale specificate în prezentul modul, se recomandă realizarea evaluării sumative prin teste (practic și teoretic), prin care elevul va demonstra că este capabil să:

- identifice produsele din aluat nedospit, afănat prin metoda mecanică;
- realizeze calcule tehnologice pentru prepararea produselor din aluat nedospit, afănat prin metoda mecanică;
- pregătească materia primă pentru prepararea produselor din aluat nedospit, afănat prin metoda mecanică;
- prepare semipreparate pentru produse din aluat nedospit, afănat prin metoda mecanică, respectând cerințele igienico-sanitare;
- prepare aluat și produse din aluat foitaj, respectând cerințele procesului tehnologic;
- prepare produse din aluat opărit, respectând cerințele procesului tehnologic;
- prepare aluat și produse din aluat întins, respectând cerințele procesului tehnologic;
- utilizeze utilajul, ustensilele și vesela în procesul de preparare a produselor din aluat nedospit, respectând normele de securitate și sănătate în muncă;
- aprecieze calitatea produselor din aluat nedospit, afănat prin metoda mecanică, în baza indicilor organoleptici;
- ambaleze aluatul și produsele din aluat nedospit, afănat prin metoda mecanică pentru depozitare și comercializare.

Proba teoretică va include:

- Test scris

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

- Prepararea produselor din aluat nedospit afănat prin metoda mecanică, respectând procesul tehnologic și normele de securitate și sănătate în muncă.

Produsele pentru măsurarea rezultatelor învățării

În scopul evaluării rezultatelor învățării la final de modul, se recomandă executarea unei sarcini, constituită din prepararea a unui produs din grupurile propuse mai jos, prin extragere de bilet.

- *aluat foitaj*:

a) limbi, b) urechiușe c), semipreparate pentru prăjituri, d), semipreparate pentru torturi, e) pateuri, f) plăcinte,

- *aluat întins*:

a) plăcinte, b) învârtită, c) sarații, d) baclava,

- *aluat opărit*:

a) gogoși, b) semipreparate pentru prăjituri (profiterol).

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

- Consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată.
- Produsul finit este preparat conform rețetei.
- Aspectul preparatului gata corespunde cerințelor tehnologice.
- Forma și dimensiunile preparatului corespund cerințelor normative.
- După tratamentul termic, produsele și-au păstrat integral forma.
- La alaturile foitaj și întins, produsele sunt fine cu straturile subțiri bine delimitate.
- La aluatul opărit, produsele bine crescute, fine, în interior cu goluri.
- Umplutura la incizie este vâscoasă, consistentă, nu se risipă.
- Culoarea corespunde ingredientelor folosite în conformitate cu rețeta.
- Mirosul este specific componentelor de bază din care au fost preparate produsele de panificație.
- Gustul este bine pronunțat, caracteristic ingredientelor conform rețetei.
- Gramajul produselor corespunde rețetei.

Cadrul didactic (evaluatorul) va urmări și va evalua atât procesul de preparare a aluatului și a produselor din aluat, cât și produsul gata, conform fișelor de evaluare. În procesul de evaluare, elevul va avea acces la documente tehnologice relevante pentru demonstrarea competențelor. După administrarea testelor (teoretic și practic), cadrul didactic va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării propuse.

Materie primă recomandată:

- Făină de grâu, zahăr fărin, zahăr tos,
- lapte, brânză de vaci, brânză de oi, cașcaval, ouă,
- unt de frișcă, grăsimi, ulei vegetal, margarină,
- pudra de vanilie, cacao praf, vanilie, esență de vanilie,
- pastă de fructe, magiun, fructe confiate, stafide, miez de nuci, semințe,
- sare, acid citric.

MODULUL 6. PREPARAREA PÂINII ȘI PRODUSELOR DE PANIFICAȚIE ALE ALTOR ȚĂRI

Scopul modului: Dobândirea rezultatelor învățării privind prepararea pâinii și produselor de panificație internaționale, respectând procesul tehnologic, cerințele igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate a muncii.

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării:

	Rezultate ale învățării la final de modul <i>La sfârșit de modul, elevii vor fi capabili să:</i>	IT	IP	Total
Rî 1	Preparare pâine și produse de panificație internaționale	60	60	120
Recapitulare modul		4	-	4
Evaluare modul		2	6	8
Total		66	66	132

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării (pentru învățământul dual, 2 ani):

	Rezultate ale învățării la final de modul <i>La sfârșit de modul, elevii vor fi capabili să:</i>	I/I	I/A	Total
Rî 1	Preparare pâine și produse de panificație internaționale	20	140	160
Recapitulare modul		2	-	2
Evaluare modul		2	7	9
Total		24	147	171

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării (pentru învățământul dual, 1 an):

	Rezultate ale învățării la final de modul <i>La sfârșit de modul, elevii vor fi capabili să:</i>	I/I	I/A	Total
Rî 1	Preparare pâine și produse de panificație internaționale	16	60	76
Evaluare modul		2	6	8
Total		18	66	84

Rezultate ale învățării:

Rezultatul învățării 1. Prepararea pâine și produse de panificație internaționale		
Aptitudini (S)	Unități de conținut (K)	Lucrări practice recomandate
S1. Diferențiază particularitățile pâinii și produselor de panificație la diferite popoare. S2. Clasifică tipuri de pâine și produse de panificație din alte țări, în funcție de metoda de preparare. S3. Enumeră factorii ce influențează formarea tradițiilor de producere a pâinii și produselor de panificație. S4. Caracterizează pâinea și produsele de panificație italiene, franceze, grecești, turcești, conform rețetei. S5. Determină cantitatea (masă, volum) ingredientelor conform documentației normative, necesare pregătirii pâinii și produselor de panificație internaționale. S6. Pregătește locul de muncă cu respectarea cerințelor ergonomice, în funcție de etapele procesului tehnologic. S7. Pregătește materia primă de bază și auxiliară necesară pregătirii pâinii și produselor de panificație internațional, conform cerințelor igienico – sanitare.. S8. Prepară pâine și produse de panificație conform cerințelor procesului tehnologic: - italiene, - frânțuzești, - turcești, - grecești.	K1. Obiceiuri și tradiții de preparare a pâinii și produselor de panificație internaționale. K2. Factorii ce influențează formarea tradițiilor de preparare a pâinii și produselor de panificație internaționale. K3. Particularitățile pâinii și produselor de panificație italiene. K4. Sortimentul pâinii și produselor de panificație italiene. K5. Materia primă specifică pâinii și produselor de panificație italiene. K6. Procesul tehnologic de preparare a pâinii și produselor de panificație italiene. Cerințe de calitate. K7. Defectele posibile la prepararea pâinii și produselor de panificație italiene, cauze și măsuri de prevenire a acestora. K8. Termene și condiții de depozitare a pâinii și produselor de panificație italiene. K9. Cerințe de ambalare a pâinii și produselor de panificație italiene pentru depozitare și comercializare. K10. Particularitățile de preparare a pâinii și produselor de panificație frânțuzești. K11. Sortimentul pâinii și produselor de panificație frânțuzești. K12. Materia primă specifică pâinii și produselor de panificație frânțuzești. K13. Procesul tehnologic de preparare a pâinii și	Prepararea pâinii italiene - Panettone - Toscane - Ciabatta *Pane con cioccolato Prepararea produselor de panificație italiene - Schiacciata - Grisine cu susan - Focaccia Prepararea pâinii frânțuzești - baghetă frânțuzească - pâine „Pain polka” - pain de campagne rustique - pâine Briose Prepararea produselor de panificație frânțuzești

S9. Apreciază calitatea pâinii și produselor de panificație internaționale în baza indicilor organoleptici. S10. Identifică defectele apărute la prepararea pâinii și produselor de panificație internaționale. S11. Explică cauzele defectelor identificate. S12. Remediază, după caz, neconformitățile identificate sau propune măsuri de prevenire a defectelor. S13. Specifică condițiile de păstrare pâinii și produselor de panificație internațional, în funcție de sortiment. S14. Ambalează pâinea și produsele de panificație internaționale pentru depozitate și comercializare, conform instrucțiunilor și a cerințelor igienico-sanitare.	produselor de panificație franțuzești. Cerințe de calitate. K14. Defectele posibile la prepararea pâinii și produselor de panificație franțuzești, cauze și măsuri de prevenire a acestora. K15. Termene și condiții de depozitare a pâinii și produselor de panificație franțuzești. K16. Cerințe de ambalare a pâinii și produselor de panificație franțuzești pentru depozitare și comercializare.	- croisanți - petit pain au lait - petit pain au chocolat
	K17. Particularitățile de preparare a pâinii și produselor de panificație grecești. K18. Sortimentul pâinii și produselor de panificație grecești. K19. Materia primă specifică pâinii și produselor de panificație grecești. K20. Procesul tehnologic de preparare a pâinii și produselor de panificație grecești. Cerințe de calitate. K21. Defectele posibile la prepararea pâinii și produselor de panificație grecești, cauze și măsuri de prevenire a acestora. K22. Termene și condiții de depozitare a pâinii și produselor de panificație grecești. K23. Cerințe de ambalare a pâinii și produselor de panificație grecești pentru depozitare și comercializare.	Prepararea pâinii grecești - Pita grecească - pâine festivă - pâine „Christopsomo” - pâine cu măslină Prepararea produselor de panificație grecești - Tsoureki - Vasilopita - Plăcintă grecească tradițională - Biscuiți grecești - Fursecuri tradiționale grecești (Kouraviedhes)
	K24. Particularitățile de preparare a pâinii și produselor de panificație turcești. K25. Sortimentul pâinii și produselor de panificație turcești. K26. Materia primă specifică pâinii și produselor de panificație turcești. K27. Procesul tehnologic de preparare a pâinii și	Prepararea pâinii turcești - pâine „Daktyla” - pâine „Pitta” - pâine „Ekmek” - pâine „Lavaş” Prepararea produselor de

	produselor de panificație turcești. Cerințe de calitate. K28. Defectele posibile la prepararea pâinii și produselor de panificație turcești, cauze și măsuri de prevenire a acestora. K29. Termene și condiții de depozitare a pâinii și produselor de panificație turcești. K30. Cerințe de ambalare a pâinii și produselor de panificație turcești pentru depozitare și comercializare.	panificație turcești - baclava turcească - plăcintă „Katmer” cu unt - plăcintă „Gozleme”
--	--	--

Specificații metodologice

O condiție prioritară de parcurgere a modulului este aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate, în realizarea activităților practice. Totodată, parcursul didactic al modulului va avea un caracter flexibil, iar 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.

Pentru atingerea rezultatelor învățării, cadrele didactice vor aplica metode centrate pe elev, cu un caracter activ-participativ, precum și metode de învățare prin cooperare.

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

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

În cadrul instruirii practice, se recomandă realizarea lucrărilor practice în grupuri mici, a câte 2-3 persoane. Fiecare echipă va prepara 10 bucăți sau 0,5 kg de produs, în funcție de rețetă.

* Prepararea produselor indicate cu asterisc este la discreția maestrului instructor în funcție de condițiile disponibile de realizare a probelor practice.

Sugestii pentru evaluarea rezultatelor învățării

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 rezultatelor învățării specificate în prezentul modul, se recomandă realizarea evaluării sumative prin probă practică și probă teoretică, prin care elevul va demonstra că este capabil să:

- identifice tipurile de pâine și produsele de panificație ale altor țări;
- realizeze calcule tehnologice pentru prepararea pâinei și produselor de panificație ale altor țări;
- pregătească materia primă pentru prepararea pâinei și produselor de panificație ale altor țări;
- prepare pâine și produse de panificație ale altor țări, respectând cerințele procesului tehnologic;
- utilizeze utilajul, ustensilele și vesela în procesul de preparare a pâinei și produselor de panificație ale altor țări, respectând normele de securitate și sănătate în muncă;
- aprecieze calitatea pâinei și produselor de panificație ale altor țări, în baza indicilor organoleptici;
- ambaleze pâinea și și produsele de panificație ale altor țări pentru depozitare și comercializare.

Proba teoretică va include:

- Test scris

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

- Prepararea pâinii și produselor de panificație ale altor țări, respectând procesul tehnologic și normele de securitate și sănătate în muncă.

Produsele pentru măsurarea rezultatelor învățării

În scopul evaluării rezultatelor învățării la final de modul, se recomandă executarea unei sarcini, constituită din prepararea a unui produs din grupele propuse mai jos, prin extragere de bilet.

- Pâine: Panettone, Ciabatta, Baghetă franțuzească, Pain de campagne rustique, Pita grecească, pâine cu măslina, pâine "Ekmek", pâine "Lavaș"
- Produse de panificație: Grisine cu susan, Focaccia, croisanți, Petit pain au chocolat, Tsoureki, Vasilopita, baclava turcească.

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

- consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată;
- produsul finit este preparat conform rețetei;
- aspectul preparatului gata corespunde cerințelor tehnologice;
- forma și dimensiunile preparatului corespund cerințelor documentației normative;
- după tratamentul termic, produsele și-au păstrat integral forma;
- la aluaturile foitaj și întins, produsele sunt fine cu straturile subțiri bine delimitate;
- umplutura la incizie este vâscoasă, consistentă, nu se risipă;
- culoarea corespunde ingredientelor folosite în conformitate cu rețeta;
- mirosul este specific componentelor de bază din care au fost preparate pâinea și produsele de panificație;

- gustul este bine pronunțat, caracteristic ingredientelor conform rețetei;

- gramajul produselor corespunde rețetei.

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

Cadrul didactic (evaluatorul) va urmări și va evalua atât procesul de preparare a aluatului și a produselor din aluat, cât și produsul gata, conform fișelor de evaluare. În procesul de evaluare, elevul va avea acces la documente tehnologice relevante pentru demonstrarea rezultatelor învățării. După administrarea testelor (teoretic și practic), cadrul didactic va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării propuse.

Materie primă:

- Făină de grâu, făină de secară, zahăr farin, zahăr tos,
- lapte și produse lactate, cașcaval, ouă,
- unt de frișcă, grăsimi, ulei vegetal, margarină, ulei de măsline
- pudră de vanilie, cacao praf, ciocolată, esență de vanilie,
- fructe și legume, pastă de fructe, magiun, fructe confiate, stafide, miez de nuci, mac, semințe,
- măsline, spanac, rozmarin, busuioc,
- sare, acid citric, drojdii, afânători chimici.

MODULUL 7. PREPARAREA PÂINII ȘI PRODUSELOR DE PANIFICAȚIE DIETETICE

Scopul modului: Dobândirea rezultatelor învățării privind prepararea pâinii și produselor de panificație dietetice, respectând procesul tehnologic, cerințele igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate a muncii.

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării:

	Rezultate ale învățării la final de modul <i>La sfârșit de modul, elevii vor fi capabili să:</i>	IT	IP	Total
RÎ 1	Prepare pâine dietetică	18	18	36
RÎ 2	Prepare produse de panificație dietetice	20	18	38
Recapitulare modul		2	-	2
Evaluare modul		2	6	8
Total		42	42	84

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării (pentru învățământul dual, 2 ani):

	Rezultate ale învățării la final de modul <i>La sfârșit de modul, elevii vor fi capabili să:</i>	I/I	I/A	Total
RÎ 1	Prepare pâine dietetică	10	56	66
RÎ 2	Prepare produse de panificație dietetice	10	56	66
Recapitulare modul		2	-	2
Evaluare modul		2	7	19
Total		24	119	143

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării (pentru învățământul dual, 1 an):

	Rezultate ale învățării la final de modul <i>La sfârșit de modul, elevii vor fi capabili să:</i>	I/I	I/A	Total
RÎ 1	Prepare pâine dietetică	6	24	30
RÎ 2	Prepare produse de panificație dietetice	8	24	32
Evaluare modul		2	6	8
Total		16	54	70

Rezultate ale învățării:

Rezultatul învățării 1. Prepară pâine dietetică			
Aptitudini (S)	Unități de conținut (K)		Lucrări practice recomandate
S1. Argumentează importanța pâinii și produselor de panificație dietetice. S2. Descrie principiile științifice ale alimentației dietetice. S3. Descrie metodele tehnologice specifice preparării pâinii și produselor de panificație dietetice. S4. Calculează valoarea nutritivă a pâinii și produselor de panificație dietetice. S5. Propune tipul de pâine și produse de panificație în funcție de afecțiune. S6. Determină cantitatea (masă, volum) ingredientelor conform documentației normative, necesare pregătirii pâinii și produselor de panificație dietetice. S7. Pregătește locul de muncă cu respectarea cerințelor ergonomice, în funcție de etapele procesului tehnologic.	K1. Importanța pâinii și produselor de panificație dietetice. K2. Principii științifice ale alimentației dietetice. K3. Metode tehnologice specifice preparării pâinii și produselor de panificație dietetice. K4. Valoarea nutritivă a pâinii și produselor de panificație dietetice. K5. Cerințe igienico-sanitare la organizarea locului de muncă pentru prepararea pâinii și produselor de panificație dietetice. K6. Pâinea și produsele de panificație dietetice indicate pentru diverse afecțiuni: • renale, • cardiovasculare, • hepatobiliare, • gastrointestinale, • diabetice.		

S8. Utilizează utilajele, ustensilele și veselă pentru prepararea pâinii și produselor de panificație dietetice, conform instrucțiunilor, destinației și normelor SSM. S9. Caracterizează sortimentul pâinii dietetice, conform rețetei. S10. Pregătește materia primă de bază și auxiliară necesare preparării pâinii dietetice, conform cerințelor igienico-sanitare. S11. Prepară pâine dietetică conform cerințelor procesului tehnologic, respectând cerințele igienico-sanitare. S12. Apreciază calitatea pâinii dietetice, conform indicilor organoleptici. S13. Identifică defectele apărute la prepararea pâinii dietetice. S14. Explică cauzele defectelor identificate. S15. Remediază, după caz, neconformitățile identificate sau propune măsuri de prevenire a defectelor. S16. Specifică condițiile de păstrare a pâinii dietetice, în funcție de sortiment. S17. Ambalează pâinea dietetică pentru depozitate și comercializare, conform instrucțiunilor și a cerințelor igienico-sanitare.	K7. Sortimentul și caracteristica pâinii dietetice. K8. Materia primă specifică pâinii de panificație dietetice. K9. Procesul tehnologic de preparare a pâinii curative. Cerințe de calitate. K10. Defectele posibile la prepararea pâinii dietetice, cauze și măsuri de prevenire a acestora. K11. Termene și condiții de depozitare a pâinii dietetice. K12. Cerințe de calitate pentru produsele finite, materialele auxiliare de ambalare.	Prepararea pâinii dietetice - pâine "Sănătate" - pâine fără sare - pâine cu tărâțe - pâine cu semințe și dovleac - pâine cu cartofi - pâine cu făină de porumb - pâine cu sfeclă
Rezultatul învățării 2. Prepară produse de panificație dietetice		
S1. Caracterizează sortimentul produselor de panificație dietetice, conform rețetei. S2. Determină cantitatea (masă, volum) ingredientelor conform documentației normative, necesare pregătirii	K1. Sortimentul și caracterizarea chiflelor dietetice. K2. Materia primă specifică chiflelor dietetice. K3. Procesul tehnologic de preparare a chiflelor dietetice. Cerințe de calitate.	Prepararea chiflelor dietetice - chiflă cu migdale și șofran - chiflă cu aciditate redusă - chiflă cu adaos de lapte

produselor dietetice de panificație. S3. Pregătește locul de muncă cu respectarea cerințelor ergonomice, în funcție de etapele procesului tehnologic. S4. Utilizează utilaje, ustensile și veselă pentru prepararea produselor de panificație dietetice de panificație, conform instrucțiunilor, destinației și normelor SSM. S5. Pregătește materia primă de bază și auxiliară necesare preparării produselor de panificație dietetice, conform cerințelor igienico – sanitare.. S6. Prepară produse de panificație dietetice, conform cerințelor procesului tehnologic, conform rețetei, respectând cerințele de calitate și igienico – sanitare: • chifle, • fursecuri, • turt. S7. Apreciază calitatea produselor de panificație dietetice, conform indicilor organoleptici. S8. Identifică defectele apărute la prepararea produselor de panificație dietetice. S9. Explică cauzele defectelor identificate. S10. Remediază, după caz, neconformitățile identificate sau propune măsuri de prevenire a defectelor. S11. Specifică condițiile de păstrare produselor de panificație dietetice, în funcție de sortiment. S12. Ambalează produselor de panificație dietetice pentru depozitate și comercializare, conform instrucțiunilor și a cerințelor igienico-sanitare.	K4. Defectele posibile la prepararea chiflor dietetice, cauze și măsuri de prevenire a acestora. K5. Termene și condiții de depozitare a chiflor dietetice. K6. Cerințe de ambalare a chiflor dietetice pentru depozitare și comercializare.. K7. Sortimentul și caracteristicile fursecurilor dietetici. K8. Materia primă specifică chiflor dietetice. K9. Procesul tehnologic de preparare a chiflor dietetice. Cerințe de calitate. K10. Defectele posibile la prepararea chiflor dietetice, cauze și măsuri de prevenire a acestora. K11. Termene și condiții de depozitare a chiflor dietetice. K12. Cerințe de ambalare a chiflor dietetice pentru depozitare și comercializare. K13. Sortimentul turtelor dietetice. K14. Materia primă specifică turtelor dietetice. K15. Procesul tehnologic de preparare a turtelor dietetice. Cerințe de calitate. K16. Defectele posibile la prepararea turtelor dietetice, cauze și măsuri de prevenire a acestora. K17. Termene și condiții de depozitare a turtelor dietetice. K18. Cerințe de ambalare a turtelor dietetice pentru depozitare și comercializare.	- chiflă „Trandafir” - chiflă „Toamna” Prepararea fursecurilor dietetice - fursecuri aurii - fursecuri din crupe de ovăz - fursecuri bastonașe cu cașcaval Prepararea turtelor dietetice - turtă cu tărațe - turtă cu fulgi de ovăz - turtă cu semințe - turtă cu tărațe și nuci
---	---	--

Specificații metodologice

O condiție prioritară de parcurgere a modului este aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate, în realizarea activităților practice. Totodată, parcursul didactic al modului va avea un caracter flexibil, iar 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.

Pentru atingerea rezultatelor învățării, cadrele didactice vor aplica metode centrate pe elev, cu un caracter activ-participativ, precum și metode de învățare prin cooperare.

Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modului, poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor profesionale.

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

În cadrul instruirii practice, se recomandă realizarea lucrărilor practice în grupuri mici, a câte 2-3 persoane. Fiecare echipă va prepara 10 bucăți sau 0,5 kg de produs, în funcție de rețetă.

* Prepararea produselor indicate cu asterisc este la discreția maestrului instructor în funcție de condițiile disponibile de realizare a probelor practice.

Sugestii de evaluare a rezultatelor învățării

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 rezultatelor învățării specificate în prezentul modul, se recomandă realizarea evaluării sumative prin probă practică și probă teoretică, prin care elevul va demonstra că este capabil să:

- identifice tipuri de pâine și produse de panificație dietetice;
- realizeze calcule tehnologice pentru prepararea pâinii și produselor de panificație dietetice;
- pregătească materia primă pentru prepararea pâinii și produselor de panificație dietetice;
- prepare pâine și produse de panificație dietetice, respectând cerințele procesului tehnologic;
- utilizeze utilajul, ustensilele și vesela în procesul de preparare a pâinii și produselor de panificație dietetice, respectând normele de securitate și sănătate în muncă;
- aprecieze calitatea pâinii și produselor de panificație dietetice, în baza indicilor organoleptici;
- ambaleze pâinea și produsele de panificație dietetice pentru depozitare și comercializare.

Proba teoretică va include:

- Test scris

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

- Prepararea pâinii și produselor de panificație dietetice, respectând cerințele procesului tehnologic și normele de securitate și sănătate în muncă.

Produsele pentru măsurarea rezultatelor învățării

În scopul evaluării rezultatelor învățării la final de modul, se recomandă executarea unei sarcini, constituită din prepararea unui produs din grupurile propuse mai jos, prin extragere de bilet.

- *pâine dietetică*: pâine „Sănătate”, pâine fără sare, pâine cu tărâțe, pâine cu dovleac, pâine cu cartofi, pâine cu făină de porumb, pâine cu sfeclă.

- *chifle, fursecuri, turte dietetice*: chiflă cu migdale și șofran, chiflă cu aciditate redusă, chiflă cu adaos de lapte, chiflă „Trandafir”, chiflă „Toamna”, fursecuri aurii, fursecuri din crupe de ovăz, fursecuri bastonașe cu cașcaval, turte cu fulgi de ovăz, turte cu tărâțe și nuci.

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

- consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată;
- produsul finit este preparat conform rețetei;
- aspectul preparatului gata corespunde cerințelor tehnologice;
- forma și dimensiunile preparatului corespund cerințelor normative;
- după tratamentul termic, produsele și-au păstrat integral forma;
- culoarea corespunde ingredientelor folosite în conformitate cu rețeta;
- mirosul este specific componentelor de bază din care au fost preparate pâinea și produsele de panificație;
- gustul este bine pronunțat, caracteristic ingredientelor conform rețetei;
- gramajul produselor corespunde rețetei.

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

Cadrul didactic (evaluatorul) va urmări și va evalua atât procesul de preparare a aluatului și a produselor din aluat, cât și produsul gata, conform fișelor de evaluare. În procesul de evaluare, elevul va avea acces la documente tehnologice relevante pentru demonstrarea rezultatelor învățării. După administrarea testelor (teoretic și practic), cadrul didactic va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării propuse.

Materie primă recomandată:

- făină de grâu, făină de secară, făină de porumb, tărâțe, fulgi de ovăz, zahăr fin, zahăr tos,

- lapte și produse lactate, cașcaval, ouă,
- unt de frișcă, ulei vegetal, margarină,
- pudră de vanilie, esență de vanilie,
- fructe și legume, pastă de fructe, magiun, stafide, miez de nuci, migdale, mac, semințe,
- sare, acid citric.

V. PRACTICA ÎN PRODUCȚIE

Administare practicii în producție

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

Descrierea procesului de desfășurare a practicii în producție

Locul de muncă/postul	Activități/Sarcini de lucru	Produse de realizat	Durata de realizare (nr. ore recomandat)
Întreprinderea de brutărie/patiserie	Integrarea brutarului/brutăresei în activitatea profesională - familiarizarea cu întreprinderea, organizarea producției, orele de funcționare. - pregătirea cofetarului și a locului de muncă în conformitate cu instrucțiunile întreprinderii de patiserie/cofetărie. - aplicarea măsurilor igienico-sanitare, de securitate în muncă în corespundere cu instrucțiunile privind măsurile de securitate și sănătate în muncă, siguranță la incendiu. - pregătirea pentru exploatare a utilajului tehnologic și a ustensilelor. - completarea documentației normativ tehnică în întreprinderile de patiserie/cofetărie.	Utilaj tehnologic pentru prepararea pâinii și produselor de panificație pregătit pentru exploatare. Ustensile, inventar și utilaj tehnologic pregătit către exploatare conform cerințelor igienico-sanitare. Documentația normativ tehnică completată.	7
Secția pentru cernerea	Pregătirea materiilor prime și produselor auxiliare pentru producere:	Materie primă de bază și auxiliară recepționată	21

făinii/pregătirii materiei prime pentru producție	- recepționarea materiei prime de bază și auxiliare, - aprecierea calității materiei prime de bază și auxiliară în baza indicilor organoleptici. - dozarea materiei prime de bază și auxiliară în baza în baza rețetelor. - prelucrarea materiei prime de bază și auxiliară prin metode mecanice, termice și auxiliare.	conform actelor normative. Materie primă de bază și auxiliară calitativă, apreciată în baza indicilor de calitate. Materie primă de bază și auxiliară dozată cu exactitate în baza rețetărilor. Materie primă de bază și auxiliară pregătită pentru întreținere conform măsurilor igienico-sanitare.	
Secția pentru prepararea semipreparatelor	Prepararea semipreparatelor: - prepararea umpluturilor,	Semipreparate preparate (umpluturi din brânză, ciuperci, legume, fructe, mac și nuci).	35
Secția pentru prepararea, fermentarea aluatului	Prepararea aluatului: - dozarea materiei prime și auxiliare, - prepararea maielei/prospăturii, - frământarea aluatului, - fermentarea aluatului.	Aluat preparat (aluat dospit prin metoda directă și indirectă)	42
Secția pentru prelucrarea și modelarea aluatului	Prelucrarea aluatului: - divizarea aluatului în bucăți, - predospirea aluatului, - modelarea automatizată sau manuală a aluatului, - dospirea finală, - spoirea (umezirea) aluatului.	Produse modelate (pâine și produse de panificație din aluat dospit)	42
Secția pentru	Coacerea produselor:	Produse coapte	28

coacerea produselor	- crestarea aluatului, - ornarea/presărarea suprafeței semipreparateelor, - coacerea produselor, - răcirea produselor finite.	(pâine și produse de panificație din aluat dospit)	
Secția împachetare/etichetare	Împachetarea și marcarea produselor: - selectarea tipului de ambalaj, - felierea produselor finite, - ambalarea produselor, - etichetarea produselor.	Produse ambalate și etichetate	21
Secția pentru depozitare	Pregătirea produsului pentru depozitare și livrare: - completarea fișei de predare – primire către depozit.	Produse depozitate	14
Total anul I: 210			
Secția pentru cernerea făinii/pregătirea materiei prime pentru producție	Pregătirea materiilor prime și produselor auxiliare pentru producere: - recepționarea materiei prime de bază și auxiliare, - aprecierea calității materiei prime de bază și auxiliare în baza indicilor organoleptici. - dozarea materiei prime de bază și auxiliare în baza în baza rețetelor. - prelucrarea materiei prime de bază și auxiliare prin metode mecanice, termice și auxiliare.	Materie primă de bază și auxiliară recepționată conform actelor normative. Materie primă de bază și auxiliară calitativă, apreciată în baza indicilor de calitate. Materie primă de bază și auxiliară dozată cu exactitate în baza rețetarului. Materie primă de bază și auxiliară pregătită pentru întrebuințare conform măsurilor igienico-sanitare.	42
Secția pentru	Prepararea semipreparateelor:	Semipreparate preparate	70

prepararea semipreparatelor	- prepararea umpluturilor, - prepararea siropurilor, glazurii.	(- umpluturi din brânză, ciuperci, legume, fructe, mac și nuci - siropuri: invertit, pentru glasare, din zahăr ars. - glazuri fierțe și nefierțe).	
Secția pentru prepararea, fermentarea aluatului	Prepararea aluatului: - prepararea aluatului nedospit, afănat prin metoda chimică, - prepararea aluatului nedospit, afănat prin metoda mecanică, - prepararea aluatului dospit, afănat prin metoda biologică.	Aluat preparat (- aluat nedospit afănat prin metoda chimică, - aluat nedospit afănat prin metoda mecanică, - aluat dospit prin metoda directă și indirectă)	84
Secția pentru prelucrarea și modelarea aluatului	Prelucrarea aluatului: - modelarea semipreparatelor din aluat nedospit, afănat prin metoda chimică, - modelarea semipreparatelor din aluat nedospit, afănat prin metoda mecanică, - modelarea semipreparatelor din aluat dospit, afănat prin metoda biologică.	Produse modelate (- produse de panificație din aluat nedospit, - pâine și produse de panificație ale altor țări, - pâine și produse de panificație dietetice).	98
Secția pentru coacerea produselor	Coacerea produselor: - coacerea produselor din aluat nedospit, afănat prin metoda chimică, - coacerea produselor din aluat nedospit, afănat prin metoda mecanică, - coacerea produselor din aluat dospit, afănat prin metoda biologică.	Produse coapte (- produse de panificație din aluat nedospit, - pâine și produse de panificație ale altor țări, - pâine și produse de panificație dietetice).	56
Secția împachetare/etichetare	Împachetarea și marcarea produselor: - selectarea tipului de ambalaj, - felierea produselor finite, - ambalarea produselor,	Produse ambalate și etichetate	42

	- etichetarea produselor.		
Secția pentru depozitare	Pregătirea produsului pentru depozitare și livrare: - completarea fișei de predare – primire către depozit.	Produse depozitate	28
Total anul II: 420			
În total: 630			

Sugestii de evaluare a practicii în producție

La finele practicii în producție după anul II de studii elevul va susține examen de calificare în cadrul întreprinderii, atelierului. Examenul de calificare proba practică va constitui realizarea preparatelor culinare și va fi evaluat conform următoarelor criterii:

- organizarea locului de muncă;
- respectarea regulilor de securitate și protecție a muncii;
- executarea etapelor procesului tehnologic la efectuarea lucrărilor;
- verificarea calității conform standardelor.

Cerințe față de locul de practică

Stagiul de practică se va desfășura în întreprinderile alimentației publice.

Cerințele față de întreprinderile în care se va desfășura practica sunt:

1. Să încadreze elevii practicanți în activitățile de producere cu profil corespunzător meseriei și să ducă evidența lucrului îndeplinit;
2. Să efectueze instructajul referitor la comportamentul elevilor, respectarea tehnicii securității și sănătății în muncă, regulilor securității antiincendiară, cerințelor sanitaro-igienice;
3. Să asigure evacuarea rapidă în situații excepționale;
4. Elevii să fie asigurați cu mobilier și utilaj tehnologic corespunzător meseriei;
5. Mediul de lucru trebuie să corespundă cerințelor igienice, care să asigure păstrarea sănătății și a capacității de muncă;
6. Să desemneze un instructor, din rândul salariaților calificați, responsabili de fiecare elev, asigurând prin intermediul acestora respectarea normele securității și sănătății în muncă și cerințelor igienico-sanitare;
7. Să asigure elevii cu echipament special corespunzător operației îndeplinite în cazul lucrului în mediu nociv;
8. Să asigure elevii cu instrumente, mijloace de protecție necesare pentru garantarea respectării normelor securității muncii la fiecare loc de muncă;
9. Elevii să fie remunerați pe parcursul stagiului de practică în corespundere cu tariful categoriei lucrărilor îndeplinite;
10. Să semneze un contract individual de muncă pe perioadă determinată cu elevul – practicant, prin coordonare cu instituția de învățământ.

VI. SPECIFICAȚII METODOLOGICE

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

În acest context, strategiile didactice se caracterizează prin centrare pe elev și flexibilitate, adaptându-se la situațiile și condițiile de învățare. Eficiența procesului de învățământ poate fi asigurată de selectarea reușită a strategiilor și metodelor didactice, mijloacelor de învățare și formelor de organizare, precum și de îmbinarea armonioasă a acestora cu situațiile de învățare.

Un criteriu important de selectare și ordonare a strategiilor didactice este *gradul de dirijare sau de autonomie* conferit elevilor în procesul învățării. Prin urmare se recomandă aplicarea strategiilor didactice care deplasează accentul de la învățarea cu strictețe prescrisă și controlată de profesor spre învățarea prin descoperire și cooperare.

Pentru realizarea cu succes al procesului de instruire, se recomandă aplicarea atât a strategiilor didactice deductive (al căror demers este de la general spre particular, de la legi spre concretizarea lor în exemple, de la teorie spre practică), cât și strategiilor inductive (de la concret spre abstract, de la practică spre teorie).

Metodele interactive asigură o instruire dinamică, formativă, motivantă, reflexivă, continuă. Metodele cele mai recomandate în formarea profesională, care presupun îmbinarea cunoștințelor teoretice și abilităților practice sunt: *demonstrarea, observația, exercițiul, algoritimizarea, lucrarea practică, problematizarea, studiul de caz, experimental, proiectul etc.*

- **Demonstrarea:** metodă de explorare indirectă a realității, utilizată pentru a prezenta obiecte și fenomene reale, pe baza unui material suport (natural, figurativ sau simbolic). Demonstrarea poate fi realizată cu ajutorul obiectelor naturale sau cu substitute (bi-tridimensionale, simbolice) sau cu mijloace tehnice audio-video.
- **Observarea:** metodă de explorare directă a realității, care reprezintă urmărirea și înregistrarea sistematică a datelor despre obiecte și fenomene, în scopul cunoașterii lor. Observarea poate fi dirijată, independentă, spontană, de scurtă/lungă durată.
- **Exercițiul:** metodă de acțiune reală asupra realității, care presupune executarea repetată, conștientă și sistematică a unor acțiuni, operații sau procedee în scopul formării abilităților practice și intelectuale sau a formării unei competențe. Exercițiile pot fi introductive, curente, de consolidare, de verificare, individuale sau în grup, dirijate/semi-dirijate sau creative.
- **Algoritimizarea:** metodă didactică care presupune găsirea/identificarea de către profesor a înălțurii (algoritmului) necesare a operațiilor activității de învățare. Prin calea algoritimizării, elevul însușește cunoștințele și tehnicile de lucru, prin simpla parcurgere a unei căi deja stabilite.
- **Lucrarea practică:** metodă didactică care constă în executarea de către elevi a unor sarcini cu caracter aplicativ: de execuție, de fabricație, de reparație. Prin această metodă se realizează formarea abilităților, achiziționarea unor strategii de rezolvare a unor probleme practice, consolidarea cunoștințelor și formarea competențelor. În comparație cu exercițiul practic, lucrarea practică presupune un grad mai sporit de complexitate și de

independență. Pentru realizarea lucrării practice, cadrul didactic va explica și demonstra corect acțiunea de executat; elevii vor efectua acțiunea în mod repetat și în diferite situații; exercițiile propuse trebuie să contribuie la creșterea progresivă a gradului de independență a elevilor; profesorul asigură un control permanent, care treptat se transformă în autocontrol.

- *Problematizarea*: metodă didactică care pune accent pe cercetarea, descoperirea unor cauze ori soluții la o problemă. Cadrul didactic propune o situație-problemă cu mai multe alternative de rezolvare, care generează elevilor îndoială, incertitudine, curiozitate și dorință de a descoperi soluția, iar elevii vor putea să o rezolve dacă vor însuși noile cunoștințe care urmează să fie prezentate de către profesor.
- *Studiul de caz*: metodă de explorare directă a realității care presupune confruntarea elevului cu o situație din viața reală "caz", cu scopul de a observa, înțelege, interpreta sau chiar soluționa. "Cazul" ales reflectă o situație tipică, reprezentativă, și semnificativă pentru un anumit sector industrial, este autentic și implică o situație-problemă, care cere un diagnostic sau o decizie.
- *Experimentalul cu caracter aplicativ*: metodă didactică prin care profesorul provoacă intenționat un fenomen în scopul studierii acestuia. Experimentul poate fi demonstrativ, aplicativ, de laborator, natural, individual/în echipă.
- *Proiectul*: metodă didactică care presupune cercetare orientată spre un scop bine precizat, care este realizată prin îmbinarea cunoștințelor teoretice cu activități practice, finalizate cu un produs.

VII. SUGESTII DE EVALUARE

Evaluarea reprezintă totalitatea activităților prin care se colectează, organizează și interpretează datele obținute în urma folosirii unor metode, tehnici și instrumente de măsurare și apreciere a rezultatelor învățării.

În contextul structurării procesului de instruire pe module axate pe formare de competențe, evaluarea modulului presupune demonstrarea de către elev a deținerii rezultatelor învățării specifice modulului.

Evaluarea rezultatelor învățării la final de modul va fi realizată în baza următoarelor principii:

- Rezultatele învățării dobândite sunt evaluate în baza de criterii;
- Criteriile de evaluare sunt formulate în termeni de rezultate ale activităților/sarcinilor modulului;
- În procesul de evaluare se țin cont de dovezile referitor la deținerea rezultatelor învățării de către elev;
- Acumularea de dovezi se realizează continuu pe perioada parcurgerii modulului;
- Evaluarea rezultatelor modulului se realizează în baza tuturor dovezilor, acumulate atât în procesul de evaluare formativă, cât și sumativă.

Dacă pentru cadrul didactic evaluarea reprezintă ultima etapă în procesul de predare-învățare, atunci pentru elev, evaluarea este punctul de plecare pentru învățare: elevii vor învăța ceea ce ei știu că va fi evaluat.

O condiție de importanță majoră pentru asigurarea unei învățări eficiente este ca elevul să știe clar care sunt așteptările la final de modul. Lipsa de claritate, în mare parte, va duce la evaluări negative, dificultăți de învățare și performanțe joase ale elevilor.

Prin urmare, pentru a asigura parcurgerea cu succes a modului și formarea competențelor profesionale, specifice modului, se recomandă ca la început de modul cadrul didactic să informeze elevii despre ceea ce ei trebuie să fie capabili să facă/demonstreze la final de modul (rezultatele învățării), dar și despre modalitatea și criteriile de evaluare.

Conexiunea dintre învățare și evaluare va fi asigurată la începutul procesului de învățare în așa fel ca elevii să știe cum rezultatele lor vor fi măsurate. Deci, provocarea pentru cadrele didactice este să asigure conexiunea dintre metodele didactice, tehnicile și criteriile de evaluare, precum și rezultatele învățării. Această conexiune dintre predare, evaluare și finalitățile de învățare ajută ca întreaga experiență de învățare să fie mai transparentă.

În procesul de formare profesională se utilizează o gamă amplă de modalități de evaluare:

- evaluarea inițială,
- evaluarea formativă,
- evaluarea sumativă,
- evaluarea pentru certificare.

Evaluarea inițială stabilește nivelul cunoștințelor, priceperilor, deprinderilor formate la elevi. În cadrul curriculumului acest tip de evaluare se realizează la începutul procesului de instruire profesională cu scopul de a identifica nivelul de alfabetizare funcțională la elevi, precum și aspecte ce necesită corectare sau îmbunătățire, realizate prin programe de recuperare.

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

Metaforic vorbind, evaluarea formativă/continuu seamănă cu un proces de preparare a bucatelor.

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

În acest context, în activitatea didactică va reuși acel profesor care va oferi la lecții un set de sarcini didactice pe nivele, elaborate în contextul taxonomiilor corespunzătoare, fapt care va permite valorificarea la maximum a potențialului fiecărui elev și va permite profesorului să ghideze și să monitorizeze activitatea de dobândire a rezultatelor învățării la elevi.

În procesul de evaluare formativă sunt utilizate diverse modalități de evaluare: observația, răspunsuri orale ale elevilor, lucrări scrise, lucrările practice etc.

Un interes deosebit prezintă lucrările practice, în cadrul cărora elevii sunt puși în situația de a executa ei înșiși, sub conducerea și îndrumarea profesorului, diferite sarcini cu caracter aplicativ în vederea acumulării, fixării și consolidării cunoștințelor și a formării priceperilor și deprinderilor.

Astfel, lucrările practice presupun un volum mai mare de muncă independentă din partea elevilor.

La probele practice se evaluează *procesul* de executare a operației profesionale / sarcinii practice, calitatea *produsului finit* după anumite criterii de evaluare. Concomitent se apreciază abilitatea executării unor operații separate în cadrul procesului de executare a sarcinilor practice.

Procesul de preparare a produselor de panificație și patiserie va fi evaluat în baza fișelor tehnologice, iar calitatea *produsului finit* va fi apreciată conform criteriilor organoleptici.

În cadrul activităților practice, vor fi aplicate teste/probe practice autentice prin care se evaluează cunoștințele, abilitățile și aptitudinile elevului, plasat într-o situație similară *condițiilor reale de viață* din activitatea profesională.

Evaluarea sumativă este o evaluare finală care evidențiază nivelul de pregătire profesională a elevului implicat într-o activitate de formare după o anumită perioadă de timp fiind realizează prin: teste sumative, examene, teste/probe practice etc. Acest tip de evaluare are drept scop atestarea progreselor elevilor în dobândirea rezultatelor învățării. Prezentul curriculum recomandă realizarea evaluărilor sumative la finele fiecărui modul. În scopul aprecierii rezultatelor învățării dobândite, se recomandă evaluarea atât a cunoștințelor teoretice, cât și a abilităților practice. În contextul instruirii module, evaluarea la final de modul urmărește mai multe obiective, precum:

- Oferă elevilor informații individuale referitor la rezultatele obținute, gradul/nivelul de deținere a rezultatelor învățării specifice modului, precum și dificultățile de învățare.
- Oferă profesorului informații referitor la nivelul de deținere de către elevi a cunoștințelor, abilităților specifice modului.
- Oferă profesorului informații referitor la modul și gradul de realizare de către elevi a activităților planificate.
- Oferă profesorului informații de diagnosticare referitor la dificultățile cu care se confruntă elevii în procesul de învățare și sugerează activități didactice suplimentare pentru îmbunătățirea procesului de instruire.
- Armonizează instruirea cu obiectivele și rezultatele instruirii în mod continuu.

Evaluarea de certificare este un proces de evaluare a nivelului de cunoștințe, abilități, aptitudini ale elevilor la sfârșitul unei perioade îndelungate de instruire (ciclu de învățământ). Conform curriculumului o astfel de evaluare este realizată la încheierea procesului de instruire/formare, prin care elevul va demonstra deținerea rezultatelor învățării, după care acesta primește un certificat de calificare.

Obiectivul major al evaluării este îmbunătățirea procesului de învățare. Deci, după evaluare, cadrele didactice nu se vor opri doar la constatări, ci vor dezvolta demersurile didactice întreprinse și pe cele viitoare, încercând să îmbunătățească activitatea, și vor informa elevii despre rezultatele obținute și despre ceea ce este de făcut în viitor.

VIII. RESURSE NECESARE PENTRU ATINGEREA REZULTATELOR ÎNVĂȚĂRII

Laboratorul de instruire practică pentru meseria *Brutar/brutăreasă* trebuie să fie un mediu echipat, sigur și funcțional, care să permită elevilor să se familiarizeze cu procesele tehnologice și cerințele de igienă din domeniul alimentar. Acesta trebuie să simuleze condițiile de lucru reale dintr-o brutărie profesională, oferind acces la resurse și echipamente diverse. Pentru atingerea rezultatelor învățării în cadrul laboratorului de instruire practică pentru brutari, este esențial să existe resurse adecvate care să sprijine formarea competențelor tehnologice și practice. Aceste resurse trebuie să fie diversificate, funcționale și să respecte normele de securitate și sănătate a muncii și de siguranță alimentară.

Laboratoarele pentru instruirea practică a elevilor trebuie să fie dotate corespunzător cu utilaj tehnologic, inventar și ustensile, în scopul atingerii de către elevi a rezultatelor învățării, și să îndeplinească anumite cerințe:

- Pereții laboratoarelor la o înălțime de cel puțin 1,75 m trebuie să fie căptușiți cu plăci smălțuite sau alte materiale care să permită curățarea umedă, sau vopsiți cu vopsea ușoară.
- Tavanele laboratoarelor trebuie să fie văruiți cu vopsele pe bază de apă.
- Podelele din toate spațiile trebuie să fie impermeabile, nealunecoase, fără crăpături și gropi, cu o suprafață ușor de curățat și spălat.
- Utilajul, inventarul și ustensilele trebuie amplasate în așa fel încât să asigure fluxul procesului tehnologic și accesul liber la acestea.
- Toate mecanismele de schimb ale utilajelor, inventarului și ustensilelor, care vin în contact cu produsele alimentare trebuie să fie realizate din materiale aprobate de autoritățile sanitare și epidemiologice de stat pentru utilizare în alimentația publică.
- Suprafața utilajului, mecanismelor de schimb, inventarului și a ustensilelor trebuie să fie netedă și ușor de curățat, spălat și dezinfectat.
- Mesele de producție trebuie să aibă o suprafață netedă, ușor de curățat, spălat și dezinfectat.
- Vasele de gătit, ustensilele, recipientele utilizate la prepararea produselor, trebuie să fie strict marcate în funcție de etapele procesului tehnologic.

Standardul de dotare a laboratoarelor

Cerințe de amenajare și dotare a laboratoarelor/atelierelor pentru meseria Brutar/brutăreasă

Amenajarea și dotarea laboratoarelor de instruire practică pentru meseria de *Brutar/brutăreasă* trebuie să respecte standardele de calitate, siguranță și igienă impuse de legislația în vigoare, oferind un mediu sigur pentru formarea abilităților practice necesare. Dotările trebuie să acopere toate etapele procesului tehnologic, de la pregătirea ingredientelor până la finalizarea și prezentarea produselor.

Caracteristici tehnice ale spațiului

- Ventilație: sisteme eficiente de evacuare a fumului, aburului și mirosurilor.
- Podele antiderapante, rezistente la uzură și ușor de igienizat.
- Iluminat natural și artificial: lumină puternică, uniform distribuită.
- Sisteme de siguranță: detectoare de gaz și fum, truse de prim-ajutor, stingătoare și instrucțiuni de evacuare în caz de urgență.

- **Igienă și siguranță**
- Sistem de alimentare cu apă potabilă și apă caldă menajeră.
- Proceduri și materiale pentru colectarea deșeurilor.
- Documentație de instruire privind normele de siguranță alimentară.
- Soluții dezinfectante pentru echipamente.

Mai jos este descrisă structura necesară:

Suprafața totală a laboratorului – *cel puțin 24-30 m2.*

Suprafața pentru un elev – cel puțin 2 m2.

Numărul locurilor de lucru – 12-15

Nr. crt.	Denumirea	Cantitatea per elev	Cantitatea per laborator
Echipamente			
1.	Scurtă/halat pantaloni bonetă șorț ștergar încălțăminte de schimb	1 1 1 1 1 1	în funcție de numărul de elevi
Mobilier și tehnică sanitară			
2.	Dulapuri pentru păstrarea echipamentului sanitar de protecție	Cel puțin 1 unitate pentru 2 elevi	minim 6 unități
3.	Mese de lucru din inox/mese cu cuve de spălat	1 unitate pentru 2 elevi	minim 6 unități pentru laborator
4.	Chiuvete racordate la apă caldă și rece		minim 2 unități pentru laborator
5.	Rafturi pentru păstrarea veselei/ustensilelor/tăvilor de copt		minim 1 unități pentru laborator
Utilaj tehnologic			
6.	Mașina de bătut/robot de cofetărie		minim 1 unitate pentru laborator

7.	Mașina de frământat aluat/malaxor			minim 1 unitate pentru laborator
8.	Mașină de tocat			minim 1 unitate pentru laborator
9.	Plita electrică/plită modular electric		minim 1 suprafață de încălzire pentru 2 elevi	minim 1 unitate pentru laborator
10.	Dospitor			minim 1 unitate pentru laborator
11.	Cuptor de copt/cuptor de copt electric cu convecție			minim 1 unitate pentru laborator
12.	Dulap frigorific/frigider			1 unitate pentru laborator
13.	Congelator/ ladă frigorifică de congelare			1 unitate pentru laborator
14.	Cântar electronic			minim 2 unități pentru laborator
Inventar și ustensile				
15.	Set de palete din lemn sau plastic			minim 1 set pentru laborator (6 bucăți/set)
16.	Set de cuțite			minim 1 set pentru laborator (6 bucăți/set)
17.	Sită			minim 2 unități pentru laborator
18.	Strecurătoare			minim 1 unitate pentru laborator
19.	Răzătoare			minim 1 unitate pentru laborator
20.	Tel			minim 2 unități pentru laborator
21.	Cană gradată			minim 2 unități pentru laborator
22.	Bol			minim 12 unități pentru laborator
23.	Foarfecă			minim 1 unitate pentru laborator
24.	Lingură			minim 6 unități pentru laborator
25.	Furculiță			minim 6 unități pentru laborator
26.	Spumieră			minim 1 unitate pentru laborator
27.	Spatulă			minim 2 unități pentru laborator
28.	Merdenea			minim 2 unități pentru laborator
29.	Forme de decupat aluatul			minim 6 unități pentru laborator
30.	Poș de cofetărie			minim 2 unități pentru laborator
31.	Set de duiuri			minim 1 set pentru laborator (6 bucăți/set)
32.	Pensulă de uns			minim 2 unități pentru laborator

33.	Forme pentru copt (metalice, ceramică, silicon)		minim 6 unități pentru laborator
34.	Racletă pentru aluat/șpacu		minim 1 unitate pentru laborator
35.	Mănuși de protecție din material termorezistent		minim 1 unitate pentru laborator
Vase de gătit			
36.	Cratiță		minim 6 unități pentru laborator
37.	Tigaie de prăjit		minim 6 unități pentru laborator
38.	Tavă de copt		minim 6 unități pentru laborator
Vesela			
39.	Farfurie pentru prezentarea produselor		minim 12 unități pentru laborator

IX. RESURSE DIDACTICE RECOMANDATE ELEVILOR

Nr. crt.	Denumirea resursei	Locul unde poate fi consultată/ accesată resursa
1.	Codul muncii al Republicii Moldova Nr. 154-XV, Chișinău 28 martie 2003, publicat 29.07.2003 în Monitorul Oficial al RM, Nr. 159-162, art. nr. 648 cu modificările ulterioare: (articole: nr. 57, 58, 60, 65, 66, 68, 82, 85, 86, 95, 100, 101, 103).	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=8238&lang=ro
2.	Legea securității și Sănătății în muncă Nr. 186-XVI din 10.07.2008, publicat: 05.08.2008 în Monitorul Oficial Nr. 143-144 art Nr : 587 Data intrării în vigoare, 01.01.2009.	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=110580&lang=ro
3.	LEGE Nr. 1515 din 16.06.1993 privind protecția mediului înconjurător, Publicat: 01.10.1993 în Monitorul Parlamentului Nr. 10 art Nr :283, cu modificări ulterioare.	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=140708&lang=ro
4.	Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1068 din 20 octombrie 2000 „Despre aprobarea Regulamentului cu privire la recepționarea mărfurilor conform cantității și calității în Republica Moldova” (MO RM 2001 nr.11-13).	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=110409&lang=ro
5.	Hotărârea Guvernului, nr. 95 din 05.02.2009 Regulamentul privind modul de organizare a activităților de protecție a lucrătorilor la locul de muncă și prevenire a riscurilor profesionale, publicat 17.02.2009 în Monitorul Oficial al RM, Nr. 34-36, art. nr. 138.	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=145415&lang=ro#
6.	Hotărârea Guvernului, nr. 353 din 05.05.2010 cu privire la aprobarea cerințelor minime de securitate și sănătate la locul de muncă , publicat 08.02.2010 în Monitorul Oficial al RM, Nr. 91-93, art. nr. 525.	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=22129&lang=ro
7.	Hotărârea Guvernului, nr. 603 din 11.08.2011 cu privire la cerințele minime de securitate și sănătate pentru folosirea de către lucrători a echipamentului de muncă la locul de muncă, publicat 19.08.2011 în Monitorul Oficial al RM, Nr. 135-186, art. nr. 676.	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=21480&lang=ro
8.	Hotărârea Guvernului 412 din 25.05.2010 "Reguli generale de igienă a produselor alimentare".	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=21682&lang=ro
9.	Reguli și normative sanitaro-epidemiologice pentru materialele folosite în sectorul alimentar din 2004 (Monitorul oficial RM nr. 168-171 din 16.12.2005).	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=24878&lang=ro
10.	HG Nr. 206, cu privire la aprobarea regulamentelor și a regulilor din comerțul interior, din 12.04.2023.	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=137046&lang=ro#
11.	Bălănuța M., Rubțova S., Balanuța E., Nistor I., Microbiologia, sanitaria și igiena alimentară, Chișinău: Editura "Ruxanda", 1999.	Biblioteca instituției
12.	Bologa, Neicu, Merceologie alimentară, Ed. București, 2008,	Biblioteca instituției
13.	Brumar C., Dorin V. B., Manole M., Negoianu N., Procese de bază în alimentație. București:	Biblioteca instituției

	Editura CD PRESS, 2018.	
14.	BUDIANU C., CIUTACU O., Luminița DOGARU, ș.a. Rețetar tip pentru produse de patiserie. București, 1986	Biblioteca instituției
15.	Buteikis N., Jukov A. Specialități de patiserie. Chișinău: Editura Lumina, 1992.	Biblioteca instituției
16.	Chisili M. Produse tradiționale locale ale Moldovei. Chișinău, 2008.	Biblioteca instituției
17.	Coman M., Grozavu C., Dumitru M. A. Tehnologii generale în morărit și panificație. Editura CD PRESS, 2012.	Biblioteca instituției
18.	Descatnicova Olga, Mija Nina, Bernic Mircea, Organizarea și Dotarea Tehnică a Unităților de Alimentație Publică, material didactic, Chișinău, UTM 2005.	Biblioteca instituției
19.	Diaconescu, Ion Merceologie alimentară: calitate, siguranță. București, 2007.	Biblioteca instituției
20.	Graur M. Ghid pentru alimentația sănătoasă. Iași: Editura - Performantică, 2006.	Biblioteca instituției
21.	Ingram C., Shapter J. Rețete delicioase pentru prepararea pâinii. Oradea: Editura Aquila, 2008.	
22.	Lupașco A., Lupu O. Tehnologia panificației. Problemar. Chișinău: UTM, 2007.	Biblioteca instituției
23.	Lupu O. Bazele teoretice ale panificației. Ciclu de prelegeri. Chișinău, UTM, 2007.	Biblioteca instituției
24.	Marian B.R. Tehnologie și control în industria panificației. Galați: Editura Fundației Universitare „Dunărea De Jos”, 2009.	Biblioteca instituției
25.	Matușhina, Z. P., Elemente de fiziologie sanitară și igiena în alimentația publică: Manual pentru S.M.P.T., 1991.	Biblioteca instituției
26.	Moldoveanu G., Niculescu N., Mărgărit N. Cartea brutarului. București: Editura Tehnică, 1973.	Biblioteca instituției
27.	Moldoveanu G., Ramniceanu M., Niculescu N. Utilajul și tehnologia produselor făinoase. București: Editura Didactică și Pedagogică, 1980.	Biblioteca instituției
28.	Moraru Lilia, Coișciug Lidia, Tehnologia Produselor Alimentației Publice, Rețetar pentru produse de patiserie UTM, Catedra Tehnologia și Organizarea Alimentației Publice.	Biblioteca instituției
29.	Moșneguțu E., Barsan N., Pătrașcu Alexandru R. Procesul tehnologic de obținere a pâinii. Universitatea „Vasile Alecsandri” din Bacău, 2013.	Biblioteca instituției
30.	Mușat G. L. Produse de panificație tradiționale și dietetice. Brăila, 2017.	Biblioteca instituției
31.	Nichita M. L. ș.a. Industria alimentară. Manual pentru cultura de specialitate, clasa a IX-a. București: Editura Oscar Print, 2004.	Biblioteca instituției
32.	Petculescu E. ș.a. Procese și aparate în industria alimentară. Manual pentru clasele IX-X, licee industriale cu profil de industrie alimentară și școli profesionale. București: Editura Didactică și Pedagogică, 1993.	Biblioteca instituției

33.	Tothne, Libor Maria, Fii brutar la tine acasă, rețetele brutăriei. Limara, Editura CASA, 2015.	Biblioteca instituției
34.	Бутейкис Н.Г., Организация производства предприятий общественного питания, Москва, Высшая школа, 1990.	Biblioteca instituției
35.	Голунова Л.Е., Сборник рецептов, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Москва: Издательство Профи-информ, 2005.	Biblioteca instituției
36.	Егорова Г.С., Ремизова С.И. Сборник рецептов на хлебобулочные изделия. Москва: Экономика, 1972.	Biblioteca instituției
37.	Ершов П.С. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. СПб, 2018.	Biblioteca instituției
38.	Кнез М. Руководство по хлебопечению. Москва: Экономика, 1979.	Biblioteca instituției
39.	Корякина С.Я. Новые виды мучных и кондитерских изделий. Орёл, 2006.	Biblioteca instituției
40.	Прейскурант кондитерских изделий N 001-09.	Biblioteca instituției
41.	Ратушный А., Старостина Л., и др., Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. Москва: Экономика, 1986.	Biblioteca instituției
42.	Сборник рецептов, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Москва, 1996.	Biblioteca instituției
43.	Усов В. Организация процесса и обслуживание на предприятиях общественного питания. Москва: Академия, 2014.	Biblioteca instituției
44.	Харченко Н. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие для начального профессионального образования, 3-е издание. Москва: Академия, 2008.	Biblioteca instituției
45.	Babaian Z., Cebanu C., Furculiță A., Negru O. Pregătirea brutarului pentru activitatea profesională. Chișinău: Editura UNU, 2025.	https://drive.google.com/file/d/1QH-uhuraNyOeLRmEG53QCSStBadR-a7oh/view
46.	Babaian Z., Cebanu C., Furculiță A., Negru O. Prepararea pâinii și produselor din aluat dospit prin metoda directă: Editura UNU, 2025.	https://drive.google.com/file/d/1JYbt8bA_MLzR1-lfJkOzgK8uyC6l9v94D/view
47.	Babaian Z., Cebanu C., Furculiță A., Negru O. Prepararea pâinii și produselor din aluat dospit prin metoda indirectă: Editura UNU, 2024.	https://drive.google.com/file/d/1bnz5dmBMwB_vfIXLZGJzCktgt5IIVF3q/view
48.	Babaian Z., Cebanu C., Furculiță A., Negru O. Prepararea produselor din aluat nedospit, afănat prin metoda chimică: Editura UNU, 2025.	https://drive.google.com/file/d/1FCo53-2qgA4qvDq0K2p6WCBXXDn6M-XN/view
49.	Babaian Z., Cebanu C., Furculiță A., Negru O. Prepararea produselor din aluat nedospit, afănat prin metoda mecanică: Editura UNU, 2024.	https://drive.google.com/file/d/1dxCWR

		PKP2zXL9Xw4ZE-q9R6tkn82ZETB/view
50.	Babaian Z., Cebanu C., Furculiță A., Negru O. Prepararea pâinii și produselor de panificație ale altor țări: Editura UNU, 2024.	https://drive.google.com/file/d/1lzlL51RZxe-tNmhXQnrMdaaGjxLgDyv7/view
51.	Babaian Z., Cebanu C., Furculiță A., Negru O. Prepararea pâinii și produselor de panificație dietetice: Editura UNU, 2024.	



**COMITETUL SECTORIAL PENTRU FORMARE PROFESIONALĂ ÎN COMERȚ,
HOTELURI ȘI RESTAURANTE DIN MOLDOVA
(CSFPCHR)**

Casa Sindicatelor
str. 31 August 1989, 129, bir.414
MD 2012, Chișinău
tel. /fax. (+373) 22 23-71-31
(+373)078077000/079537301
e-mail: csfpchr@gmail.com
c/f 1018620002145

**INSTITUȚIA PUBLICĂ CENTRUL DE EXCELENȚĂ ÎN
SERVICII ȘI PRELUCRAREA ALIMENTELOR
mun. BĂLȚI**

nr. 22 din 26 iunie 2025

AVIZ

la Curriculumul modular

Program de studii: 10132 Servicii în alimentația publică

Calificare: Brutar/brutăreasă

Codul meseriei: 07212.1

Durata studiilor: 2 ani

Comitetul Sectorial pentru Formare Profesională în Comerț, Hoteluri și Restaurante din Republica Moldova, în conformitate cu atribuțiile ce îi revin potrivit Legii Nr. 244 din 23 noiembrie 2017 privind sistemul de formare profesională, a examinat și avizat Curriculumul modular pentru calificarea Brutar/brutăreasă.

Acest document a fost elaborat de către un grup de lucru constituit din reprezentanți ai instituțiilor de învățământ profesional tehnic secundar, sub coordonarea Instituției Publice Centrului de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor.

1. Relevanța programului de studii pe piața muncii

- Ocupația *Brutar* (cod 07212.1) este una dintre cele mai solicitate pe piața muncii din Republica Moldova, fapt care contribuie la sporirea atractivității programului de formare profesională în acest domeniu. Această calificare este inclusă în Clasificatorul ocupațiilor din Republica Moldova (CORM 006-2021), grupa de bază 7512 *Brutari/brutărese, patisieri/patisiere și cofetari/cofetare (cofetărese)*, în conformitate cu Ordinul nr. 115 din 24 mai 2024 emis de Ministerul Muncii și Protecției Sociale.
- Curriculumul modular elaborat pentru această calificare este în deplină concordanță cu Standardul ocupațional și Standardul de calificare, reflectând cerințele actuale ale pieței muncii. Conținutul curricular asigură dezvoltarea competențelor profesionale relevante și facilitează inserția socio-profesională a absolvenților în domeniul panificației.

2. Conformitatea curriculumului

- Curriculumul modular pentru calificarea *Brutar* este elaborat în conformitate cu prevederile Ordinului Ministerului Educației și Cercetării nr. 1818 din 17 decembrie 2024, privind aprobarea listei programelor de formare profesională tehnică secundară pentru care urmează să fie actualizat curriculumul.
- Documentul curricular este destinat implementării în instituțiile de învățământ profesional tehnic secundar și este totodată adaptat pentru aplicare în cadrul sistemului dual de formare

profesională, în care formarea teoretică și instruirea practică se realizează în parteneriat cu agenții economici.

3. Sistemul de competențe vizat de calificare

➤ *Competențe transversale:*

- CT1. Autonomie și responsabilitate;
- CT2. Interacțiune socială;
- CT3. Dezvoltarea personală și profesională.

➤ *Competențe generale:*

- CG 1. Integrarea progreselor tehnologice și tendințelor de dezvoltare din domeniul industriei de panificație în activitatea profesională
- CG 2. Organizarea eficientă a activității profesionale
- CG 3. Analizarea/utilizarea informației din documentația tehnică
- CG 4. Aplicarea tehnologiilor relevante în scopul protejării sănătății proprii, mediului
- CG 5. Aplicarea/respectarea normelor de igienă
- CG 6. Asigurarea calității proceselor și produselor specifice domeniului
- CG 7. Respectarea cadrului legal de referință: a reglementărilor tehnice la nivel național în domeniul panificației și pastelor făinoase, regulamentul intern al întreprinderii în procesul de realizare a atribuțiilor profesionale
- CG 8. Gestionarea eficientă a situațiilor de risc.

➤ *Competențe profesionale:*

- CP 1. Organizarea optimală a procesului și locului de lucru
- CP 2. Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă
- CP 3. Aplicarea normelor de igienă și siguranță a alimentelor
- CP 4. Pregătirea materiilor prime și produselor auxiliare
- CP 5. Dozarea materiilor prime și produselor auxiliare
- CP 6. Frământarea aluatului
- CP 7. Urmărirea fermentării aluatului
- CP 8. Divizarea aluatului și modelarea semipreparatelor
- CP 9. Coacerea semipreparatelor
- CP 10. Pregătirea produselor pentru depozitare și livrare

Concluzie

În baza evaluării realizate, **Comitetul Sectorial pentru Formare Profesională în Comerț, Hoteluri și Restaurante** constată că *Curriculumul modular pentru calificarea 07212.1 Brutar* este elaborat în conformitate cu cerințele cadrului normativ național și corespunde exigențelor actuale ale pieței muncii.

Documentul se remarcă prin relevanță și coerență, reflectând competențele profesionale necesare pentru o integrare eficientă în sectorul panificației. Totodată, adaptarea acestuia pentru sistemul dual de formare profesională oferă oportunități sporite de învățare în colaborare cu agenții economici, consolidând astfel legătura dintre educație și mediul de afaceri.

Se recomandă:

- Diana Romancu,
președinte



Beccil

**Fișa de evaluare
a calității Curriculumului modular**

Calificarea: 07212.1 Butar/ brutăreasă

Nr. crt.	Criterii de evaluare	Punctajul acordat (1 ... 10)
I. Corespunderea finalităților de studiu cu prevederile documentelor normativ- reglatorii (CRÎPT, Standardul de calificare).		
1.	Măsura în care curriculumul asigură formarea competențelor profesionale.	10
2.	Gradul de asigurare a dezvoltării continue a competențelor cheie.	10
3.	Măsură în care curriculumul meseriei include prevederi ce sunt utile pentru dezvoltarea valorilor și atitudinilor caracteristice calificării profesionale.	9
II. Fundamentarea curriculumului pe inovații și realizări tehnologice moderne		
4.	Orientarea curriculumului spre folosirea metodelor și proceselor tehnologice eficiente.	10
5.	Orientarea curriculumului spre utilizarea la maximum a mijloacelor de producție în scopul creșterii productivității muncii și a reducerii prețului de cost.	10
III. Respectarea prevederilor conceptuale moderne în învățământul profesional tehnic secundar		
6.	Gradul de centrare pe elev, de promovare a unui rol activ al acestuia (curriculumul conține activități de colaborare, de valorizare a aptitudinilor individuale etc.).	10
7.	Măsura în care activitățile de predare – învățare - evaluare incluse în curriculum încurajează gândirea critică, capacitatea de a-și adapta propriul comportament și de a rezolva probleme în diferite contexte de activitate profesională.	10
8.	Măsură în care activitățile de învățare sugerate în curriculum sunt utile pentru proiectarea demersului didactic și realizarea de contexte reale de învățare, care să conducă la formarea competențelor preconizate.	10
9.	Ponderea în totalul activităților de predare – învățare - evaluare din curriculum a celor ce stimulează asumarea responsabilității pentru executarea sarcinilor într-un domeniu de muncă.	10
10.	Ponderea în totalul activităților de predare – învățare - evaluare din curriculum a celor care facilitează adaptarea propriului comportament la situații ce facilitează rezolvare de probleme.	10
11.	Flexibilitatea curriculumului, posibilitatea de a adapta în mod creativ demersurile didactice la specificul fiecărei grupe de elevi.	10
12.	Relevanța instrumentarului de evaluare a nivelului competențelor profesionale.	10
13.	Relevanța instrumentarului de certificare a nivelului competențelor profesionale.	9
14.	Relevanța materiilor de studiu incluse în curriculum.	10
15.	Claritatea, laconismul și coerența textuală a curriculumului meseriei.	10
IV. Coerența Planului de învățământ		

Nr. crt.	Criterii de evaluare	Punctajul acordat (1 ... 10)
16.	Corelația dintre numărul de ore alocate fiecărui modul și complexitatea competențelor ce trebuie formate și/sau dezvoltate.	10
17.	Măsura în care Planul de învățământ oferă posibilitatea dezvoltării competențelor elevilor prin extinderi / aprofundări / discipline opționale.	9
18.	Măsura în care Planul de învățământ oferă posibilitatea adaptării la specificul pieței de muncă.	10
19.	Măsura în care Planul de învățământ oferă posibilitatea diversificării ofertei educaționale în funcție de nevoile și interesele elevilor.	9
20.	Măsura în care timpul școlar prevăzut în Planul de învățământ corespunde particularităților de vârstă ale elevilor.	10
21.	Măsura în care Planul de învățământ oferă posibilitatea consilierii în carieră a elevilor.	10

Nr. crt.	Criterii de evaluare	Punctajul acordat (1 ... 10)
I. I. Corespunderea modulelor (finalităților curriculumului) cu prevederile documentelor normativ – reglatorii.		
1.	Măsura în care curriculumul oferă o viziune clară despre rolul modulelor în formarea profesională și dezvoltarea personalității elevilor.	10
2.	Determinarea tipului de module (introdutive, de bază, de recapitulare).	10
3.	Formularea titlului modulului.	10
4.	Formularea scopului modulului.	10
5.	Eșalonarea modulelor de instruire într-o logică optimă a formării profesionale.	10
II . Coerența dintre finalitățile modulului și abilitățile, cunoștințele, competențele specifice calificării profesionale		
6.	Formularea finalităților modulului din perspectiva formării competențelor generale, specifice, necesare pentru realizarea activității profesionale.	10
7.	Racordarea finalităților de învățare la scopul modulului.	10
8.	Formularea finalităților de învățare în conformitate cu taxonomia lui Bloom.	10
9.	Coerența conținuturilor instruirii cu atribuțiile și sarcinile statuate în profilul ocupațional.	10
10.	Corespunderea nivelelor de complexitate a conținuturilor instruirii cu atribuțiile și sarcinile statuate în profilul ocupațional.	10
III. Determinarea achizițiilor teoretice și practice		
11.	Determinarea abilităților practice, necesare pentru formarea competențelor Profesionale.	10
12.	Formularea abilităților practice în baza taxonomiei lui Dave.	10

Nr. crt.	Criterii de evaluare	Punctajul acordat (1 ... 10)
13.	Relevanță conținuturilor teoretice pentru formarea abilităților practice.	10
14.	Veridicitatea științifică a materiilor incluse în modul.	10
15.	Eșalonarea conținuturilor instruirii conform logicii științifice și didactice.	10
16.	Determinarea lucrărilor practice care asigură aplicarea cunoștințelor teoretice și exersarea abilităților practice în scopul formării competențelor.	10
IV . Sugestii de evaluare		
17.	Relevanța instrumentarului de evaluare a nivelului competențelor profesionale.	10
V . Sugestii metodologice		
18.	Oferirea de sugestii pentru realizarea de activități de tip inter-, pluri- sau transdisciplinar.	10
V I. Resursele materiale		
19.	Indicarea explicită în curriculum a resurselor necesare pentru desfășurarea eficientă a procesului de predare-învățare-evaluare.	10

Curriculumul modular pentru calificarea 07212.1 *Brutar/Brutăreasă* oferă un cadru educațional bine fundamentat, conceput pentru a susține formarea competențelor esențiale în domeniul panificației. Conceput conform standardului ocupațional și de calificare, documentul valorifică principiile învățării bazate pe rezultate ale învățării și pune accent pe aplicabilitatea practică a cunoștințelor.

Organizarea pe module de formare profesională, fiecare cu obiective clar definite și aliniate rezultatelor așteptate ale învățării, permite adaptarea conținuturilor la ritmul de învățare al fiecărui elev și favorizează o instruire personalizată. Acest mod de structurare oferă flexibilitate și eficiență în derularea procesului educațional.

Curriculumul propune o abordare echilibrată între teoria și pregătirea practică, oferind elevilor posibilitatea de a exersa în contexte reale. Astfel, elevii își pot consolida deprinderile practice și își formează o viziune realistă asupra meseriei de brutar.

Propuneri de îmbunătățire: Se recomandă actualizarea constantă a curriculumului pentru a reflecta evoluțiile din tehnologia de panificație, inclusiv integrarea echipamentelor digitale inovative. Se sugerează introducerea unor conținuturi referitoare la eficiența energetică, valorificarea materiilor prime locale și reducerea pierderilor, în acord cu tendințele actuale din industria alimentară.

Concluzii: Curriculumul este recomandat pentru aprobare.

Evaluatoare  Lîsîi Ana, cofetar șefă, S.R.L. *MOLDRETAIL GROUP*
Semnătura

Data: 20.06.25



**Fișa de evaluare
a calității Curriculumului modular**

Calificarea: 07212.1 Butar/ brutăreasă

Nr. crt.	Criterii de evaluare	Punctajul acordat (1 ... 10)
I. Corespunderea finalităților de studiu cu prevederile documentelor normativ- reglatorii (CRÎPT, Standardul de calificare).		
1.	Măsura în care curriculumul asigură formarea competențelor profesionale.	10
2.	Gradul de asigurare a dezvoltării continue a competențelor cheie.	10
3.	Măsură în care curriculumul meseriei include prevederi ce sunt utile pentru dezvoltarea valorilor și atitudinilor caracteristice calificării profesionale.	9
II. Fundamentarea curriculumului pe inovații și realizări tehnologice moderne		
4.	Orientarea curriculumului spre folosirea metodelor și proceselor tehnologice eficiente.	10
5.	Orientarea curriculumului spre utilizarea la maximum a mijloacelor de producție în scopul creșterii productivității muncii și a reducerii prețului de cost.	10
III. Respectarea prevederilor conceptuale moderne în învățământul profesional tehnic secundar		
6.	Gradul de centrare pe elev, de promovare a unui rol activ al acestuia (curriculumul conține activități de colaborare, de valorizare a aptitudinilor individuale etc.).	10
7.	Măsura în care activitățile de predare – învățare - evaluare incluse în curriculum încurajează gândirea critică, capacitatea de a-și adapta propriul comportament și de a rezolva probleme în diferite contexte de activitate profesională.	10
8.	Măsură în care activitățile de învățare sugerate în curriculum sunt utile pentru proiectarea demersului didactic și realizarea de contexte reale de învățare, care să conducă la formarea competențelor preconizate.	10
9.	Ponderea în totalul activităților de predare – învățare - evaluare din curriculum a celor care stimulează asumarea responsabilității pentru executarea sarcinilor într-un domeniu de muncă.	10
10.	Ponderea în totalul activităților de predare – învățare - evaluare din curriculum a celor care facilitează adaptarea propriului comportament la situații ce facilitează rezolvare de probleme.	10
11.	Flexibilitatea curriculumului, posibilitatea de a adapta în mod creativ demersurile didactice la specificul fiecărei grupe de elevi.	10
12.	Relevanța instrumentarului de evaluare a nivelului competențelor profesionale.	10
13.	Relevanța instrumentarului de certificare a nivelului competențelor profesionale.	9
14.	Relevanța materiilor de studiu incluse în curriculum.	10
15.	Claritatea, laconismul și coerența textuală a curriculumului meseriei.	10
IV. Coerența Planului de învățământ		

Nr. crt.	Criterii de evaluare	Punctajul acordat (1 ... 10)
16.	Corelația dintre numărul de ore alocate fiecărui modul și complexitatea competențelor ce trebuie formate și/sau dezvoltate.	10
17.	Măsura în care Planul de învățământ oferă posibilitatea dezvoltării competențelor elevilor prin extinderi / aprofundări / discipline opționale.	9
18.	Măsura în care Planul de învățământ oferă posibilitatea adaptării la specificul pieței de muncă.	10
19.	Măsura în care Planul de învățământ oferă posibilitatea diversificării ofertei educaționale în funcție de nevoile și interesele elevilor.	9
20.	Măsura în care timpul școlar prevăzut în Planul de învățământ corespunde particularităților de vârstă ale elevilor.	10
21.	Măsura în care Planul de învățământ oferă posibilitatea consilierii în carieră a elevilor.	10

Nr. crt.	Criterii de evaluare	Punctajul acordat (1 ... 10)
I. I. Corespunderea modulelor (finalităților curriculumului) cu prevederile documentelor normativ – reglatorii.		
1.	Măsura în care curriculumul oferă o viziune clară despre rolul modulelor în formarea profesională și dezvoltarea personalității elevilor.	10
2.	Determinarea tipului de module (introductive, de bază, de recapitulare).	10
3.	Formularea titlului modulului.	10
4.	Formularea scopului modulului.	10
5.	Eșalonarea modulelor de instruire într-o logică optimă a formării profesionale.	10
II . Coerența dintre finalitățile modulului și abilitățile, cunoștințele, competențele specifice calificării profesionale		
6.	Formularea finalităților modulului din perspectiva formării competențelor generale, specifice, necesare pentru realizarea activității profesionale.	10
7.	Racordarea finalităților de învățare la scopul modulului.	10
8.	Formularea finalităților de învățare în conformitate cu taxonomia lui Bloom.	10
9.	Coerența conținuturilor instruirii cu atribuțiile și sarcinile statuate în profilul ocupațional.	10
10.	Corespunderea nivelelor de complexitate a conținuturilor instruirii cu atribuțiile și sarcinile statuate în profilul ocupațional.	10
III. Determinarea achizițiilor teoretice și practice		
11.	Determinarea abilităților practice, necesare pentru formarea competențelor Profesionale.	10
12.	Formularea abilităților practice în baza taxonomiei lui Dave.	10

Nr. crt.	Criterii de evaluare	Punctajul acordat (1 ... 10)
13.	Relevanță conținuturilor teoretice pentru formarea abilităților practice.	10
14.	Veridicitatea științifică a materiilor incluse în modul.	10
15.	Eșalonarea conținuturilor instruirii conform logicii științifice și didactice.	10
16.	Determinarea lucrărilor practice care asigură aplicarea cunoștințelor teoretice și exersarea abilităților practice în scopul formării competențelor.	10
IV . Sugestii de evaluare		
17.	Relevanța instrumentarului de evaluare a nivelului competențelor profesionale.	10
V . Sugestii metodologice		
18.	Oferirea de sugestii pentru realizarea de activități de tip inter-, pluri- sau transdisciplinar.	10
V I. Resursele materiale		
19.	Indicarea explicită în curriculum a resurselor necesare pentru desfășurarea eficientă a procesului de predare-învățare-evaluare.	10

Curriculumul modular pentru calificarea 07212.1 *Brutar/Brutăreasă* aferent calificării oferă un cadru educațional coerent și bine structurat, orientat spre formarea competențelor profesionale necesare desfășurării activității într-un domeniu esențial al industriei alimentare. Acesta este elaborat în conformitate cu standardele ocupaționale și de calificare, având la bază principiile educației bazate pe competențe.

Curriculumul este împărțit în module de formare profesională, fiecare cu obiective de învățare bine definite, corelate cu rezultatele așteptate ale învățării. Această structurare permite flexibilitate în instruire și adaptarea procesului de învățământ la nevoile individuale ale elevilor.

Documentul asigură un raport echilibrat între componentele teoretice și cele practice, oferind formare aplicativă în atelierele școlare și în unități economice de profil. Astfel, elevii au oportunitatea de a-și dezvolta abilitățile practice în condiții reale de muncă.

Propuneri de îmbunătățire a curriculumului: Se recomandă revizuirea periodică a curriculumului pentru a integra noi tehnologii și procese moderne de panificație, inclusiv utilizarea echipamentelor digitale și a tehnicilor de coacere sustenabile.

Concluzii: Curriculumul este recomandat pentru aprobare.

Evaluatoare _____ Turcanu Anastasia, directoare ÎI *TURCANU ANASTASIA*

_____ Semnătura

Data:



2025

Autori (grupul de lucru pentru elaborarea curriculumului):

1. Ludmila Țurcanu, grad didactic superior, profesoară de instruire modulară, CESPA,
2. Mariana Juc, grad didactic superior, profesoară de instruire modulară, Școala Profesională nr. 5, mun. Chișinău,
3. Lilia Mahu, grad didactic unu, profesoară de instruire modulară, CESPA,
4. Valentina Trifan, grad didactic unu, profesoară de instruire modulară, Școala Profesională nr.1, or. Cahul,
5. Zinaida Racu, grad didactic unu, profesoară de instruire modulară, Școala Profesională nr. 5, mun. Chișinău,
6. Corina Cebanu, grad didactic doi, profesoară de instruire modulară, CESPA,
7. Angela Grama, grad didactic doi, profesoară de instruire modulară, Școala Profesională nr. 2, mun. Chișinău,
8. Shakhmuradian Sviltana, grad didactic doi, profesoară de instruire modulară, Școala Profesională din Ciurmai, or. Taraclia,
9. Vartic Aurelia, consultant curriculum și calificări, Asociația Educație pentru Dezvoltare.

Recenzenți:

Diana Romanciuc, Președinte a Comitetului Sectorial pentru Formare Profesională în Comerț Hoteluri și Restaurante din Moldova (CSFPCHR)

Adresa Curriculumului în Internet:

Se va indica Localizatorul Uniform de Resurse (URL-ul) – se va indica adresa de pe pagina web oficială a ministerului li a IPT