



Piața Marii Adunări Naționale, nr. 1
MD-2033 Chișinău
Republica Moldova
tel. 23-33-48, fax: 23-35-15
www.edu.gov.md

Пляца Марий Адунэрь Национале, 1
МД-2033 Кишинэу
Республика Молдова
тел. 23-33-48, факс: 23-35-15
www.edu.gov.md

ORDIN

Nr. 860 din 05 octombrie 2016
Chișinău

**Cu privire la aprobarea Curriculumului
pentru învățământul profesional tehnic**

Avînd în vedere prevederile art. 64 pct. (2) din Codul educației al Republicii Moldova nr. 152 din 17 iulie 2014 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2014, nr. 319-324, art. 634), precum și în conformitate cu Ordinul Ministrului Educației nr. 1128 din 26 noiembrie 2015, Ministrul Educației emite prezentul

ORDIN:

1. Se aprobă Curriculumul pentru învățământul profesional tehnic secundar după cum urmează:
 - 1) Curriculumul modular la meseria *Bucătar*, cod 1013002;
 - 2) Curriculumul modular la meseria *Cofetar*, cod 721008;
 - 3) Curriculumul modular la meseria *Electrogazosudor-montator*, cod 715005.
2. Curricula aprobate în pct. 1 al prezentului ordin sînt obligatorii pentru programele de studii la meseriile bucătar, cofetar, sudor.
3. Autorii Curricula vor organiza seminare de deseminare în vederea implementării curricula aprobate.
4. Instituțiile de învățământ profesional tehnic vor asigura implementarea prevederilor prezentului ordin.
5. Monitorizarea executării prezentului ordin se pune în sarcina Direcției Învățământ secundar profesional și mediu de specialitate (dl. Silviu Gîncu).
6. Controlul asupra executării prezentului ordin se pune în sarcina dnei Cristina BOAGHI, viceministru.

Ministru,

Corina FUSU

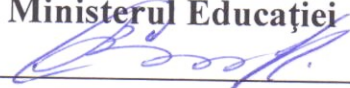


Anexa nr. 2
la Ordinul Ministrului Educației
Nr. 860 din 05.10 2016

Ministerul Educației al Republicii Moldova

"Aprobat"

Ministerul Educației


" " 2016

CURRICULUM pentru pregătirea profesională inițială

Profesia COFETAR

Codul CORM: 7412

Domeniul ocupațional: Industrie alimentară

Codul profesiei: 721008

Denumirea profesiei: Cofetar

Chișinău 2016

Elaborat în baza Standardul Ocupațional, aprobat prin Ordinul Ministerului Muncii, Protecției Sociale și Familiei nr.18 din 01.02.2013 și Ordinul Ministerului Educației nr. 64 din 11.02.2013

Pilotat în baza Ordinului Ministrului Educației, nr. 938, din 29 august 2014

Adaptat conform cerințelor *Cadrului de referință al curriculumului pentru învățământul profesional tehnic*, aprobat prin Ordinul Ministerului Educației nr. 1128 din 26.11.2015.

Echipa de autori:

Olga Deseatnicova, Prof. univ., doctor în științe tehnice, șef Catedră Tehnologia și organizarea alimentației publice, UTM

Maria Vasiliev, conf. univ., doctor în pedagogie, șef Departament Formare Continuă CD, UTM

Natalia Suhodol, conf.univ., doctor în științe tehnice, Catedra Tehnologia și organizarea alimentației publice, UTM

Eleonora Cogîlniceanu, director, Colegiul Cooperatist din Moldova

Zinaida Babaian, director adjunct, Centrul de excelență în servicii și prelucrarea alimentelor

Lidia Sîma, profesor, Școala Profesională nr. 5, mun. Chișinău

Galina Palitu, specialist, S.A. "Air Catering Moldova"

Recenzenți:

Svetlana Caraman, inginer tehnolog, șef Laborator SA FRANZELUȚA

Artur Macari, conf.univ., doctor în științe tehnice, șef catedra Tehnologia produselor alimentare, UTM

Echipa de pilotare

Curriculumul la meseria Bucătar a fost experimentat în perioada 2014-2016, în trei școli profesionale, de către următoarele cadre didactice:

Elena Nebunu, Școala Profesională nr. 1, or. Cahul

Valentina Trifan, Școala Profesională nr. 1, or. Cahul

Zinaida Babaian, Centrul de excelență în servicii și prelucrarea alimentelor

Olga Pelevaniuc, Centrul de excelență în servicii și prelucrarea alimentelor

Nina Zagorcea, Școala Profesională, or. Cupcini

Livia Poiată, Școala Profesională, or. Cupcini

Prezentul curriculum a fost elaborat în cadrul proiectului Consolidarea Sistemului de Educație Profesională Tehnică în Moldova (CONSEPT), cu susținerea Fundației Liechtenstein Development Service (LED).

Cuprins

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

PRELIMINARII

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

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

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

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

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

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

I. Concepția curriculumului modular

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

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

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

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

Abordarea modulară în formarea profesională are multiple avantaje:

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

Prezentul curriculum este structurat pe module, conținutul căruia derivă din Standardul Ocupațional și Calificarea profesională pentru profesia cofetar. Modulele sunt proiectate pe baza unor principii complementare și au scopul de a pregăti elevul pentru realizarea anumitor sarcini de muncă. Structurarea modulară a curriculumului oferă posibilitatea de a dobândi cunoștințe, abilități și atitudini, și respectiv, de a forma competențele profesionale.

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

Abordarea modulară este în esență interdisciplinară, deoarece conținuturile fuzionează funcțional în raport cu finalitatea. Accentul este pus pe selectarea anumitor aspecte a materiei de studiu din diverse domenii/discipline, precum și a activităților de învățare, și integrarea acestora în unități logice de învățare/module care urmează a fi însușite într-o anumită perioadă de timp pentru a forma competențe profesionale cerute la locul de muncă. Prin urmare, conținuturile modulului sunt predate în manieră integrată pentru construirea unei viziuni holistice a realității, fapt care impune elevul să descopere sensul unitar și liantul acestor conținuturi.

Curriculumul modular schimbă în esență concepția procesului didactic, prin operarea unor schimbări majore în conceptualizarea tuturor celor 3 ipostaze ale procesului: *predarea - învățarea-evaluarea*.

Se schimbă substanțial procesul *predării*. Se renunță la predarea conținuturilor prin anumite teme, care mai degrabă demonstrează exigența de consecutivitate în interiorul disciplinei, fără a soluționa problema intercorelării conținuturilor tuturor disciplinelor. În contextul curriculumului modular, predarea elementelor de conținut este axată spre rezolvarea unor sarcini concrete, de aceea conținutul se predă în consecutivitatea determinată de logica și specificul situației de rezolvat.

Abordarea modulară nu pune accent pe profesorul la disciplină, ci pe profesorul sau mai degrabă pe echipa cadrelor didactice, care realizează modulul, respectând principiul continuității și complementarității în procesul de formare profesională.

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

Devine imperios necesar de a corela modalitatea de predare-învățare modulară cu *evaluarea* modulară. Evaluarea se axează pe constatarea și aprecierea competențelor, ce demonstrează un anumit nivel de performanță. Sînt importante toate tipurile de evaluare:

- inițială/diagnostică, pentru a constata prerechizitul necesar pentru formarea cunoștințelor și abilităților, competențelor profesionale;
- curentă/formativă, pentru a ghida formarea competențelor;
- finală/sumativă, pentru a constata și aprecia deținerea competenței.

Fără a neglija un careva tip de evaluare, subliniem că din punct de vedere conceptual, un rol deosebit îl are evaluarea finală/sumativă, realizată la sfîrșitul modulului. Profesorul sau echipa cadrelor didactice trebuie să-și coopereze eforturile pentru a concepe, organiza și realiza o nouă modalitate de evaluare. Evaluarea în comun, de către echipa de profesori, prin determinarea clară a criteriilor de evaluare, va demonstra eficiența formării profesionale.

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

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

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

II. Sistemul de competențe ce asigură calificarea profesională

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

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

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

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

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

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

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

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

- Integrarea progreselor tehnologice și tendințelor de dezvoltare din domeniul industriei alimentare în activitatea profesională.
- Organizarea eficientă a activității profesionale.
- Întocmirea documentelor specifice domeniului industriei alimentare.
- Aplicarea tehnologiilor relevante domeniului, în condițiile protejării sănătății proprii, celor din jur și a securizării mediului înconjurător.
- Aplicarea normelor de igienă și de siguranță a alimentelor.
- Asigurarea calității proceselor și produselor specifice domeniului.
- Respectarea cadrului legal și normativ-reglator de referință în procesul de realizare a atribuțiilor ocupaționale

- Comunicarea în diverse circumstanțe de raport cu membrii echipei de lucru, superiorii și alte persoane de referință, în limbaj profesional specific domeniului industrie alimentară
- Acționarea în baza cerințelor și valorilor profesionale în vederea asigurării rezultatelor optime la locul de muncă

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

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

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

- Organizarea eficientă a activității și a locului de muncă.
- Aplicarea măsurilor igienico-sanitare.
- Aprovizionarea locului de muncă cu materie primă și ingrediente.
- Pregătirea ingredientelor.
- Prelucrarea ingredientelor pentru producere.
- Prepararea aluaturilor.
- Modelarea semiproduselor pentru coacere.
- Coacerea (semi) produselor.
- Prepararea siropurilor și glazurilor.
- Prepararea caramelului.
- Prepararea cremelor, compozițiilor și umpluturilor.
- Prepararea fondantei și marțipanului.
- Asamblarea produselor de cofetărie și patiserie.
- Decorarea produselor de cofetărie și patiserie.
- Pregătirea produselor de cofetărie și patiserie pentru stocare.
- Pregătirea produselor de cofetărie și patiserie pentru comercializare.

III. Structura modulelor

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

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

Modulul este o structură didactică unitară din punct de vedere tematic atât pentru lecțiile teoretice, cât și pentru cele practice. O condiție prioritară de parcurgere a modulului este aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate în activități practice. Realizarea modulelor se desfășoară în mod sistematic și continuu pe o perioadă de timp și se finalizează prin evaluare.

Modulul de instruire este constituit din următoarele componente:

- **titlul modulului** – reprezintă o sarcină specifică la locul de muncă;
- **scopul modulului** – descrie intenția procesului de învățare și indică performanța pe care trebuie să o demonstreze elevul la sfârșit de modul;
- **unitățile de competență (rezultatele învățării)** – indică cunoștințele, abilitățile și competențele pe care elevul va fi capabil să le demonstreze la sfârșit de modul, în rezultatul învățării;

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

IV. Module de instruire

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

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

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

Administrarea modulelor

Nr. crt.	Modulele de instruire	Total IT+IP+PP	Total IT+IP	IT	IP
M1	Pregătirea cofetarului pentru activitatea la locul de muncă	38	38	20	18
M2	Pregătirea materiei prime pentru producție.	56	56	38	18
M 3	Prepararea semifabricatelor pentru articole de cofetărie/patiserie.	80	80	32	48
M 4	Prepararea produselor din aluat dospit	162	162	78	84
M 5	Prepararea produselor din aluat nedospit, afînat prin metoda chimică	110	110	56	54
M 6	Prepararea produselor din aluat nedospit, afînat prin metoda mecanică	130	130	64	66
	Practica în producție	210			
Total anul I		786	576	288	288
M 7	Prepararea produselor de cofetărie/ patiserie cu valoarea energetică redusă	56	56	20	36
M 8	Prepararea prăjiturilor.	222	222	120	102
M 9	Prepararea tortelor.	256	256	130	126
M10	Prepararea produselor de cofetărie/patiserie internaționale	42	42	18	24
	Practica în producție	420			
Total anul II		996	576	288	288
Total anul I+II		1782	1152	576	576

MODULUL 1 – PREGĂTIREA COFETARULUI PENTRU ACTIVITATEA LA LOCUL DE MUNCĂ

Scopul modului: Formarea competențelor de pregătire a locului de muncă, organizare a procesului de muncă și responsabilizare profesională față de respectarea cadrului legal și normativ reglator de referință în procesul de exercitare a atribuțiilor profesionale. Acest modul vizează dobândirea de competențe generale necesare pentru inițiere în profesie și constituie fundamentul pentru formarea competențelor profesionale specifice, proiectate în următoarele module.

Administrarea modului:

	Unități de competență (rezultate ale învățării la final de modul)	IT	IP	Total
UC 1.	Respectarea legislației specifice domeniului de activitate	10	12	22
UC 2.	Comunicare în limbaj de specialitate	8	6	14
Evaluare modul		2	-	2
Total		20	18	38

Achiziții teoretice și practice:

Unitatea de competență 1: Respectarea legislației specifice domeniului de activitate				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
<ul style="list-style-type: none"> - Menținerea igienei personale în vederea activității de producere; - Respectarea regulilor securității și sănătății muncii; - Utilizarea echipamentului de protecție; - Efectuarea activității de igienizare - Menținerea în stare de curățenie a locului de muncă; 	<p>Noțiuni despre structura unității de alimentație publică. Clasificarea și structura secțiilor de cofetărie.</p> <p>Cerințe profesionale față de personalul angajat în secția de cofetărie.</p> <p>Cerințele față de igiena personală și de sănătatea angajatului. Securitatea și sănătatea muncii.</p> <p>Dotarea sectoarelor și locurilor de muncă în secțiile de cofetărie: deposit de materie primă a secției, sector de prelucrare a ouălor, locul de muncă pentru pregătirea materiei prime, sector de preparare și dospire a aluaturilor, sector de modelare a produselor, sector de preparare a umpluturilor și semipreparatelor pentru ornare, sector de coacere, sector de ornare, sector de ambalare și expediere, sector de spălare și dezinfectare a inventarului.</p> <p>Cerințe tehnice privind utilajul tehnologic, inventarul și ustensilele.</p>		<p>LP 1. Familiarizarea cu secția de cofetărie, sectoarele și locurile de muncă, dotarea lor cu echipament tehnologic necesar. Familiarizarea cu documentația tehnologică, normativ-tehnică.</p> <p>LP 2. Pregătirea personală pentru lucrul în laborator. Pregătirea locului de muncă pentru activitate. Igienizarea locului de</p>	

	<p>Echipament de cântărire și măsurare. Tehnica securității.</p> <p>Cerințe față de igiena locului de muncă. Activități de igienizare a/menținerea în stare de curățenie a locului de muncă.</p> <p>Noțiuni despre riscuri de intoxicații și infecții alimentare și profilaxia lor. Cerințe privind prevenirea contaminării încrucișate.</p> <p>Cerințe sanitare privind întreținerea încăperilor, utilajului, veselei și a ambalajului.</p> <p>Cerințe sanitare privind colectarea, depozitarea și evacuarea deșeurilor.</p>		muncă și a echipamentului de lucru.	
Total		10		12

Unitatea de competență 2: Comunicare în limbaj de specialitate				
<ul style="list-style-type: none"> - Enumerarea sortimentului articolelor de cofetărie/patiserie; - Utilizarea terminologiei specifice procesului tehnologic în alimentația publică. - Descrierea metodelor de prelucrare culinară a produselor alimentare; - Amplasarea inventarului și ustensilelor la locul de muncă; - Înlăturarea factorilor de risc de intoxicații și infecții alimentare și efectuarea profilaxiei lor; - Descrierea influenței modificărilor proteinelor, glucidelor și lipidelor asupra calității produselor; - Descrierea influenței 	<p>Noțiuni despre sortiment și caracteristica acestuia. Importanța articolelor de cofetărie.</p> <p>Noțiuni tehnologice generale și caracteristica lor: materie primă, semipreparate, articole de cofetărie, produse din aluat, deșuri și pierderi tehnologice.</p> <p>Noțiuni despre procesul tehnologic de preparare a articolelor de cofetărie și din aluat.</p> <p>Metode de prelucrare a materiei prime și articolelor de cofetărie și din aluat și caracteristica lor. Documentația normativ-tehnică.</p> <p>Noțiuni de valoare nutritivă a articolelor de cofetărie și din aluat.</p> <p>Noțiuni despre proteine. Modificările proteinelor: hidratarea, deshidratarea, denaturarea și distrucția, la tratamentul culinar și rolul acestora în practica culinară.</p> <p>Noțiuni despre glucide. Modificarea glucidelor: inversia, fermentarea, caramelizarea și formarea melanoidinelor la tratamentul culinar și rolul acestora în practica culinară. Amidonul: cleisterizarea, dextrinizarea și rolul lor în practica culinară.</p> <p>Noțiuni despre lipide. Modificările lipidelor: hidroliza, oxidarea, polimerizarea și condensarea la tratamentul culinar și rolul acestora în practica culinară.</p> <p>Noțiuni despre vitamine. Modificările vitaminelor hidrosolubile și liposolubile la tratamentul culinar și rolul acestora în practica</p>		LP 3 Realizarea calculelor privind necesarul materiei prime conform documentației tehnologice	6

modificărilor vitaminelor, sărurilor minerale, substanțelor colorante, aromatice și gustative asupra calității produselor; - Analizarea documentației normative;	culinară. Noțiuni despre substanțe minerale. Modificările substanțelor minerale la tratamentul culinar și rolul acestora în practica culinară. Noțiuni despre substanțe colorante a produselor de origine vegetală și animală. Modificarea substanțelor colorante naturale la tratamentul culinar și rolul acestora în practica culinară. Noțiuni despre substanțe aromatice și gustative ale alimentelor. Modificarea și formarea substanțelor aromatice și gustative la tratamentul culinar și rolul acestora în practica culinară.			
Total		8		6

Specificații metodologice

Modulul 1 *Pregătirea cofetarului pentru activitatea la locul de muncă* este un modul introductiv, de familiarizare a elevilor cu profesia de cofetar, respectiv parcursul didactic este preponderent axat pe achiziționarea cunoștințelor teoretice.

Pentru realizarea instruirii practice se recomandă vizite în laboratoarele tehnologice și la unități de alimentație publică. 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.

Cadrele didactice vor utiliza activități de instruire centrate pe elev și vor aplica metode de învățare cu caracter activ-participativ. (Vezi *Sugestiile metodologice*)

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 competențelor profesionale.

Repartizarea orelor pe unități de competențe 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. Orelor 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.

Cadrele didactice vor oferi elevilor (la fiecare modul) sarcini pentru portofoliu care vor reflecta lucrul independent al elevilor și criteriile de evaluare. Sarcinile pentru portofoliu vor viza elemente ale competențelor de la modulul dat.

Sugestii de evaluare

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor, precum și evaluatorilor, în vederea identificării aspectelor critice în procesul de evaluare a competențelor profesionale formate în cadrul modulului.

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

- Respecte cerințele privind igiena personală și regulile securității și sănătății în muncă.
- Realizeze activități de igienizare a locului de muncă cu respectarea normelor sanitaro-igienice și de protecție a mediului.
- Identifice sortimentul articolelor de cofetărie/patiserie.
- Caracterizeze metodele de prelucrare culinară a produselor alimentare.
- Realizeze activități de organizare a locului de muncă în secția de cofetărie/patiserie.
- Argumenteze cauzele de intoxicații și infecții alimentare.
- Întreprindă măsuri de profilaxie a intoxicațiilor și infecțiilor alimentare
- Caracterizeze influența proteinelor, glucidelor și lipidelor asupra calității produselor.
- Caracterizeze influența vitaminelor, sărurilor minerale, substanțelor colorante, aromatice și gustative asupra calității produselor.
- Utilizeze documentația normativ-tehnică.

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

Instrumente (Instrumente și echipament de laborator):

masă de lucru, ustensile pentru gătit, răzători și tocătoare, strecurători, ustensile pentru legume și fructe, ustensile pentru aluat, ustensile de tăiat, suprafețe de tăiat (palette, tocător), aparate electrice speciale, echipament pentru prepararea, modelarea și coacerea aluatului, ustensile pentru măsurat și contorizat timpul

Materiale consumabile:

LUMEX RC, MORS (crema), TESOL, TERMOSOL, Taifun, FR-1 (spalarea neutra) Solutie alcalina (Mors WC), solutie acida (WC ACIDO), FROSTAR

Echipament de protecție: scurtă (halat), bonetă, șorț, ștergar, batistă, pantaloni, încălțăminte de schimb, mănuși termoizolante, mănuși igienice

Materiale didactice:

Set de planșe didactice; materiale foto-video; desene de execuție; folii retroproiector; televizor; video; documentație tehnică, fișe tehnologice.

Bibliografie

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).
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 in vigoare, 01.01.2009
3. 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

4. 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
5. 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
6. 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.
7. LEGE Nr. 756 din 24.12.1999 asigurării pentru accidente de muncă și boli profesionale Publicat :23.03.2000 în Monitorul Oficial Nr. 31-33 art Nr :192 cu modificări ulterioare
8. HOTĂRÎRE Nr. 20 din 20.10.2006 cu privire la aprobarea Listei preparatelor dezinfectante înregistrate și reînregistrate în Republica Moldova Publicat:31.12.2006 în Monitorul Oficial Nr. 203-206 art. Nr712
9. Hotărârea Guvernului nr.1209 din 08.11.2007 „Cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică în Monitorul Oficial nr.180-183 art.nr.1281
10. HG 412 din 25.05.2010 "Reguli generale de igienă a produselor alimentare"
11. HG 221 din 16.03.2009 "Reguli privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare"
12. Reguli și normative sanitaro-epidemiologice pentru materialele folosite în sectorul alimentar din 2004 (Monitorul oficial RM nr. 168-171 din 16.12.2005)
13. Bălănuța M., Rubțova S., Balanuța E., Nistor I., Microbiologia, sanitară și igiena alimentară, Chișinău, Editura "Ruxanda", 1999.
14. Matiuhina Z.P., Așceulova S.P., Korolikova E.P., Merceologia produselor alimentare, Chișinău, Lumina, 1992
15. Deseatnicova Olga, Mija Nina, Bernic Mircea, Organizarea și Dotarea Tehnică a Unităților de Alimentație Publică, material didactic, Chișinău, UTM 2005.
16. Бутейкис Н.Г., Организация производства предприятий общественного питания, Москва, Высшая школа, 1990

MODULUL 2 - PREGĂTIREA MATERIEI PRIME PENTRU PRODUCȚIE

Scopul modului: Formarea competențelor specifice de recepționare, prelucrare primară și păstrare a materiei prime de bază și auxiliare pentru producție. Acest modul vizează dobândirea de competențe generale, necesare pentru inițiere în profesie și constituie fundamentul pentru formarea competențelor profesionale specifice, proiectate în următoarele module.

Administrarea modului:

	Unități de competență (rezultate ale învățării la final de modul)	IT	IP	Total
UC 1.	Pregătirea făinii de grâu, amidonului și produselor zaharoase	6	6	12
UC 2.	Pregătirea grăsimilor, laptelui și produselor lactate, ouălor și produselor din ouă	6	6	12
UC 3.	Pregătirea legumelor, fructelor și pomușoarelor, majunului, gemului și dulceții, crupelor, nucilor, macului	10	4	14
UC 4.	Pregătirea afînatorilor aluatului, condimentelor, produselor gustative, acizilor alimentari, aromelor, coloranților naturali și sintetici.	14	2	16
Evaluare modul		2	-	2
Total		38	18	56

Achiziții teoretice și practice:

Unitatea de competență 1: Pregătirea făinii de grâu, amidonului și produselor zaharoase				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
<ul style="list-style-type: none"> - Clasificarea materiei prime de bază și auxiliare. - Recepționarea diverselor tipuri de materii prime de bază și auxiliare de la depozit. - Aprecierea calității făinii de grâu, amidonului și produselor zaharoase după anumiți indici de calitate. - Selectarea vaselor, ustensilelor și echipamentului necesar pentru prelucrarea făinii de grâu, amidonului și produselor zaharoase. 	<p>Principalele tipuri de materii prime folosite în prepararea produselor de patiserie/cofetărie. Clasificarea lor. Procesul tehnologic de pregătire a materiei prime pentru producere, caracteristica etapelor-recepționarea, prelucrarea, păstrarea materiei prime prelucrate. Utilizarea documentației normativ-tehnice în procesul de prelucrare a materiei prime. Caracteristica și cerințele sanitaro-igienice pentru depozitele de păstrarea materiei prime. Cerințele față de depăstrarea materiei prime în depozite, normele sanitaro-igienice.</p> <p>Făina de grâu. Caracteristica făinii de grâu în dependență de calitate. Aprecierea calității făinii. Capacitatea făinii de a</p>		<p>LP 1: Controlul calității și prelucrarea primară a făinii de grâu, amidonului și produselor zaharoase:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Recepționarea, prelucrarea primară și păstrarea făinii de grâu, amidonului și produselor zaharoase. - Determinarea mirosului, gustului și scărțaitului, culorii și granulozității, infectării cu dăunători de 	

<ul style="list-style-type: none"> - Aplicarea proceselor tehnologice specifice prelucrării făinii de grâu, amidonului și produselor zaharoase, respectând normele sanitaro-igienice și cerințele securității și sănătății în muncă. - Realizarea calculelor de utilizare a făinii de grâu, amidonului și produselor zaharoase, conform normelor din documentația normativă. - Pastrarea făinii de grâu, amidonului și produselor zaharoase prelucrate, respectând normele sanitaro-igienice. 	<p>forma gaze. Condițiile de păstrare a făinii. Prelucrarea primară a făinii pentru prepararea produselor de cofetărie/patiserie. Amidonul. Caracteristica amidonului folosit pentru prepararea produselor de cofetărie/patiserie. Condițiile de păstrare a amidonului. Prelucrarea primară a amidonului.</p> <p>Produse zaharoase: zahăr, miere, melasă și caracteristica acestora. Aprecierea calității.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zahărul. Folosirea zahărului pentru prepararea produselor de cofetărie/patiserie. Condițiile de păstrare a zahărului. Prelucrarea primară a zahărului pentru prepararea produselor de cofetărie/patiserie. - Mierea: naturală și artificială, caracteristica lor. Folosirea mierii pentru prepararea produselor de cofetărie/patiserie. Condițiile de păstrare a mierii. Prelucrarea primară a mierii. - Melasa de caramel, caracteristica, folosirea pentru prepararea produselor de cofetărie/patiserie. Condițiile de păstrare a melasei. Prelucrarea primară a melasei. 		<p>hambar, conținutului de impurități feromagnetice, determinarea acidității făinii.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Determinarea proprietăților de panificație ale făinei după randamentul și calitatea glutenului 	
Total		6		6

Unitatea de competență 2: Pregătirea grăsimilor, laptelui și produselor lactate, ouălor și produselor din ouă				
<ul style="list-style-type: none"> - Respectarea normelor de păstrare a ouălor și produselor din ouă, laptelui și produselor lactate, grăsimilor. - Aprecierea calității ouălor și produselor din ouă, laptelui și produselor lactate, grăsimilor conform indicilor de calitate. - Utilizarea vaselor, ustensilelor și echipamentului necesar prelucrării ouălor și produselor din ouă, laptelui și produselor lactate, grăsimilor. 	<p>Ouăle și produsele din ouă, caracteristica lor. Aprecierea calității.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Clasificarea ouălor, compoziția chimică, caracteristica. Folosirea ouălor pentru prepararea produselor de patiserie/cofetărie. Condițiile de păstrare a ouălor. Aprecierea calității ouălor. Prelucrarea primară a ouălor, caracteristica lor. - Melanjul, caracteristica lui. Condițiile de păstrare a melanjului. Prelucrarea primară a melanjului. - Praful de ouă, caracteristica lui. Condițiile de păstrare a prafului de ouă. Prelucrarea primară a prafului de ouă și 		<p>LP 2: Controlul calității materiei auxiliare: grăsimile, laptele și produsele lactate, ouăle și produsele din ouă.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Recepționarea, prelucrarea primară și păstrarea grăsimilor, laptelui și produselor lactate, ouălor și produselor din ouă - Determinarea indicilor organoleptici de calitate 	

<ul style="list-style-type: none"> - Respectarea normele sanitaro-igienice și cerințele securității și sănătății în muncă în procesul de prelucrare a ouălor și produselor din ouă, laptelui și produselor lactate, grăsimilor. - Aplicarea proceselor tehnologice specifice prelucrării ouălor și produselor din ouă, laptelui și produselor lactate, grăsimilor. - Realizarea calculelor de utilizare a ouălor și produselor din ouă, laptelui și produselor lactate, grăsimilor, conform normelor din documentația normativă. - Pastrarea ouălor și produselor din ouă, laptelui și produselor lactate, grăsimilor prelucrate, respectând normele sanitaro-igienice. 	<p>pregătirea pentru producție.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realizarea calculelor de utilizare a substituenților materiei prime conform normelor din documentația normativă. <p>Laptele și produsele lactate, caracteristica lor. Aprecierea calității.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Laptele integral, caracteristica lui. Folosirea laptelui integral pentru prepararea produselor de patiserie/cofetărie. Condițiile de păstrare a laptelui integral. Prelucrarea primară a laptelui. - Laptele uscat, caracteristica și folosirea lui la prepararea produselor de patiserie/cofetărie. Păstrarea laptelui uscat. Prelucrarea primară a laptelui uscat. - Lapte condensat cu și fără zahăr, caracteristica și folosirea lui la prepararea produselor de patiserie/cofetărie. Păstrarea laptelui condensat. Prelucrarea primară și pregătirea pentru producție. - Produse lactate – frișcă și smântână, caracteristica și folosirea lor la prepararea produselor de patiserie/cofetărie. Păstrarea frișcăi și smântânii. Prelucrarea primară a frișcăi uscate și pregătirea pentru producție. - Brânza de vaci, caracteristica ei. Clasificarea brânzei de vaci în dependență de conținutul de grăsime și caracteristica ei. Folosirea la prepararea produselor de patiserie/cofetărie. Păstrarea brânzei. Prelucrarea primară a brânzei de vaci și pregătirea pentru producție. - Tipurile de cașcaval folosite la prepararea produselor de patiserie/cofetărie. Caracteristica și cerințele de calitate. Reguli de păstrare și pregătire pentru producție. - Realizarea calculelor de utilizare a substituenților materiei prime conform normelor din documentația normativă. <p>Grăsimile, clasificarea și caracteristica lor. Aprecierea calității. Folosirea în prepararea produselor de patiserie/cofetărie.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Untul de frișcă, caracteristica lui. Păstrarea untului, prelucrarea primară și pregătirea pentru producție. 	<p>agrăsimilor, laptelui și produselor lactate, ouălor și produselor din ouă.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Determinarea acidității laptelui. - Determinarea prospețimii ouălor. - Realizarea calculelor și operațiunilor de utilizare a substituenților materiei prime conform normelor din documentația normativă. 	
---	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - Margarina, caracteristica ei. Păstrarea margarinei, prelucrarea primară și pregătirea pentru producție. - Grăsimea pentru prăjire – caracteristica. Păstrarea grăsimii și pregătirea pentru producție. - Uleiurile vegetale – caracteristica lor. Folosirea în prepararea produselor de patiserie/cofetărie. Păstrarea uleiurilor și pregătirea pentru producție. 			
Total		6		6

Unitatea de competență 3: Pregătirea legumelor, fructelor și pomușoarelor, majunului, gemului și dulceții, crupelor, nucilor, macului

<ul style="list-style-type: none"> - Respectarea normelor de păstrare a legumelor, fructelor și pomușoare majunului, gemului și dulceții, crupelor, nucilor, macului. - Aprecierea calității legumelor, fructelor și pomușoare majunului, gemului și dulceții, crupelor, nucilor, macului după anumiți indici de calitate. - Utilizarea vaselor, ustensilelor și echipamentului necesar prelucrării legumelor, fructelor și pomușoare majunului, gemului și dulceții, crupelor, nucilor, macului. - Respectarea normele sanitaro-igienice și cerințele securității și sănătății în muncă în procesul de prelucrare a legumelor, fructelor și pomușoare majunului, gemului și dulceții, crupelor, nucilor, macului. - Aplicarea proceselor tehnologice specifice prelucrării legumelor, fructelor și pomușoare majunului, gemului și 	<p>Legumele și caracteristica lor. Aprecierea calității. Folosirea în prepararea produselor de patiserie/cofetărie: cartofi, morcov, ceapă, pătrunjel, țelină, varză, dovleac, ciuperci etc. Păstrarea legumelor. Prelucrarea primară și termică, pregătirea pentru producție.</p> <p>Fructe și pomușoare, caracteristica acestora. Aprecierea calității. Folosirea lor în prepararea produselor de patiserie/cofetărie: mere, pere, caise, piersici, prune, vișini și cireșe, căpșune, zmeură, coacăză neagră și roșie, portocale, mandarine, kiwi, ananas. Stafide. Păstrarea fructelor și pomușoarelor. Prelucrarea primară și pregătirea pentru producție. Folosirea fructelor zaharisite, glasate și din compoturi pentru prepararea produselor de patiserie/cofetărie și pregătirea pentru producție. Pireuri din fructe, caracteristica lor. Păstrarea pireurilor și pregătirea pentru producție.</p> <p>Magiunul, gemul și dulceața –caracteristica lor. Aprecierea calității. Folosirea pentru prepararea produselor de patiserie/cofetărie. Păstrarea și pregătirea pentru producție.</p> <p>Crupele, caracteristica lor. Aprecierea calității. Folosirea pentru prepararea produselor de</p>	<p>LP 2: Controlul calității materiei auxiliare: legume, fructe și pomușoare, majunul, gemul și dulceață, crupe, nucile, macul.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Recepționarea, prelucrarea primară și păstrarea legumelor, fructelor și pomușoarelor, majunului, gemului și dulceții, crupelor, nucilor, macului. - Determinarea indicilor organoleptici de calitate a legumelor, fructelor și pomușoarelor, majunului, gemului și dulceții, crupelor, nucilor, macului.
--	---	--

<p>dulceții, crupelor, nucilor, macului.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realizarea calculelor de utilizare a legumelor, fructelor și pomușoare majunului, gemului și dulceții, crupelor, nucilor, macului, conform normelor din documentația normativă. - Pastrarea legumelor, fructelor și pomușoare majunului, gemului și dulceții, crupelor, nucilor, macului prelucrate, respectând normele sanitaro-igienice. 	<p>patiserie/cofetărie. Prelucrarea primară și pregătirea pentru producție.</p> <p>Nucile, clasificarea și caracteristica lor: grecești, alune, migdale, arahide, acaju, fistic. Aprecierea calității. Folosirea pentru prepararea produselor de patiserie/cofetărie și pregătirea pentru producție. Macul: folosirea lui în prepararea produselor de patiserie/cofetărie și pregătirea pentru utilizare.</p> <p>Materii prime alergene (nuci, soia, etc.).</p> <p>Noțiuni despre produse aglutenice.</p>			
Total		10		4

Unitatea de competență 4: Pregătirea afînatorilor aluatului, condimentelor, produselor gustative, acizilor alimentari, aromelor, coloranților naturali și sintetici.

<ul style="list-style-type: none"> - Respectarea normelor de păstrare a afînatorilor aluatului, condimentelor, produselor gustative, acizilor alimentari, aromelor, coloranților naturali și sintetici. - Aprecierea calității afînatorilor aluatului, condimentelor, produselor gustative, acizilor alimentari, aromelor, coloranților naturali și sintetici după anumiți indici de calitate. - Utilizarea vaselor, ustensilelor și echipamentului necesar pregătirii afînatorilor aluatului, condimentelor, produselor gustative, acizilor alimentari, aromelor, coloranților naturali și sintetici. - Aplicarea proceselor tehnologice specifice pregătirii afînatorilor aluatului, 	<p>Produse din pește și carne, caracteristica. Aprecierea calității. Folosirea pentru prepararea produselor de patiserie/cofetărie. Prelucrarea primară și pregătirea pentru producție.</p> <p>Afînători ai aluatului, clasificarea lor. Aprecierea calității. Folosirea pentru prepararea produselor de patiserie/cofetărie. Afînători biologici, caracteristica lor. Pregătirea pentru producție. Afînători chimici, caracteristica lor. Folosirea pentru producție. Amelioratorii folosiți pentru prepararea produselor de patiserie/cofetărie.</p> <p>Condimente, clasificarea lor. Aprecierea calității. Folosirea pentru prepararea produselor de patiserie/cofetărie. Caracteristica condimentelor, păstrarea condimentelor. Produse gustative, clasificarea lor. Folosirea pentru prepararea produselor de patiserie/cofetărie. Caracteristica produselor gustative, păstrarea lor. Acizii alimentari, clasificarea lor. Folosirea</p>		<p>LP 4: Controlul calității materiei auxiliare: afînatori ai aluatului, condimente, produse gustative, acizi alimentari, arome, coloranți naturali și sintetici.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Recepționarea, prelucrarea primară și păstrarea afînatorilor aluatului, condimentelor, produselor gustative, acizilor alimentari, aromelor, coloranților naturali și sintetici. - Determinarea indicilor 	
--	---	--	--	--

<p>condimentelor, produselor gustative, acizilor alimentari, aromelor, coloranților naturali și sintetici, respectînd normele sanitaro-igienice și cerințele securității și sănătății în muncă.</p> <p>- Realizarea calculului de utilizare a substituenților materiei prime conform normelor din documentația normativă.</p>	<p>pentru prepararea produselor de patiserie/cofetărie. Caracteristica acizilor alimentari, păstrarea lor. Arome alimentare, clasificarea lor. Folosirea pentru prepararea produselor de patiserie/cofetărie. Caracteristica aromelor alimentare, păstrarea lor. Vinurile și coniacul, folosirea pentru prepararea produselor de patiserie/cofetărie. Coloranți alimentari, clasificarea lor. Folosirea în prepararea produselor de patiserie/cofetărie. Coloranți naturali, caracteristica și obținerea lor. Coloranți sintetici, caracteristica și pregătirea lor pentru producție. Substanțe gelatinoase, caracteristica și pregătirea lor pentru producție.</p> <p>Cerințele de păstrare după prelucrarea primară, pînă la utilizare, pentru toate grupele de materie primă.</p>		<p>organoleptici de calitate a afîinatorilor aluatului, condimentelor, produselor gustative, acizilor alimentari, aromelor, coloranților naturali și sintetici.</p>	
		14		2

Specificații metodologice

Pentru atingerea rezultatelor învățării, cadrele didactice vor utiliza activități de instruire activ-participative și metode de învățare prin cooperare. (Vezi *Sugestii metodologice*)

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 competențelor profesionale.

Repartizarea orelor pe unități de competențe este recomandată, însă decizia finală, inclusiv și pentru repartizarea orelor pe secvențe de conținut în cadrul modulului, rămîne la discreția cadrelor didactice care predau conținutul modulului. Orelor 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 rămîne neschimbat.

În limita posibilităților instituției de învățămînt, controlul calității și prelucrarea primară a produselor din carne și pește, precum și a altei materii prime, calitatea cărora nu poate fi determinată la lecțiile practice, se va studia doar teoretic.

Sugestii de evaluare

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor, precum și evaluatorilor, în vederea identificării aspectelor critice în procesul de evaluare a competențelor profesionale formate în cadrul modulului.

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

- Argumenteze importanța materie prime de bază și auxiliară
- Clasifice materia primă de bază și auxiliară.
- Recepționeze diverse tipuri de materie primă de la depozit.
- Aprecieze calitatea materiei prime în baza indicilor de calitate.
- Respecte normele sanitaro-igienice în procesul de prelucrare a materiei prime
- Prelucraze materia primă conform cerințelor tehnologice și securității și sănătății muncii.
- Respecte normele igienico-sanitare personale și interne, precum și de securitate în muncă
- Respecte condițiile și termenii de păstrare a materiei prime prelucrată

În scopul evaluării competențelor profesionale specifice se propune realizarea sarcinilor practice axate, preponderent, pe aprecierea calității făinii, ouălor, grăsimilor, lactatelor.

În procesul de evaluare, elevul va avea acces la documente tehnologice relevante pentru demonstrarea competențelor. După administrarea testelor (teoretic și practic) de evaluare, profesorul va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării.

Instrumente (Instrumente și echipament de laborator):

masă de lucru, ustensile pentru gătit, răzători și tocătoare, strecurători, ustensile pentru legume și fructe, ustensile pentru aluat, ustensile de tăiat, suprafețe de tăiat (palette, tocător), aparate electrice special, echipament pentru prepararea, modelarea și coacerea a aluatului, ustensile pentru măsurat și contorizat timpul, termometre, cântare, site pentru cernere, frigider.

Materiale consumabile:

Făină de grâu, Produse zaharoase: zahăr, miere, melasă. Ouă și produse din ouă. Lapte și produse lactate. Grăsimi. Legume, fructe și pomușoare. Magiun, gem și dulceață. Crupe. Produse din pește și carne. Afînători, condimente. Nucile și macul, grăsimi și uleiuri.

Echipament de protecție:

scurtă (halat), bonetă (batistă de tifon), șorț, ștergar, Batistă, Pantaloni, Încălțăminte de schimb..

Materiale didactice:

Set planșe didactice; materiale foto-video; desene de execuție; folii retroproiector; televizor; video; documentație tehnică, fișe tehnologice.

Bibliografie:

1. Reglementării tehnice „Zahăr. Producerea și comercializarea”, aprobate prin HG nr.774 din 03.07.2007
2. Reglementării tehnice „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman ca atare”, aprobate prin HG nr. 957 din 21.08.2007
3. Reglementării tehnice „Gemuri, jeleuri, dulcețuri, pireuri și alte produse similare” aprobate prin HG nr. 216 din 27.02.2008
4. Reglementări tehnice „Produse pe bază de grăsimi vegetale”, aprobate prin HG nr. 16 din 19.01.2009

5. Reglementări tehnice „Făina, grișul și tărița de cereale”, aprobate prin HG nr. 68 din 29.01.2009
6. Reglementării tehnice „Fructe de culturi nucifere. Cerințe de calitate și comercializare” aprobate prin HG nr. 174 din 02.03.2009
7. Reglementări tehnice „Lapte și produse lactate”, aprobate prin HG nr. 611 din 05.07.10
8. Reglementări Tehnice “Miere naturală”, aprobate prin HG nr. 661 din 13.06.2007
9. HOTĂRÎREA GUVERNULUI REPUBLICII MOLDOVA nr. din 2008 Cu privire la aprobarea Normei sanitar-veterinare ce stabilește cerințe minime la comercializarea ouălor pentru consum uman
10. HOTĂRÎREA GUVERNULUI Republicii Moldova Nr. 1209 din 08.11.2007 cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică
11. H O T Ă R Î R EA GUVERNULUI Republicii Moldova cu privire la aprobarea și implementarea "Regulilor și a normelor sanitare privind aditivii alimentari" nr.05a-00 din 17.12.2001 Monitorul Oficial al R.Moldova nr.50-52/123 din 11.04.2002
12. N.Butekis, A.Jucov, Specialități de patiserie, Lumina, Chișinău,1992
13. Matiuhina Z.P.,Așceulova S.P.,Korolikova E.P., Merceologia produselor alimentare,Chișinău,Lumina,1992
14. Матюхина З.П.,Основы физиологии питания,гигиены и санитарии,Москва, „Высшая школа,,1989

MODULUL 3: PREPARAREA SEMIFABRICATELOR PENTRU ARTICOLE DE COFETĂRIE/PATISERIE

Scopul modului: Formarea competențelor profesionale generale și specifice de preparare a semipreparatelor pentru articolele de cofetărie și patiserie. Prezentul modul vizează dobândirea de competențe generale și specifice, necesare pentru formarea competențelor profesionale specifice, proiectate în următoarele module.

Administrarea modului:

	Unități de competență (rezultate ale învățării la final de modul)	IT	IP	Total
UC 1.	Prepararea umpluturilor din carne, pește, brânză, legume și fructe	8	12	20
UC 2.	Prepararea siropurilor și pomadei, masticii din zahăr, glazurilor, marțipanului, masei de caramel	12	12	24
UC 3.	Prepararea jeleurilor, sufleurilor și cremelor	10	18	28
Evaluare modul		2	6	8
Total		32	48	80

Achiziții teoretice și practice:

Unitatea de competență 1: Prepararea umpluturilor din carne, pește, brânză, legume și fructe				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
<ul style="list-style-type: none"> - Identificarea materiilor prime de bază și auxiliare necesare pregătirii diferitor tipuri de semifabricate pentru articole de cofetărie/patiserie. - Aprecierea calității carne, pește, brânză, legume și fructe, în baza indicilor organoleptici. - Utilizarea vaselor, ustensilelor și a echipamentelor tehnologice necesare pregătirii umpluturilor din carne, pește, brânză, legume și fructe - Determinarea cantității (masă, volum) a ingredientelor conform documentației normative, necesare pregătirii umpluturilor 	<p>Importanța semipreparatelor pentru ornarea articolelor de cofetărie/patiserie. Sortimentul și clasificarea semipreparatelor pentru articolele de cofetărie/patiserie.</p> <p>Umpluturi din carne, pește, brânză, legume și fructe.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Clasificarea umpluturilor. - Procesul tehnologic de preparare a umpluturilor în dependență de materia primă folosită. - Utilaje, mecanisme, ustensile și veselă pentru prepararea umpluturilor. - Sortimentul și caracteristica 		<p>LP 1. Prepararea diferitor tipuri de umpluturi.</p> <p>A.1 Umplutură de carne cu ceapă (nr.1115)</p> <p>A.2 Umplutură de carne cu ou (nr.1116)</p> <p>A.3 Umplutură din subproduse (nr.1119)</p> <p>A. 4 Umplutură din pește (nr.1122)</p> <p>LP 2. Prepararea diferitor tipuri de umpluturi</p> <p>A.5 Umplutură din cartofi cu ciuperci (nr.1125)</p>	

<p>din carne, pește, brânză, legume și fructe.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor securității și sănătății în muncă în procesul de preparare a umpluturilor din carne, pește, brânză, legume și fructe - Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării umpluturilor din carne, pește, brânză, legume și fructe. - Aprecierea calității umpluturilor din carne, pește, brânză, legume și fructe conform indicilor organoleptici - Realizarea calculelor privind necesarul materiei prime pentru prepararea umpluturilor din carne, pește, brânză, legume și fructe, conform documentației tehnologice - Respectarea normelor sanitaro-igienice de păstrare a umpluturilor din carne, pește, brânză, legume și fructe 	<p>umpluturilor.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aprecierea calității umpluturilor. 		<p>A. 6 Umplutură din varză proaspătă (nr.1126)</p> <p>A. 7 Umplutură din ceapă verde cu ou (nr.1131)</p> <p>A. 8 Umplutură din brânză (nr.1135)</p> <p>A. 9 Umplutură din mere (nr.1137)</p> <p>A. 10 Umplutură din vișine (nr. 1138)</p>	
Total		8		12

Unitatea de competență 2: Prepararea siropurilor și pomadei, masticii din zahăr, glazurilor, marțipanului, masei de caramel

<ul style="list-style-type: none"> - Utilizarea vaselor, ustensilelor și a echipamentelor tehnologice necesare pentru pregătirea siropurilor și pomadei, masticii din zahăr, glazurilor, marțipanului, masei de caramel - Determinarea cantității ingredientelor conform documentației normative, necesare pregătirii siropurilor și pomadei, masticii din zahăr, glazurilor, marțipanului, masei de 	<p>Siropuri: Clasificarea siropurilor. Procesul tehnologic de preparare a siropului. Aprecierea densității siropului. Sortimentul și caracteristica siropurilor. Prepararea zahărului ars. Aprecierea calității siropurilor. Utilaje, mecanisme, ustensile și veselă pentru prepararea siropurilor. prepararea lor.</p>		<p>LP 3. Prepararea diferitor tipuri de siropuri</p> <p>B.1 Sirop pentru înmuiere (trampare) (nr.56)</p> <p>B. 2 Sirop de zahăr și agar (nr. 64)</p> <p>B. 3 Sirop invertit (nr. 67)</p> <p>B. 4 Sirop de zahăr (nr.68)</p> <p>B. 5 Sirop de zahăr ars (nr. 66)</p> <p>B. 6 Sirop tiraj (pentru glasare) (nr. 100)</p>	
--	--	--	---	--

<p>caramel.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor securității și sănătății în muncă în procesul de preparare a siropurilor și pomadei, masticii din zahăr, glazurilor, marțipanului, masei de caramel - Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării siropurilor și pomadei, masticii din zahăr, glazurilor, marțipanului, masei de caramel. - Aprecierea calității siropurilor și pomadei, masticii din zahăr, glazurilor, marțipanului, masei de caramel, conform indicilor organoleptici - Realizarea calculelor privind necesarul materiei prime pentru prepararea siropurilor și pomadei, masticii din zahăr, glazurilor, marțipanului, masei de caramel, conform documentației tehnologice - Respectarea normele sanitaro-igienice de păstrare a siropurilor și pomadei, masticii din zahăr, glazurilor, marțipanului, masei de caramel 	<p>Pomadă: Clasificarea pomadei. Procesul tehnologic de preparare a pomadei. Sortimentul și caracteristica pomadei. Aprecierea calității pomadei. Utilaje, mecanisme, ustensile și veselă pentru prepararea pomadei. Ornamente din pomadă, Mastică din zahăr. Clasificarea masticii din zahăr. Procesul tehnologic de preparare a masticii din zahăr. Sortimentul și caracteristica masticii din zahăr. Podoabe din mastică din zahăr, prepararea lor. Aprecierea calității masticii din zahăr.</p> <p>Glazuri: Clasificarea glazurilor. Procesul tehnologic de preparare a glazurilor. Sortimentul și caracteristica glazurilor. Procesul tehnologic de preparare a candelului. Aprecierea calității glazurilor și candelului. Podoabe din glazură și din candel, prepararea lor. .</p> <p>Marțipan: Clasificarea marțipanului. Procesul tehnologic de preparare a marțipanului. Sortimentul și caracteristica marțipanului. Aprecierea calității marțipanului. Podoabe din marțipan, prepararea lor.</p> <p>Caramel. Clasificarea masei de caramel. Procesul tehnologic de preparare a masei de caramel. Aprecierea calității masei de caramel. Podoabe de caramel, prepararea lor. Procesul tehnologic de preparare a griliajului.</p>		<p>LP 4. Prepararea diferitor tipuri de pomadă</p> <p>C. 1 Pomadă de bază (nr. 58)</p> <p>C. 2 Pomadă de zahăr (nr. 59)</p> <p>C. 3 Pomadă de ciocolată (nr. 60)</p>	
Total		12		12

Unitatea de competență 3: Prepararea jeleurilor, sufleurilor și cremelor			
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizarea vaselor, ustensilelor și a echipamentelor tehnologice necesare pentru pregătirea jeleurilor, sufleurilor și cremelor - Determinarea cantității ingredientelor conform documentației normative, necesare pregătirii jeleurilor, sufleurilor și cremelor. - Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor securității și sănătății în muncă în procesul de preparare a jeleurilor, sufleurilor și cremelor - Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării jeleurilor, sufleurilor și cremelor - Aprecierea calității jeleurilor, sufleurilor și cremelor, conform indicilor organoleptici - Realizarea calculelor privind necesarul materiei prime pentru prepararea jeleurilor, sufleurilor și cremelor, conform documentației tehnologice. - Respectarea normelor sanitaro-igienice de păstrare a jeleurilor, sufleurilor și cremelor 	<p>Jeleu. Clasificarea jeleurilor. Procesul tehnologic de preparare a jeleurilor. Sortimentul și caracteristica jeleurilor.</p> <p>Sufleuri. Clasificarea sufleurilor. Procesul tehnologic de preparare a sufleurilor. Sortimentul și caracteristica sufleurilor. Aprecierea calității jeleurilor și sufleurilor. Podoabe din jeleu, prepararea lor.</p> <p>Creme. Clasificarea și caracteristica cremelor pentru prăjituri și torte. Caracteristica procesului tehnologic de preparare a cremelor. Regulile sanitaro-igienice la prepararea cremelor. Condiții de păstrare a cremelor.</p> <p>Fărîmituri pentru ornare. Clasificarea fărîmiturilor pentru ornare. Nonparel, prepararea. Nucile, folosirea pentru preparare. Ciocolata, fărîmituri din ciocolată. Podoabe din ciocolată, prepararea lor.</p>		<p>LP 5. Prepararea jeleurilor și sufleurilor D. 1 Jeleu (nr. 61) D. 2 Sufleu (nr.62) D. 3 Sufleu de ciocolată (nr.63)</p> <p>LP 6. Prepararea cremelor de unt Cremă Noutate Cremă Gleasse</p> <p>LP 7 Prepararea podobelor din ciocolată</p>
Total		10	18

Specificații metodologice

Modulul reprezintă o structură didactică unitară din punct de vedere tematic atât pentru lecțiile teoretice, cât și pentru cele practice. Scopul modulului fiind formarea la elevi a competențelor profesionale, 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, care permite aplicarea atât a strategiilor didactice deductive (de la teorie spre practică), cât și a strategiilor didactice inductive (de la practică spre teorie). Lecțiile de instruire teoretică și practică pot să alterneze în dependență de strategiile și metodele didactice aplicate, dar și de condițiile disponibile de realizare a procesului de instruire.

Pentru atingerea rezultatelor învățării, cadrele didactice vor utiliza activități de instruire activ-participative și metode de învățare prin cooperare. (Vezi *Sugestii metodologice*)

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

Repartizarea orelor pe unități de competențe este recomandată, de aceea 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.

Ținând cont de specificul modulului, se recomandă realizarea lucrărilor practice în grupuri mici (2-3 persoane). Totodată, conținutul referitor la procesul tehnologic de preparare a marțipanului, la acest nivel, se studiază doar teoretic.

Sarcini pentru portofoliu la Modulul III: De prezentat scris sau grafic (la alegere) 10 consecințe ale nerespectării normelor sanitaro-igienice la păstrarea semifabricatelor pentru articolele de cofetărie/patiserie.

Sugestii de evaluare

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor, precum și evaluatorilor, în vederea identificării aspectelor critice în procesul de evaluare a competențelor profesionale formate în cadrul modulului.

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

- Clasifice semipreparatele după diverse criterii.
- Prepare diverse tipuri de umpluturi.
- Prepare diverse tipuri de siropuri.
- Prepare diverse tipuri de „pomada”.
- Prepare mastică din zahar.
- Prepare glazurile, marțipanul și caramel.
- Prepare jeleuri și sufleuri.
- Prepare creme pe bază de unt
- Analizeze organoleptic calitatea sortimentului de semipreparate pentru articolele de cofetărie și patiserie.
- Asigure condițiile de păstrare a semipreparatelor pentru articolele de cofetărie și patiserie.

În procesul de evaluare a competențelor profesionale specifice, sarcinile de evaluare vor fi, preponderent, axate pe realizarea calculelor pentru necesarul de materii prime pentru diferite semifabricate, în baza rețetarului.

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.

Instrumente (Instrumente și echipament de laborator):

Termometre, cronometru, plită electrică, cuptor electric, frigider, mașină de tocat electrică, friteuză, paletă, cântar pentru bucătărie, mașină de frământat, sistră (șpaclu), planșeta de lemn, rulou cu discuri, merdenea ștanțată, scafă, tel pentru spumat, pensulă plată, tăvi dreptunghiulare, tăvi rotunde, cratiță, spumiere, pasatrice, ceaun, răzătoare, luș, cuțite de bucătărie, linguri, furculițe, poș de cofetărie, perie cu coadă, areometru baume, sită pentru cernut, cuțit cu un disc, forme gofrate.

Materiale consumabile:

Făină de grâu, ouă, unt, margarină, ulei vegetal, lapte, melasă, brânză de vaci, varză proaspătă, ceapă verde, ceapă, cartofi, pătrunjel verdeață, mere, carne de bovină, oțet 3%, ulei vegetal, miere, țucate, gem, pește, agar, sare, piper negru măcinat, vanilină, pudră de vanilie, drojdii presate uscate, zahăr, zahăr farin, magiun, pudră de portocale, cafea naturală, lămâie, stafide, miez de nuci, mac, cacao praf, jelatină, coloranți, arome.

Echipament de protecție:

scurtă (halat), bonetă (batistă de tifon), șorț, ștergar, Batistă, Pantaloni, Încălțăminte de schimb, mănuși igienice.

Materiale didactice:

Set planșe didactice; materiale foto-video; desene de execuție; folii retroproiector; televizor; video; documentație tehnică, fișe tehnologice.

Bibliografia:

1. Matiuhina Z.P., Așceulova S.P., Korolikova E.P., Merceologia produselor alimentare, Chișinău, Lumina, 1992
2. Butekis N., Jucov A., Specialități de patiserie, Lumina, Chișinău, 1992
3. Сборник Рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП, Москва, Экономика, 1981, с. 720
4. Сборник Рецептур Мучных, кондитерских и булочных изделий для ПОП, Москва, Экономика, 1986.
5. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии, Матюхина З.П., Москва, Высшая школа, 1989

MODULUL 4: PREPARAREA PRODUSELOR DIN ALUAT DOSPIT

Scopul modului: Formarea competențelor profesionale specifice de preparare a aluatului dospit prin metoda directă și prin metoda indirectă, precum și a diverselor articolelor din acest tip de aluat.

Administrarea modului:

	Unități de competență (rezultate ale învățării la final de modul)	IT	IP	Total
UC 1.	Prepararea aluatului dospit	22	-	22
UC 2.	Prepararea articolelor din aluat dospit prin metoda directă (fără maia)	18	24	42
UC 3.	Prepararea articolelor din aluat dospit prin metoda indirectă (cu maia)	12	24	36
UC 4.	Prepararea articolelor din aluat foitaj dospit	22	30	52
Lecție de recapitulare		2	-	2
Evaluare modul		2	6	8
Total		78	84	162

Achiziții teoretice și practice:

Unitatea de competență 1: Prepararea aluatului dospit				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
<ul style="list-style-type: none"> - Descrierea locului și rolului în alimentație a articolelor din aluat dospit. - Caracterizarea materiilor prime de bază și auxiliare necesare pregătirii aluatului dospit - Utilizarea vaselor, ustensilelor și a echipamentelor tehnologice necesare pregătirii aluatului dospit - Determinarea cantității (masă, volum) a ingredientelor conform documentației normative, necesare pregătirii aluatului dospit. - Respectarea normelor sanitaro-igienice și 	<p>Importanța articolelor de patiserie-cofetărie din aluat dospit în alimentație. Clasificarea aluatului dospit pentru articole de patiserie-cofetărie. Clasificarea și sortimentul articolelor din aluat dospit.</p> <p>Caracteristica proceselor de afânare la frământarea aluatului. Rolul și specificul făinii și a drojdiilor în formarea aluatului. Caracteristicile făinii. Rolul zahărului, sării și a grăsimii în procesul de frământare a aluatului, caracteristica.</p> <p>Procesul de frământare a aluatului, caracteristica. Metoda biologică de afânare a aluatului. Esența metodei biologice și caracteristica ei. Frământarea aluatului prin</p>			

<p>cerințelor securității și sănătății în muncă.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării aluatului dospit. - Descrierea transformărilor ce au loc în timpul coacerii și influența lor asupra calității produsului finit. - Aprecierea calității aluatului dospit în baza indicilor organoleptici - Asigurarea condițiilor de păstrare a aluatului dospit expus depozitării. 	<p>metoda biochimică mono- și bifazică. Caracteristica etapelor de dospire: formarea glucozei și formarea bioxidului de carbon.</p> <p>Fermentarea alcoolică și acido-lactică a aluatului. Formarea substanțelor noi: oxid de carbon și acid lactic și rolul lor în procesul fermentării. Refrămîntarea aluatului, caracteristica. Procesele ce au loc la refrămîntarea aluatului, caracteristica lor.</p> <p>Utilajele, mecanismele, ustensilele și vesela folosite la frămîntarea aluatului. Caracteristica mașinilor de frămîntat aluat de diferită capacitate. Utilajele, mecanismele, ustensilele pentru tratamentul termic al preparatelor din aluat.</p> <p>Clasificarea etapelor de coacere, caracteristica lor. Modificările ce au loc în aluat în procesul de coacere a produselor. Vesela pentru prezentare și servire.</p> <p>Caracteristica materiei prime pentru prepararea aluatului dospit. Pregătirea materiei prime pentru producere.</p>			
Total		22		0

Unitatea de competență 2: Prepararea articolelor din aluat dospit prin metoda directă (fără maia)

<ul style="list-style-type: none"> - Selectarea materiilor prime de bază și auxiliare necesare pregătirii aluatului dospit fără maia și sortimentului produselor din acesta - Identificarea sortimentului de umpluturi și alte semipreparate necesare obținerii produselor din aluat dospit fără maia - Determinarea cantității (masă, volum) a ingredientelor conform documentației normative, necesare pregătirii aluatului dospit fără maia și sortimentului produselor 	<p>Aluat dospit prin metoda directă (fără maia)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procesul tehnologic de preparare a aluatului dospit prin metoda directă (fără maia). - Caracteristica etapelor procesului tehnologic, identificarea/determinarea sfârșitului dospirii. - Aprecierea calității aluatului dospit fără maia. <p>Articole coapte din aluat dospit fără maia.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sortimentul și caracteristica articolelor coapte din aluat dospit fără maia. - Porționarea, modelarea și tratarea termică a 		<p>LP 1, 2 Prepararea articolelor din aluat dospit fără maia coapte</p> <p>A. 1 Prepararea pateurilor coapte din aluat dospit cu umplutură din varză proaspătă (nr.1091/ 1089/1126)</p> <p>A. 2 Prepararea pateurilor coapte din aluat dospit cu umplutură din mere (nr.1091/ 1089/1137)</p>	
---	---	--	---	--

<p>din acesta.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării aluatului dospit fără maia și sortimentului produselor din acesta, respectând normele sanitaro-igienice și cerințele securității și sănătății în muncă - Aprecierea calității aluatului dospit fără maia și sortimentului produselor din acesta, conform indicilor de calitate a - Utilizarea ustensilelor și echipamentelor pentru expunerea spre comercializare a sortimentului produselor din aluat dospit fără maia. - Asigurarea condițiilor de expunere a sortimentului produselor din aluat dospit fără maia spre comercializare. - Ambalarea produselor din aluat dospit fără maia pentru comercializare. - Asigurarea condițiilor de păstrare a sortimentului produselor din aluat dospit fără maia expus depozitării. - Calcularea sinecostului preparatelor din aluat dospit fără maia 	<ul style="list-style-type: none"> - produselor modelate. - Răcirea produselor și ornarea lor. - Aprecierea calității, servirea și prezentarea articolelor. - Reguli de etică și estetică la servirea articolelor. 		<p>A. 3 Vatrushka (plăcintă descoperită cu umplutură din brânză) (nr.1089/1135/1098)</p> <p>A. 4 Vatrushka (plăcintă descoperită cu umplutură din magiun) (nr.1089/1098)</p> <p>A. 5 Prăjitură cu vișină (nr. 8, p. 16 Prescurant)</p> <p>Notă: pot fi selectate/propuse și alte tipuri de umpluturi!</p>	
	<p>Articole din aluat dospit fără maia prăjite.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sortimentul și caracteristica articolelor din aluat dospit fără maia prăjite. - Porționarea, modelarea și tratarea termică a produselor modelate. - Răcirea produselor și ornarea lor. - Aprecierea calității, servirea și prezentarea articolelor. - Reguli de etică și estetică la servirea articolelor. 		<p>LP 3,4 Prepararea articolelor din aluat dospit fără maia prăjite</p> <p>E.1. Pateuri prăjite din aluat dospit cu gem (nr.1092/ 1089)</p> <p>E.2. Pateuri prăjite din aluat dospit cu umplutură din ceapă verde cu ou (nr. 1092/1089/1131)</p> <p>E.3. Ceburechi (nr. 1096)</p> <p>E.4. Gogoașe (nr. 1095)</p> <p>E.5. Minciunele (Prăjiței) (nr. 88 Prescurant)</p> <p>E.6. Plăcinte prăjite cu brânză (nr. 71/77)</p>	
Total		18		24

Unitatea de competență 3: Prepararea articolelor din aluat dospit prin metoda indirectă (cu maia)				
<ul style="list-style-type: none"> - Selectarea materiilor prime de bază și auxiliare necesare pregătirii aluatului dospit cu maia și sortimentului produselor din acesta - Identificarea sortimentului de umpluturi și 	<p>Aluat dospit prin metoda indirectă.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procesul tehnologic de preparare a aluatului dospit prin metoda indirectă. - Caracteristica etapelor procesului tehnologic, aprecierea sfârșitului dospirii plămădelii și 		<p>LP 5, 6, 7, 8 Prepararea articolelor din aluat dospit cu maia coapte</p> <p>A.1. Culebeaka cu umplutură din carne cu ceapă</p>	

<p>alte semipreparate necesare obținerii produselor din aluat dospit cu maia</p> <ul style="list-style-type: none"> - Determinarea cantității (masă, volum) a ingredientelor conform documentației normative, necesare pregătirii aluatului dospit cu maia și sortimentului produselor din acesta. - Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării aluatului dospit cu maia și sortimentului produselor din acesta, respectând normele sanitaro-igienice și cerințele securității și sănătății în muncă - Aprecierea calității aluatului dospit cu maia și sortimentului produselor din acesta, conform indicilor de calitate a - Utilizarea ustensilelor și echipamentelor pentru expunerea spre comercializare a sortimentului produselor din aluat dospit cu maia. - Asigurarea condițiilor de expunere a sortimentului produselor din aluat dospit cu maia spre comercializare. - Ambalarea produselor din aluat dospit cu maia pentru comercializare. - Asigurarea condițiilor de păstrare a sortimentului produselor din aluat dospit cu maia expus depozitării. - Calcularea sinecostului preparatelor din aluat dospit cu maia 	<p>dospirii aluatului.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aprecierea calității aluatului dospit cu maia. <p>Articole coapte din aluat dospit cu maia.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sortimentul și caracteristica articolelor coapte din aluat dospit cu maia. - Porționarea, modelarea și tratarea termică a produselor modelate. - Răcirea produselor și ornarea lor. - Aprecierea calității, servirea și prezentarea articolelor. - Reguli de etică și estetică la servirea articolelor. 	<p>(nr.1103/1089/1115)</p> <p>A.2. Culebeaca cu umplutură din varză (nr.1103/1089/1126)</p> <p>A.3. Rastegai cu umplutură din carne cu ou (nr.1100/1116)</p> <p>A.4. Rastegai pentru gustare (nr.1101/1122)</p> <p>LP 5 Prepararea chiflelor</p> <p>B. 1 Chiflă de vanilie (nr. 107)</p> <p>B. 2 Chiflă de casă (nr. 109)</p> <p>B. 3 Chiflă de drumetie (nr.110)</p> <p>B. 4 Chifla cu mac (nr. 112)</p> <p>B. 5 Chiflă ‘Pistru’ (nr. 113)</p> <p>B. 6 Chiflă cu nuci (nr.108)</p> <p>LP 6 Prepararea tartelor și cozonacilor</p> <p>C. 1 Tartă delicioasă (Пирог) (nr. 104)</p> <p>C. 2 Tartă de casă cu mac (nr. 105)</p> <p>C. 3 Cozonac cu pomadă (nr. 114)</p> <p>C. 4 Cozonac obișnuit (nr. 106)</p> <p>LP 7 Prepararea tartelor</p> <p>C '1 Tartă semideschisă cu gem (nr. 1204 rețetar 1968)</p> <p>C '2 Tartă deschisă cu umplutură din mere (nr. 1205 rețetar 1968)</p> <p>C '3 Tartă cu mere (nr.73 Prescurant)</p> <p>C '4 Tartă cu umplutură din brânză (nr. 72 Prescurant)</p> <p>LP 8 Prepararea checurilor</p> <p>D.1 Chec Mai (nr. 90)</p>
---	---	--

			D.2 Chec Primăvara (nr.88) D.3 Chec Sănătate (nr.92) D.4 Bastonașe de cafea (nr. 5 Prescurant) D.5. Chec cu rom (nr. 91) Notă: pot fi selectate/ propuse și alte tipuri de articole și umpluturi!	
		12		24

Unitatea de competență 4: Prepararea articolelor din aluat foitaj dospit

<ul style="list-style-type: none"> - Selectarea materiilor prime de bază și auxiliare necesare pregătirii aluatului foitaj dospit și sortimentului produselor din acesta - Identificarea sortimentului de umpluturi și alte semipreparate necesare obținerii produselor din aluat foitaj dospit - Determinarea cantității (masă, volum) a ingredientelor conform documentației normative, necesare pregătirii aluatului foitaj dospit și sortimentului produselor din acesta. - Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării aluatului foitaj dospit și sortimentului produselor din acesta, respectând normele sanitaro-igienice și cerințele securității și sănătății în muncă - Aprecierea calității aluatului foitaj dospit și sortimentului produselor din acesta, conform indicilor de calitate - Utilizarea ustensilelor și echipamentelor pentru expunerea spre comercializare a sortimentului produselor din aluat foitaj 	<p>Aluat foitaj dospit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procesul tehnologic de preparare a aluatului foitaj dospit. - Caracteristica metodelor de stratificare a aluatului foitaj dospit. - Aprecierea calității aluatului. <p>Articole din aluat foitaj dospit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sortimentul și caracteristica articolelor din aluat foitaj dospit: chifle, crucenic, brânzoaice ungurești. - Porționarea, modelarea și tratarea termică a produselor modelate. - Aprecierea calității, servirea și prezentarea articolelor. - Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor. <p>Articole de patiserie/cofetărie din aluat dospit în bucătăria moldovenească</p> <ul style="list-style-type: none"> - Clasificarea articolelor de patiserie/cofetărie din aluat dospit în bucătăria moldovenească: chifle, colaci, cornișoare. - Procesul tehnologic de preparare a aluatului 	<p>LP 9, 10 Prepararea articolelor din aluat foitaj dospit coapte</p> <p>F. 1 Chiflă foietaj cu marțipan (nr. 15 Prescurant) F. 2 Chiflă foietaj cu magiun (nr. 17 Prescurant) F. 3 Ștrudel (nr.33 Prescurant) F. 4 Vatrushka ungureasă (nr. 1099)</p> <p>LP 11 Prepararea colacului moldovenesc și sortimentului de chifle*</p> <p>C. 1 Colac moldovenesc (nr. 19 Prescurant)* C. 2 Chiflă cu scorțișoară (nr. 32 Prescurant) C. 3 Chiflă cu stafide (nr. 29 Prescurant) C. 4 Chiflă cu mac (nr. 7 Prescurant) C. 5 Cornuleț Moldovenesc (nr.</p>	
--	--	--	--

dospit. - Asigurarea condițiilor de expunere a sortimentului produselor din aluat foitaj dospit spre comercializare. - Ambalarea produselor din aluat foitaj dospit pentru comercializare. - Asigurarea condițiilor de păstrare a sortimentului produselor din aluat foitaj dospit expus depozitării. - Calcularea sinecostului preparatelor din aluat foitaj dospit	dospit în bucătăria moldovenească. - Sortimentul și caracteristica articolelor de patiserie din aluat dospit. - Aprecierea calității, servirea și prezentarea preparatelor finite. - Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor. Ustensile și echipamentele pentru expunerea spre comercializare a sortimentului produselor din aluat dospit. Condiții de păstrare a sortimentului de produse din aluat dospit expus spre comercializare. Cerințe de ambalare și depozitare a sortimentului produselor din aluat dospit pentru expedierea la punctele de comercializare. Calcul al sinecostului preparatelor din aluat dospit fără maia și cu maia, și aluat foitaj dospit		2 Prescurant)	
Total		22	LP 12 Calcularea sinecostului preparatelor din aluat dospit fără maia și cu maia, și aluat foitaj dospit	30

Specificații metodologice

Fiind o structură didactică unitară din punct de vedere tematic atât pentru lecțiile teoretice, cât și pentru cele practice, o condiție prioritară de parcurgere a modulului este aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate, în realizarea activităților practice. Totodată, parcursul didactic al modulului va avea un caracter flexibil, care permite aplicarea atât a strategiilor didactice deductive (de la teorie spre practică), cât și celor inductive (de la practică spre teorie). Succesiunea lecțiilor de instruire teoretică și practică va depinde de strategiile și metodele didactice aplicate, dar și de condițiile disponibile de realizare a procesului de instruire.

Activitățile de instruire utilizate de cadrul didactic vor avea un caracter activ-participativ și centrat pe elev. (Vezi *Sugestiile metodologice*)

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

Repartizarea orelor pe unități de competențe este recomandată, de aceea decizia finală, inclusiv și pentru repartizarea orelor pe secvențe de conținut în modul, rămâne la discreția cadrului didactic, responsabil de predarea conținutului modulului. Orelor 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, la o lecție practică (6 ore), se recomandă prepararea a cel puțin 4 tipuri de articole din sortimentul propus. La fel, se recomandă realizarea lucrărilor practice în grupuri mici (2-3 persoane). Fiecare echipă va prepara 5-10 bucăți la articole cu bucata sau 0,5 – 1kg la articole cu gramaj la kg.

Sugestii de evaluare

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor, precum și evaluatorilor, în vederea identificării aspectelor critice în procesul de evaluare a competențelor profesionale formate în cadrul modulului.

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

- Clasifice produsele din aluat dospit după diverse criterii.
- Calculeze ingredientele pentru prepararea aluatului și articolelor din aluat.
- Pregătească ingredientele pentru prepararea aluatului și articolelor din aluat.
- Respecte normele sanitaro-igienice în timpul activității de pregătire a materiei prime, frământare a aluatului și fabricare a articolelor din acesta.
- Utilizeze ustensilele și utilajele necesare pentru procesul de frământare a aluatului și fabricarea articolelor.
- Prepare aluatul dospit prin metoda directă și diverse articole din această categorie de aluat.
- Prepare aluatul dospit prin metoda indirectă și diverse articole din această categorie de aluat.
- Prepare aluatul foitaj dospit și diverse articole din această categorie de aluat.
- Analizeze organoleptic calitatea aluaturilor și produselor din aluat.
- Expună spre comercializare produse din aluat dospit, respectând normele sanitaro-igienice.
- Identifice materialele necesare și modul de ambalare produselor din aluat dospit.
- Ambaleze produse din aluat dospit.
- Asigure condiții de păstrare a produselor din aluat dospit.
- Calculeze sinecostul preparatelor din aluat dospit fără maia și cu maia, și aluat foitaj dospit.

În scopul evaluării competențelor profesionale specifice modulului, se propune prepararea de către fiecare elev a unui articol din lista lucrărilor practice recomandate. Elevii vor extrage bilete cu preparatele selectate și propuse de cadrul didactic

Cadrul didactic (evaluatorul) va urmări și va evalua atât procesul de preparare a articolelor de cofetărie/patiserie, cât și produsul gata. Procesul de preparare a articolelor de cofetărie/patiserie va fi evaluat conform pașilor tehnologici, iar produsul va fi evaluat în baza indicilor organoleptici. În procesul de evaluare, elevul va avea acces la documente tehnologice relevante pentru demonstrarea competențelor. După administrarea testelor (teoretic și practic), cadrul didactic va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării propuse.

Instrumente (Instrumente și echipament de laborator):

Plită electrică, cuptor electric, frigider, mașină de tocat electrică, friteuză, paletă, cântar pentru bucătărie, mașină de frământat, sistră (șpaclu), planșeta de lemn, rulou cu discuri, merdenea ștanțată, scafă, tel pentru spumat, pensulă plată, tăvi dreptunghiulare, tăvi rotunde, cratiță, spumiere, pasatrice,

ceună, răzătoare, luș, cuțite de bucătărie, linguri, furculițe, poș de cofetărie, perie cu coadă, areometru Baume, sită pentru cernut, cuțit cu un disc, forme gofrate.

Materiale consumabile:

Făină de grâu, ouă, unt, margarină, ulei vegetal, lapte, melasă, brânză de vaci, varză proaspătă, ceapă verde, ceapă, cartofi, pătrunjel verdeață, mere, carne de bovină, oțet 3%, ulei vegetal, miere, țucate, gem, pește, agar, sare, piper negru măcinat, vanilină, pudră de vanilie, drojzii presate, zahăr, zahăr farin, magiun, pudră de portocale, cafea naturală, lămâie, stafide, miez de nuci, mac, cacao praf, jelină.

Echipament de securitate:

Scurtă (halat), bonetă (batistă de tifon), șorț, ștergar, batistă, pantaloni, încălțăminte de schimb, mănuși termoizolante.

Regulamente ce conțin instrucțiuni de lucru:

Regulile tehnicii securității la locul de muncă; regulile de protecție a muncii și securității; alte regulamente naționale de siguranță personală la efectuarea lucrărilor.

Materiale didactice:

Set planșe didactice; materiale foto-video; desene de execuție; folii retroproiector; televizor; video; documentație tehnică, fișe tehnologice.

Bibliografie:

1. HG 412 din 25.05.2010 "Reguli generale de igienă a produselor alimentare"
2. HG 221 din 16.03.2009 "Reguli privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare"
3. Reguli și normative sanitaro-epidemiologice pentru materialele folosite în sectorul alimentar din 2004 (Monitorul oficial RM nr. 168-171 din 16.12.2005)
4. Merceologia produselor alimentare, Matiuhina Z.P., Așceulova S.P., Korolikova E.P., Chișinău, Lumina, 1992
5. Specialități de patiserie, Butekis N., Jucov A., Lumina, Chișinău, 1992 Прейскурант нр. 001-09 Розничные цены на хлебобулочные изделия, Часть I, с. 222
6. Прейскурант нр. 001-09 Розничные цены на хлебобулочные изделия, Часть II, с.138
7. Прейскурант нр. 001 Розничные цены на хлебобулочные и мучение кондитерские изделия, нр. 3, 1988. 90 р.
8. Сборник Рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП, Москва, Экономика, 1981, с. 720
9. Сборник Рецептур Мучных, кондитерских и булочных изделий для ПОП, Москва, Экономика, 1986.
10. Матюхина З.П., Основы физиологии питания, гигиены и санитарии, Москва, „Высшая школа”, 1989

Modulul 5: PREPARAREA PRODUSELOR DIN ALUAT NEDOSPIT, AFÎNAT PRIN METODA CHIMICĂ

Scopul modului: Formarea competențelor profesionale specifice de frământare a aluatului nedospit afînat prin metoda chimică și de preparare a articolelor din aluat fărîmicios, de vafe, de cozonac, de turte dulci.

Administrarea modului:

	Unități de competență (rezultate ale învățării la final de modul)	IT	IP	Total
UC 1.	Prepararea aluatului nedospit afînat prin metoda chimică.	12	-	12
UC 2.	Prepararea articolelor din aluat fărîmicios	14	18	32
UC 3.	Prepararea articolelor din aluat de vafe	8	6	14
UC 4.	Prepararea articolelor din aluat de cozonac	10	12	22
UC 5	Prepararea articolelor din aluat de turte dulci	8	12	20
Lección de recapitulare		2	-	2
Evaluare modul		2	6	8
Total		56	54	110

Achiziții teoretice și practice:

Unitatea de competență 1: Prepararea aluatului nedospit afînat prin metoda chimică.				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Tematica lucrărilor practice	Nr. ore
<ul style="list-style-type: none"> - Descrierea importanței articolelor preparate din aluat nedospit afînat prin metoda chimică în alimentație - Selectarea materiilor prime de bază și auxiliare necesare pregătirii aluatului nedospit afînat prin metoda chimică. - Selectarea vaselor, ustensilelor și a echipamentelor tehnologice necesare pregătirii aluatului nedospit afînat prin metoda chimică. 	<p>Importanța articolelor de cofetărie/patiserie din aluat nedospit afînat prin metoda chimică în alimentație.</p> <p>Metoda chimică de afinare a aluatului.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Caracteristica procesului de afinare prin metoda chimică. - Clasificarea aluatului nedospit afînat prin metoda chimică pentru articole de cofetărie/patiserie. <p>Sortimentul și clasificarea articolelor din aluat nedospit afînat prin metoda chimică.</p>			

<ul style="list-style-type: none"> - Determinarea cantitativă (masă, volum) a ingredientelor conform documentației normative, necesare pregătirii aluatului nedospit afănat prin metoda chimică. - Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării aluatului nedospit, afănat prin metoda chimică, respectând normele sanitaro-igienice și cerințele securității și sănătății în muncă. - Descrierea transformărilor care au loc în timpul coacerii și influența acestora asupra calității produsului finit. - Aprecierea calității aluatului nedospit în baza indicilor de calitate 	<p>Utilaje, mecanisme, ustensii și veselă pentru:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prelucrarea primară a materiei prime - prepararea aluatului nedospit afănat prin metoda chimică. - tratamentul termic al articolelor din aluat nedospit. - prezentare și servire. <p>Materia primă pentru prepararea aluatului nedospit afănat prin metoda chimică. Pregătirea materiei prime pentru producție.</p>			
Total		12		0

Unitatea de competență 2: Prepararea articolelor din aluat fărâmișos				
<ul style="list-style-type: none"> - Identificarea umpluturilor și altor semipreparate necesare obținerii sortimentului produselor din aluat fărâmișos. - Determinarea cantitativă (masă, volum) a ingredientelor conform documentației normative, necesare pregătirii aluatului fărâmișos și produselor din acest aluat. - Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării aluatului fărâmișos, și a produselor din acest aluat, respectând normele sanitaro-igienice și cerințele securității și sănătății în muncă. - Aprecierea calității aluatului fărâmișos și produselor din acest aluat, conform 	<p>Aluat fărâmișos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procesul tehnologic de preparare a aluatului fărâmișos. - Caracteristica etapelor procesului tehnologic. - Aprecierea calității aluatului fărâmișos. <p>Sortimentul și caracteristica articolelor.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Porționarea și modelarea articolelor din aluat fărâmișos. - Tratarea termică a articolelor modelate. - Răcirea produselor și ornarea lor. - Sortimentul semipreparatelor utilizate la ornare. <p>Evaluarea calității articolelor preparate. Reguli de etică și estetică la servire.</p>		<p>LP- 1 Prepararea checurilor din aluat fărâmișos.</p> <p>A.1. Prepararea checului de capitală (nr. 82/2000; nr. 25/1986)</p> <p>A.2 Prepararea checului cu nuci (nr.85/2000; nr. 435/1986)</p> <p>A.3 Prepararea checului pentru ceai (nr. 84/2000; nr. 444/1986)</p> <p>A.4 Prepararea checului cu brânză de vaci (nr. 86/2000; nr. 450/1986)</p> <p>A.5 Prepararea checului cu brânză de vaci și stafide (nr. 87/2000; nr. 449/1986)</p> <p>LP- 2 Prepararea prăjiturilor din aluat fărâmișos.</p>	

<p>indicilor de calitate.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizarea ustensilelor și echipamentelor pentru expunerea spre comercializare a produselor din aluat fărâmicios. - Asigurarea condițiilor de expunere a produselor din aluat fărâmicios spre comercializare. - Identificarea materialelor și modului de ambalare pentru expedierea în puncte de comercializare. - Ambalarea produselor din aluat fărâmicios pentru comercializare. - Asigurarea condițiilor de păstrare a produselor din aluat fărâmicios expus comercializării. - Calcularea sinecostului articolelor din aluat fărâmicios. 	<p>Utilajul comercial și ambalarea articolelor.</p> <p>Calculul sinecostului articolelor din aluat fărâmicios.</p> <p>Condițiile de păstrare a produselor din aluat fărâmicios pentru comercializare sau depozitare.</p> <p>Cerințe de ambalare a produselor din aluat fărâmicios pentru expedierea în puncte de comercializare.</p>	<p>A.6 Prepararea prăjiturii fărâmicioase glasate cu pomadă (nr. 48/2000; nr. 297/1986)</p> <p>A.7 Prepararea prăjiturii fărâmicioase cu jeleu (nr. 49/2000, nr.299/1986)</p> <p>A.8 Prepararea prăjiturii „Inel fărâmicios” (nr. 50/2000, nr. 307/1986)</p> <p>A.9 Prăjitură combinată (nr. 75, p. 99 Prescurant)</p> <p>LP 3 Prepararea fursecurilor din aluat fărâmicios.</p> <p>A.10 Prepararea fursecurilor cu unt (nr. 157 e/1969)</p> <p>A.11 Prepararea fursecurilor cu ciocolată (nr.157 ж/1969)</p> <p>A.12 Prepararea fursecurilor „Frunzulițe,, (nr. 160/1969)</p> <p>A.13 Prepararea fursecurilor fărâmicioși (nr.175/1969)</p> <p>A 14 Fursec Ruladă cu magiun și nuci (nr. 6, p. 50)</p> <p>A.15 Prăjitură cu fructe și nuci (nr. 76 Prescurant)</p>	
Total		14	18

Unitatea de competență 3: Prepararea articolelor din aluat de vafe			
<ul style="list-style-type: none"> - Identificarea ingredientelor necesare obținerii sortimentului produselor din aluat de vafe. - Determinarea cantitativă (masă, volum) a ingredientelor conform documentației 	<p>Procesul tehnologic de preparare a aluatului de vafe.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Caracteristica etapelor procesului tehnologic. - Aprecierea calității aluatului. 	<p>LP- 4 Prepararea articolelor de aluat de vafe.</p> <p>B.1 Prepararea foilor de vafe cu vanilie (nr.222 -1 /1969)</p> <p>B.2 Prepararea foilor de vafe cu</p>	

<p>normative, necesare pregătirii aluatului de vafe și produselor din acest aluat.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării aluatului de vafe și a produselor din acest aluat, respectând normele sanitaro-igienice și cerințele securității și sănătății în muncă. - Aprecierea calității aluatului de vafe și produselor din acest aluat, conform indicilor de calitate. - Utilizarea ustensilelor și echipamentelor pentru expunerea spre comercializare a produselor din aluat de vafe. - Asigurarea condițiilor de expunere a produselor din aluat de vafe spre comercializare. - Ambalarea produselor din aluat de vafe pentru comercializare. - Asigurarea condițiilor de păstrare a produselor din aluat de vafe expus comercializării. - Calcularea sinecostului articolelor din aluat de vafe. 	<p>Sortimentul și caracteristica articolelor din vafe.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Porționarea și modelarea articolelor din aluat de vafe. - Tratarea termică a articolelor modelate. - Răcirea produselor și ornarea lor. - Sortimentul semipreparatelor, utilizate pentru ornare. <p>Aprecierea calității articolelor preparate. Reguli de etică și estetică la servire. Utilajul comercial și ambalajul articolelor. Calculul sinecostului articolelor din aluat de vafe. Condițiile de păstrare a produselor din aluat de vafe pentru comercializare sau depozitare. Cerințe de ambalare a produselor din aluat de vafe pentru expedierea în puncte de comercializare.</p>		<p>cafea (nr.222 -2 /1969 B.3 Prepararea foilor de vafe cu ciocolată (nr.222-3 /1969) B.4 Prepararea foilor de vafe cu zahăr (nr.10/1969) B.5 Prepararea foilor de vafe pe bază de gălbenuș (nr.8/1969)</p>	
Total		8		6

Unitatea de competență 4: Prepararea articolelor din aluat de cozonac				
<ul style="list-style-type: none"> - Identificarea umpluturilor și ingredientelor necesare obținerii sortimentului produselor din aluat de cozonac. - Determinarea cantitativă (masă, volum) a ingredientelor conform documentației 	<p>Procesul tehnologic de preparare a aluatului de cozonac.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Caracteristica etapelor procesului tehnologic. - Aprecierea calității aluatului de cozonac. <p>Sortimentul și caracteristica articolelor.</p>	4	<p>LP- 5 Prepararea articolelor din aluat de cozonac C.1 Prepararea pateurilor cu diferite umpluturi (nr.1094/1983) C.2 Prepararea fursecurilor „Vatrușca,, (nr.157 a/1969)</p>	

<p>normative, necesare pregătirii aluatului de cozonac și produselor din acest aluat.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării aluatului de cozonac și a produselor din acest aluat, respectând normele sanitaro-igienice și cerințele securității și sănătății în muncă. - Aprecierea calității aluatului de cozonac și produselor din acest aluat, conform indicilor de calitate. - Utilizarea ustensilelor și echipamentelor pentru expunerea spre comercializare a produselor din aluat de cozonac. - Asigurarea condițiilor de expunere a produselor din aluat de cozonac spre comercializare. - Ambalarea produselor din aluat de cozonac pentru comercializare. - Asigurarea condițiilor de păstrare a produselor din aluat de cozonac expus comercializării. - Calcularea sinecostului articolelor din aluat de cozonac. 	<ul style="list-style-type: none"> - Porționarea și modelarea articolelor din aluat de cozonac. - Tratarea termică a articolelor modelate. - Răcirea produselor și ornarea lor. - Sortimentul semipreparatelor, utilizate pentru ornare. <p>Aprecierea calității articolelor preparate. Reguli de etică și estetică la servire. Utilajul comercial și ambalajul articolelor. Calculul sinecostului articolelor din aluat de cozonac. Condițiile de păstrare a produselor din aluat de cozonac pentru comercializare sau depozitare. Cerințe de ambalare a produselor din aluat de cozonac pentru expedierea în puncte de comercializare.</p>		<p>C.3 Prepararea fursecurilor „Livov,, (nr. 161/1969) C.4 Prepararea fursecurilor „Steluțe,, (nr.157 6/1969) C.5 Prepararea fursecurilor „Romaniță,, (nr. 157 u/1969) C.6 Prăjitură de casă (nr. 77 Prescurant) C.7 Fursec Bastonașe de brânză cu magiun (nr. 2, p. 46)* C.8 Fursec Țărănesc (nr. 4, p. 48)</p>	
Total		10		12

Unitatea de competență 5: Prepararea articolelor din aluat de turte dulci				
<ul style="list-style-type: none"> - Identificarea umpluturilor și ingredientelor necesare obținerii sortimentului produselor din aluat de turte dulci. - Determinarea cantitativă (masă, volum) a ingredientelor conform documentației 	<p>Clasificarea și caracteristica aluatului de turte dulci. Procesul tehnologic de preparare a aluatului de turte dulci prin metoda fără opărire.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Caracteristica etapelor procesului tehnologic. 		<p>LP- 6 Prepararea articolelor din aluat de turte dulci D.1 Prepararea turtelor glasate (nr. 136/2000) D.2 Prepararea turtelor „Figurine glasate,, (nr.139/2000)</p>	

<p>normative, necesare pregătirii aluatului de turte dulci și produselor din acest aluat.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării aluatului de turte dulci și a produselor din acest aluat, respectînd normele sanitaro-igienice și cerințele securității și sănătății în muncă. - Aprecierea calității aluatului de turte dulci și produselor din acest aluat, conform indicilor de calitate. - Utilizarea ustensilelor și echipamentelor pentru expunerea spre comercializare a produselor din aluat de turte dulci. - Asigurarea condițiilor de expunere a produselor din aluat de turte dulci spre comercializare. - Ambalarea produselor din aluat de turte dulci pentru comercializare. - Asigurarea condițiilor de păstrare a produselor din aluat de turte dulci expus comercializării. - Calcularea sinecostului articolelor din aluat de turte dulci. 	<ul style="list-style-type: none"> - Prepararea aluatului prin metoda de opărire. - Caracteristica etapelor procesului tehnologic. - Aprecierea calității aluatului de turte dulci. <p>Sortimentul și caracteristica articolelor.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Porționarea și modelarea articolelor din aluat de turte dulci. - Tratarea termică a articolelor modelate. - Răcirea produselor și ornarea lor. - Sortimentul semipreparatelor, utilizate pentru ornare. <p>Aprecierea calității articolelor preparate. Reguli de etică și estetică la servire. Utilajul comercial și ambalajul articolelor. Calculul sinecostului articolelor din aluat de turte dulci Condițiile de păstrare a produselor din aluat de turte dulci pentru comercializare sau depozitare. Cerințe de ambalare a produselor din aluat de turte dulci pentru expedierea în puncte de comercializare.</p>		<p>D.3 Prepararea turtelor cu nuci (nr. 142/2000) D.4 Prepararea turtelor cu lapte (nr. 153/2000) D.5 Prepararea turtelor cu miere (nr. 147/2000) D.6 Prepararea turtelor pentru copii (nr. 152/2000) D.7 Prepararea turtei de miere fără umplutură (nr. 154/2000) D.8 Prepararea turtei de miere cu pastă de fructe (nr. 155/2000) D.9 Prepararea turtei cu stafide pentru amatori (nr.156/2000) D.10 Prepararea turtei cu ciocolată și stafide (nr. 158/2000)</p>	
Total		8		12

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, care permite aplicarea atât a strategiilor didactice deductive (de la teorie spre practică), cât și celor inductive (de la practică spre teorie). Succesiunea lecțiilor de instruire teoretică și practică va depinde de strategiile și metodele didactice aplicate, dar și de condițiile disponibile de realizare a procesului de instruire.

Activitățile de instruire utilizate de cadrul didactic vor avea un caracter activ-participativ și centrat pe elev. (Vezi *Sugestiile metodologice*)

Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modulului, poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor profesionale. Repartizarea orelor pe unități de competențe este recomandată, de aceea decizia finală, inclusiv și pentru

repartizarea orelor pe secvențe de conținut în modul, rămîne la discreția cadrului didactic, responsabil de predarea conținutului modulului. Orele 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 rămîne neschimbat.

În cadrul instruirii practice, la o lecție practică (6 ore), se recomandă prepararea a cel puțin 4 tipuri de articole din sortimentul propus. Pentru realizarea instruirii practice, cadrele didactice pot selecta/pro pune și alte tipuri de articole și umpluturi decît cele din lista lucrărilor recomandate.

La fel, se recomandă realizarea lucrărilor practice în grupuri mici (2-3 persoane). Fiecare echipă va prepara 5-10 bucăți la articole cu bucata sau 0,5 – 1kg la articole cu gramaj la kg.

Sugestii de evaluare

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor, precum și evaluatorilor, în vederea identificării aspectelor critice în procesul de evaluare a competențelor profesionale formate în cadrul modulului.

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

- Clasifice articolele din aluat nedospit afînat prin metoda chimică după diverse criterii.
- Calculeze cantitatea ingredientelor pentru prepararea articolelor din aluat nedospit afînat prin metoda chimică.
- Pregătească ingredientele pentru prepararea aluatului nedospit afînat prin metoda chimică.
- Respecte normele sanitaro-igienice în timpul activității de pregătire a materiei prime și în procesul de frămîntare.
- Manipulează cu ustensilele și utilajele necesare pentru procesul de afînare și amestecare a aluatului afînat prin metoda chimică.
- Prepare diverse tipuri de aluat nedospit (fărmicios, de vafe, de cozonac, de turte dulci), afînat prin metoda chimică.
- Analizeze organoleptic calitatea diferitor tipuri de aluat nedospit afînat prin metoda chimică.
- Prepare articole din diferite tipuri de aluat nedospit, afînat prin metoda chimică.
- Analizeze organoleptic calitatea articolelor din aluat nedospit afînat prin metoda chimică.
- Expună spre comercializare produse din aluat nedospit respectînd normele sanitaro-igienice.
- Identifice materialele și modul de ambalare a produselor preparate.
- Ambaleze produse din aluat nedospit afînat prin metoda chimică.
- Asigure condiții de păstrare a produselor din aluat nedospit, afînat prin metoda chimică .
- Calculeze sinecostul articolelor din aluat fărmicios, de cozonac, de vafe, de turte dulci.

În scopul evaluării competențelor profesionale specifice modulului, se propune prepararea de către fiecare elev a unui articol din lista lucrărilor practice recomandate. Elevii vor extrage bilete cu preparatele selectate și propuse de cadrul didactic

Cadrul didactic (evaluatorul) va urmări și va evalua atît procesul de preparare a articolelor de cofetărie/patiserie, cât și produsul gata. Procesul de preparare a articolelor de cofetărie/patiserie va fi evaluat conform pașilor tehnologici, iar produsul va fi evaluat în baza indicilor

organoleptici. În procesul de evaluare, elevul va avea acces la documente tehnologice relevante pentru demonstrarea competențelor. După administrarea testelor (teoretic și practic), cadrul didactic va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării propuse.

Instrumente (Instrumente și echipament de laborator):

Malaxor, cuptor electric, frigider, paletă, cântar pentru bucătărie, mixer, forme gofrate, șpaclu, sită pentru cernut, planșeta de lemn, tăvi dreptunghiulare, rulou cu discuri, forme pentru torte, cratiță, cuțite de bucătărie, linguri, poș de cofetărie, perie, forme dreptunghiulare, cuțite pentru nivelare, merdenea, vase gradate, forme pentru chec, forme pentru prăjituri.

Materiale consumabile:

Făină de grâu, sare, carbonat de amoniu, unt de frișcă, zahăr farin, melanj, zahăr tos, stafide, esență, margarină, esență de vanilie, bicarbonat de sodiu, brânză de vaci, pudra de vanilie, cacao-praf, lapte integral, grăsimi, vanilie, melasă, parfum uscat, apă, acid citric, miere, lapte condensat cu zahăr, ouă, sirop de zahăr ars, resturi de semifabricate coapte, pastă de fructe, magiun, agar-agar, colorant alimentar, fructe proaspete sau confiate, miez de nuci mărunțite, ulei vegetal.

Echipament de protecție:

scurtă (halat), bonetă, șorț, ștergar, batistă, pantaloni, încălțăminte de schimb, mănuși termoizolante, mănuși igienice.

Regulamente ce conțin instrucțiuni de lucru:

Regulile tehnicii securității la locul de muncă; regulile de protecție a muncii și securității; alte regulamente naționale de siguranță personală la efectuarea lucrărilor.

Materiale didactice:

planșe didactice, imagini ilustrative, materiale foto-video; desene; folii retroproiector; televizor; video; documentație tehnică, fișe tehnologice.

Bibliografie:

1. Specialități de patiserie, N. Butekis, A. Jucov, Lumina, Chișinău, 1992
2. Cofetar-patiser, C. Dincă, S. Mbratașan, V. Moraru, Editura Didactică și Pedagogică, București, 2007
Tehnologia produselor de cofetărie și patiserie, A. Mănăilescu, E. Nicolau, D. Cămpian, G. Pantu, M. Constantinescu, Editura Didactică și Pedagogică, București, 2003
4. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочки, Москва „Хлебпродинформ“ 2000
5. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для ПОП, 1986
6. Рецептуры на печенье, галеты и вафли, Москва „Пищевая Промышленность”, 1969

MODULUL 6: PREPARAREA PRODUSELOR DIN ALUAT NEDOSPIT, AFÎNAT PRIN METODA MECANICĂ

Scopul modului: Formarea competențelor profesionale specifice de frământare a aluatului nedospit afînat prin metoda mecanică și preparare a articolelor din aluat de pandișpan, foitaj, aluat opărit, aluat de beza, beza cu nuci și de migdale, din aluat pentru clătite și plăcinte.

Administrarea modului:

	Unități de competență (rezultate ale învățării la final de modul)	IT	IP	Total
UC 1.	Prepararea aluatului nedospit afînat prin metoda mecanică	6	-	6
UC 2.	Prepararea articolelor din aluat de pandișpan	14	18	32
UC 3.	Prepararea articolelor din aluat foitaj	10	18	28
UC 4.	Prepararea articolelor din aluat opărit	8	6	14
UC 5.	Prepararea articolelor din aluat de beza, beza cu nuci și de migdale	8	6	14
UC 6.	Prepararea articolelor din aluat pentru clătite	4	6	10
UC 7.	Prepararea sortimentului de plăcinte.	10	6	16
Lección de recapitulare		2	-	2
Evaluare modul		2	6	8
Total		64	66	130

Achiziții teoretice și practice:

Unitatea de competență 1: Prepararea aluatului nedospit afînat prin metoda mecanică				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
<ul style="list-style-type: none"> - Descrierea importanței articolelor din aluat nedospit afînat prin metoda mecanică în alimentație. - Selectarea materiilor prime de bază și auxiliare necesare pentru pregătirea aluatului nedospit afînat prin metoda mecanică și a produselor din acesta. - Utilizarea vaselor, ustensilelor și a 	<p>Importanța în alimentație a articolelor de cofetărie/patiserie din aluat nedospit, afînat prin metoda mecanică.</p> <p>Metoda mecanică de afînare a aluatului.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Caracteristica procesului de afînare prin metoda mecanică. - Clasificarea aluatului nedospit, afînat prin metoda mecanică pentru articole de 			

<p>echipamentelor tehnologice necesare pentru pregătirea aluatului nedospit afînat prin metoda mecanică.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Determinarea cantitativă (masă, volum) a ingredientelor conform documentației normative, necesare pentru pregătirea aluatului nedospit afînat prin metoda mecanică. - Aplicarea proceselor tehnologice specifice preparării aluatului nedospit, afînat prin metoda mecanică, respectînd normele sanitaro-igienice și cerințele securității și sănătății în muncă. - Descrierea transformărilor care au loc în timpul coacerii și influența lor asupra calității produsului finit. - Aprecierea indicilor de calitate a aluatului nedospit. 	<p>cofetărie/patiserie.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Clasificarea și sortimentul articolelor din aluat nedospit, afînat prin metoda mecanică. <p>Utilajele, mecanismele, ustensilele și vesela pentru:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prelucrarea primară a materiei prime - prepararea aluatului nedospit afînat prin metoda mecanică. - tratamentul termic a articolelor din aluat nedospit. - prezentare și servire. <p>Materia primă pentru prepararea aluatului nedospit afînat prin metoda mecanică. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru producție.</p>			
Total		6		0

Unitatea de competență 2: Prepararea articolelor din aluat de pandișpan				
<ul style="list-style-type: none"> - Determinarea cantitativă (masă, volum) a ingredientelor conform documentației normative, necesare pentru pregătirea aluatului de pandișpan și produselor din acesta. - Pregătirea umpluturilor și altor semipreparate necesare pentru obținerea sortimentului produselor din aluat de pandișpan. - Aplicarea proceselor tehnologice specifice preparării aluatului de pandișpan și 	<p>Clasificarea și caracteristica aluatului de pandișpan. Specificul procesului tehnologic de preparare a aluatului de pandișpan.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a aluatului de pandișpan de bază (cu încălzire), cu cacao și cu nuci.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Caracteristica etapelor procesului tehnologic. - Determinarea momentului finisării procesului de spumare. - Aprecierea calității aluatului de 		<p>LP 1 Prepararea articolelor din aluat de pandișpan</p> <p>A.1 Prepararea semifabricatului „Pandișpan de bază” (nr. 1/2000, nr. 1/1986)</p> <p>A.2 Prepararea pandișpanului cu cacao (nr.6/2000,nr.6/1986)</p> <p>A.3 Prepararea pandișpanului „Praga” (nr.7/2000,nr.7/1986)</p> <p>A.4 Prepararea „Ruladei cu</p>	

<p>produselor din acest aluat, respectând normele sanitaro-igienice și cerințele securității și sănătății în muncă.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aprecierea indicilor de calitate a aluatului de pandișpan și sortimentului produselor din acesta. - Utilizarea ustensilelor și echipamentelor pentru expunerea spre comercializare a sortimentului produselor din aluat de pandișpan. - Ambalarea produselor din aluat de pandișpan pentru comercializare. - Asigurarea condițiilor de păstrare a sortimentului produselor din aluat de pandișpan. - Calcularea sinecostului articolelor din aluat de pandișpan. 	<p>pandișpan.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a aluatului pandișpan cu unt.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Caracteristica etapelor procesului tehnologic. - Aprecierea calității aluatului de pandișpan cu unt. - Caracteristica etapelor procesului tehnologic. <p>Sortimentul și caracteristica articolelor.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Porționarea și modelarea articolelor din aluat de pandișpan. - Tratarea termică a articolelor modelate. - Răcirea produselor și ornarea lor. <p>Aprecierea calității articolelor preparate. Reguli de etică și estetică la servire. Utilajul comercial și ambalajul articolelor. Calcularea sinecostului articolelor din aluat de pandișpan.</p>		<p>pastă de fructe’’ (nr. 93/2000, nr. 93/1986)</p> <p>LP 2 Prepararea fursecurilor din aluat de pandișpan</p> <p>A.6 Prepararea fursecurilor „Zaharoși” (nr.124Д/2000)</p> <p>A.7 Prepararea fursecurilor „Pandișpan de ciocolată” (nr.149/1969)</p> <p>A.8 Prepararea fursecurilor „Cu ciocolată,” (nr. 157 П/1969)</p>	
Total		14		18

Unitatea de competență 3: Prepararea articolelor din aluat foitaj				
<ul style="list-style-type: none"> - Determinarea cantitativă (masă, volum) a ingredientelor conform documentației normative, necesare pentru pregătirea aluatului foitaj și produselor din acesta. - Pregătirea umpluturilor și altor semipreparate necesare pentru obținerea sortimentului produselor din aluat foitaj. - Aplicarea proceselor tehnologice specifice preparării aluatului foitaj și produselor din acest aluat, respectând normele sanitaro- 	<p>Procesul tehnologic de preparare a aluatului foitaj.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Caracteristica etapelor procesului tehnologic. - Aprecierea calității aluatului. <p>Sortimentul și caracteristica articolelor. -</p> <ul style="list-style-type: none"> - Porționarea și modelarea articolelor din aluat pentru foitaj. Tratarea termică a articolelor modelate. 		<p>LP 3 Prepararea articolelor din aluat foitaj</p> <p>E.1 Prepararea volovanilor (nr.1113/1983)</p> <p>E.2 Prepararea pateurilor cu brânză de vaci (nr. 1093/1983)</p> <p>E.3 Culebeaka cu umplutură de carne (nr. 1103/11983)</p> <p>E.4 Prepararea plăcintei cu brânză de vaci (nr. 1098/1983)</p>	

<p>igienice și cerințele securității și sănătății în muncă.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aprecierea indicilor de calitate a aluatului foitaj și sortimentului produselor din acesta. - Utilizarea ustensilelor și echipamentelor pentru expunerea spre comercializare a sortimentului produselor din aluat foitaj. - Ambalarea produselor din aluat foitaj pentru comercializare. - Asigurarea condițiilor de păstrare a sortimentului produselor din aluat foitaj. - Calcularea sinecostului articolelor din aluat foitaj. 	<ul style="list-style-type: none"> - Răcirea produselor și ornarea lor. - Sortimentul semipreparatelor utilizate pentru aluat foitaj. <p>Aprecierea calității articolelor preparate. Reguli de etică și estetică la servire. Utilajul comercial și ambalajul articolelor. Calcularea sinecostului articolelor din aluat foitaj.</p>		<p>LP 4 Prepararea articolelor din aluat foitaj</p> <p>E.5 Prepararea fursecurilor pentru copii (nr.142/1969)</p> <p>E.6 Prepararea prăjiturii cu umplutură din mere (nr. 327/1986)</p> <p>E.7 Prepararea prăjiturii cu umplutură din mere (nr. 329/1986)</p> <p>E.8 Prepararea prăjiturii presurată cu zahăr farin (nr. 330/1986)</p> <p>E.9 Prepararea fursecurilor cu cașcaval (nr. 147/1969)</p>	
Total		10		18

Unitatea de competență 4: Prepararea articolelor din aluat opărit				
<ul style="list-style-type: none"> - Determinarea cantitativă (masă, volum) a ingredientelor conform documentației normative, necesare pentru pregătirea aluatului opărit și produselor din acesta. - Pregătirea umpluturilor și altor semipreparate necesare pentru obținerea sortimentului produselor din aluat opărit. - Aplicarea proceselor tehnologice specifice preparării aluatului opărit și produselor din acest aluat, respectînd normele sanitaro-igienice și cerințele securității și sănătății în muncă. - Aprecierea indicilor de calitate a aluatului opărit și sortimentului produselor din 	<p>Procesul tehnologic de preparare a aluatului opărit.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Caracteristica etapelor procesului tehnologic. - Aprecierea calității aluatului. <p>Sortimentul și caracteristica articolelor din aluat opărit.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Porționarea și modelarea articolelor. - Tratarea termică a articolelor modelate. - Răcirea produselor și ornarea lor. - Sortimentul semipreparatelor utilizate pentru articole din aluat opărit. <p>Aprecierea calității articolelor preparate.</p>		<p>LP -5 Prepararea articolelor din aluat opărit</p> <p>D.1 Prepararea „Gogoșelor” din aluat opărit (nr.15/1983)</p> <p>D.2 Prepararea „Profitroli ” din aluat opărit (nr. 1112/1983)</p> <p>D.3 Prepararea fursecurilor „Fantezie,” (nr. 163/1969)</p>	

<p>acesta.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizarea ustensilelor și echipamentelor pentru expunerea spre comercializare a sortimentului produselor din aluat opărit. - Ambalarea produselor din aluat opărit pentru comercializare. - Asigurarea condițiilor de păstrare a sortimentului produselor din aluat opărit. - Calcularea sinecostului articolelor din aluat opărit. 	<p>Reguli de etică și estetică la servire. Utilajul comercial și ambalajul articolelor. Calcularea sinecostului articolelor din aluat opărit.</p>			
Total		8		6

Unitatea de competență 5: Prepararea articolelor din aluat de bezea, bezea cu nuci și de migdale				
<ul style="list-style-type: none"> - Determinarea cantitativă (masă, volum) a ingredientelor conform documentației normative, necesare pentru pregătirea aluatului de bezea, bezea cu nuci și de migdale și produselor din acesta. - Aplicarea proceselor tehnologice specifice preparării aluatului de bezea, bezea cu nuci și de migdale și produselor din acest aluat, respectînd normele sanitaro-igienice și cerințele securității și sănătății în muncă. - Aprecierea indicilor de calitate a aluatului de bezea, bezea cu nuci și de migdale și sortimentului produselor din acesta. - Utilizarea ustensilelor și echipamentelor pentru expunerea spre comercializare a sortimentului produselor din aluat de bezea, bezea cu nuci și de migdale. - Ambalarea produselor din aluat de bezea, bezea cu nuci și de migdale pentru 	<p>Procesul tehnologic de preparare a aluatului de bezea.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a aluatului de bezea cu nuci.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Caracteristica etapelor procesului tehnologic. - Aprecierea calității aluatului de bezea și de bezea cu nuci. <p>Sortimentul și caracteristica articolelor din aluat de bezea și bezea cu nuci.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Porționarea și modelarea articolelor din aluat de bezea și bezea cu nuci. - Tratarea termică a articolelor modelate. - Răcirea produselor și ornarea lor. - Sortimentul semipreparatelor de ornare. <p>Procesul tehnologic de preparare a aluatului de migdale.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Caracteristica etapelor procesului tehnologic. 		<p>LP -6 Prepararea articolelor din aluat de bezea, bezea cu nuci și de migdale</p> <p>B.1 Prepararea fursecurilor cu migdale (nr.164/1969)</p> <p>B.2 Prepararea fursecurilor „Savoare” (nr.158/1969)</p> <p>B.3 Prepararea fursecurilor cu nuci (nr.184 r/1969)</p> <p>B.4 Prepararea fursecurilor „Noutate” (nr.187B/1969)</p> <p>B.5 Prepararea fursecurilor „Orient” (nr.187a /1969)</p>	

<p>comercializare.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Asigurarea condițiilor de păstrare a sortimentului produselor din aluat de beza, beza cu nuci și de migdale. - Calcularea sinecostului articolelor din aluat de beza, beza cu nuci și de migdale. 	<ul style="list-style-type: none"> - Aprecierea calității aluatului. <p>Sortimentul și caracteristica articolelor</p> <ul style="list-style-type: none"> - Porționarea și modelarea articolelor din aluat de migdale. - Tratarea termică a articolelor modelate. - Răcirea produselor și ornarea lor. - Sortimentul semipreparatelor de ornare. <p>Aprecierea calității articolelor preparate. Reguli de etică și estetică la servire. Utilajul comercial și ambalajul articolelor. Calcularea sinecostului articolelor din aluat de beza, de beza cu nuci, de migdale.</p>			
Total		8		6

Unitatea de competență 6: Prepararea articolelor din aluat pentru clătite				
<ul style="list-style-type: none"> - Determinarea cantitativă (masă, volum) a ingredientelor conform documentației normative, necesare pentru pregătirea aluatului pentru clătite și produselor din acesta. - Aplicarea proceselor tehnologice specifice preparării aluatului pentru clătite și produselor din acest aluat, respectând normele sanitaro-igienice și cerințele securității și sănătății în muncă. - Aprecierea indicilor de calitate a aluatului pentru clătite și sortimentului produselor din acesta. - Utilizarea ustensilelor și echipamentelor pentru expunerea spre comercializare a sortimentului produselor din aluat pentru clătite. 	<p>Procesul tehnologic de preparare a aluatului pentru clătite.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Caracteristica etapelor procesului tehnologic. - Aprecierea calității aluatului. <p>Sortimentul și caracteristica articolelor din aluat pentru clătite.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Porționarea și modelarea articolelor. - Tratarea termică a articolelor modelate. - Răcirea produselor și ornarea lor. - Sortimentul semipreparatelor utilizate pentru clătite. <p>Aprecierea calității articolelor preparate. Reguli de etică și estetică la servire. Utilajul comercial și ambalajul articolelor. Calcularea sinecostului articolelor din aluat pentru clătite.</p>		<p>LP 5 Prepararea articolelor din aluat pentru clătite</p> <p>C.1 Prepararea clătitelor (nr. 1082/1983)</p> <p>C.2 Prepararea clătitelor cu brânză de vaci (nr. 1083/1983)</p> <p>C.3 Prepararea clătitelor cu magiun (nr. 1083/1983)</p> <p>C.4 Prepararea clătitelor cu gem (nr. 1083/1983)</p> <p>C.5 Prepararea clătitelor cu carne (nr. 1083/1983)</p>	

<ul style="list-style-type: none"> - Ambalarea produselor din aluat pentru clătite pentru comercializare. - Asigurarea condițiilor de păstrare a sortimentului produselor din aluat pentru clătite. - Calcularea sinecostului articolelor din aluat pentru clătite. 				
-		4		6

Unitatea de competență 7: Prepararea sortimentului de plăcinte.				
<ul style="list-style-type: none"> - Determinarea cantitativă (masă, volum) a ingredientelor conform documentației normative, necesare pentru pregătirea sortimentului de plăcinte. - Aplicarea proceselor tehnologice specifice preparării sortimentului de plăcinte, respectând normele sanitaro-igienice și cerințele securității și sănătății în muncă. - Aprecierea indicilor de calitate a aluatului sortimentului pentru plăcinte, precum și a sortimentului de plăcinte. - Utilizarea ustensilelor și echipamentelor pentru expunerea spre comercializare a sortimentului de plăcinte. - Ambalarea sortimentului de plăcinte pentru comercializare. - Asigurarea condițiilor de păstrare a sortimentului de plăcinte. - Calcularea sinecostului sortimentului de plăcinte. 	<p>Procesul tehnologic de preparare a aluatului nedospit pentru plăcinte.</p> <p>Sortimentul și caracteristica articolelor de patiserie din aluat nedospit pentru plăcinte conform tratamentului termic.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aprecierea calității, servirea și prezentarea preparatului finit. - Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor. <p>Clasificarea articolelor din aluat întins.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a aluatului întins.</p> <p>Sortimentul și caracteristica articolelor de patiserie din aluat întins.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aprecierea calității preparatului finit. - Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor. <p>Clasificarea articolelor de patiserie/cofetărie în bucătăria moldovenească cu diverse tipuri de umpluturi: fursecuri, prăjituri.</p> <p>Sortimentul și caracteristica articolelor.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aprecierea calității preparatului finit. 		<p>LP 6 – Prepararea sortimentului de plăcinte. D. 1 Prăjitură Stasea (nr. 10, p. 18 Prescurant)</p>	

	- Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor. Calcularea sinecostului sortimentului de plăcinte.		
Total		10	6

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, care permite aplicarea atât a strategiilor didactice deductive (de la teorie spre practică), cât și celor inductive (de la practică spre teorie). Succesiunea lecțiilor de instruire teoretică și practică va depinde de strategiile și metodele didactice aplicate, dar și de condițiile disponibile de realizare a procesului de instruire.

Activitățile de instruire utilizate de cadrul didactic vor avea un caracter activ-participativ și centrat pe elev. (Vezi *Sugestiile metodologice*)

Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modulului, poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor profesionale. Repartizarea orelor pe unități de competențe este recomandată, de aceea decizia finală, inclusiv și pentru repartizarea orelor pe secvențe de conținut în modul, rămâne la discreția cadrului didactic, responsabil de predarea conținutului modulului. Orelor 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, la o lecție practică (6 ore), se recomandă prepararea a cel puțin 3 tipuri de articole din sortimentul propus, la alegerea cadrelor didactice. Pentru realizarea instruirii practice, cadrele didactice pot selecta/propune și alte tipuri de articole și umpluturi decât cele din lista lucrărilor recomandate.

La fel, se recomandă realizarea lucrărilor practice în grupuri mici (2-3 persoane). Fiecare echipă va prepara 5-10 bucăți la articole cu bucata sau 0,5 – 1kg la articole cu gramaj la kg.

Sugestii de evaluare

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor, precum și evaluatorilor, în vederea identificării aspectelor critice în procesul de evaluare a competențelor profesionale formate în cadrul modulului.

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

- Clasifice produsele din aluat nedospit, afînat prin metoda mecanică, după diverse criterii.
- Calculeze ingredientele pentru prepararea articolelor din aluat nedospit, afînat prin metoda mecanică.
- Pregătească ingredientele pentru prepararea aluatului nedospit, afînat prin metoda mecanică.
- Respecte normele sanitaro-igienice în timpul activității de pregătire a materiei prime și în procesul de frământare.
- Selecteze ustensilele și utilajele necesare pentru procesul de afînat și amestecare a aluatului afînat prin metoda mecanică.

- Prepare diverse tipuri de aluat nedospit (pandișpan, de bezea, de bezea cu nuci, pentru clătite, opărit, foitaj, cu migdale, întins), afînat prin metoda mecanică.
- Analizeze organoleptic calitatea diferitor tipuri de aluat nedospit, afînat prin metoda mecanică.
- Prepare articole din diferite tipuri de aluat nedospit, afînat prin metoda mecanică.
- Analizeze organoleptic calitatea articolelor din aluat nedospit, afînat prin metoda mecanică.
- Expună spre comercializare produse din aluat nedospit, respectînd normele sanitaro-igienice.
- Identifice materialele și modul de ambalare a produselor preparate.
- Ambaleze produse din aluat nedospit, afînat prin metoda mecanică.
- Asigure condiții de păstrare a produselor din aluat nedospit, afînat prin metoda mecanică.
- Calculeze costul articolelor din aluat: pandișpan, bezea, bezea cu nuci, pentru clătite, opărit, foitaj, de migdale.

În scopul evaluării competențelor profesionale specifice modulului, se propune prepararea de către fiecare elev a unui articol din lista lucrărilor practice recomandate. Elevii vor extrage bilete cu preparatele selectate și propuse de cadrul didactic

Cadrul didactic (evaluatorul) va urmări și va evalua atît procesul de preparare a articolelor de cofetărie/patiserie, cât și produsul gata. Procesul de preparare a articolelor de cofetărie/patiserie va fi evaluat conform pașilor tehnologici, iar produsul va fi evaluat în baza indicilor organoleptici. În procesul de evaluare, elevul va avea acces la documente tehnologice relevante pentru demonstrarea competențelor. După administrarea testelor (teoretic și practic), cadrul didactic va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării propuse.

Instrumente (Instrumente și echipament de laborator):

Malaxor, cuptor electric, frigider, paletă, cîntar pentru bucătărie, mașină de frămîntat, forme gofrate, șpaclu, sită pentru cernut, planșeta de lemn, tăvi dreptunghiulare, cuțitul de patiserie, forme rotunde pentru torte, cratiță, cuțite de bucătărie, linguri, poș de cofetărie, perie, forme dreptunghiulare, vase gradate, forme pentru chec, forme pentru prăjituri, barfeș.

Materiale consumabile:

făină, sare, carbonat de amoniu, unt de frișcă, zahăr farin, melanj, zahăr tos, stafide, esență, margarină, esență de vanilie, nuci, bicarbonat de sodiu, brînză de vaci, pudra de vanilie, cacao, carbonat de amoniu, lapte integral, grăsimi, vanilie, melasă, parfum uscat, apă, acid citric, miere, lapte condensat cu zahăr, ouă, sirop de zahăr ars, resturi de semifabricate, miere, pastă de fructe, magiun, agar-agar, colorant alimentar, fructe proaspete sau confiate, miez de nuci mărunțite, ulei vegetal.

Echipament de protecție:

scurtă (halat), bonetă (batistă de tifon), șorț, ștergar, batistă, pantaloni, încălțăminte de schimb.

Regulamente ce conțin instrucțiuni de lucru:

Regulile tehnicii securității la locul de muncă; regulile de protecție a muncii și securității; alte regulamente naționale de siguranță personală la efectuarea lucrărilor.

Materiale didactice:

Planșe didactice; imagini ilustrative, materiale foto-video; desene; folii retroproiector; televizor; video; documentație tehnică, fișe tehnologice.

Bibliografie:

1. Butekis N., Jucov A., Specialități de patiserie, Lumina, Chișinău, 1992
2. Dincă C., Mbratașan S., Moraru V., Cofetar-patiser, Editura Didactică și Pedagogică, București, 2007
3. Mănăilescu A., Nicolau E., Cămpian D., Pantu G., Constantinescu M., Tehnologia produselor de cofetărie și patiserie, E.D.P., București, 2003
4. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочки, Москва „Хлебпродинформ“ 2000
5. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для ПОП.
6. Рецептуры на печенье, галеты и вафли, Москва „Пищевая Промышленность”, 1969

MODULUL 7: PREPARAREA PRODUSELOR DE COFETĂRIE-PATISERIE CU VALOARE ENERGETICĂ REDUSĂ

Scopul modului: Formarea competențelor profesionale specifice de preparare a aluatului pentru articole de cofetărie-patiserie cu valoare energetică redusă și diverse articole din această categorie de aluat.

Administrarea modului:

	Unități de competență (rezultate ale învățării la final de modul)	IT	IP	Total
UC 1.	Prepararea aluaturilor pentru produse cu valoare energetică redusă.	5	-	5
UC 2.	Prepararea prăjiturilor de pandișpan cu valoarea energetică redusă	4	12	16
UC 3.	Prepararea biscuiților și chiflelor cu valoare energetică redusă	4	12	16
UC 4.	Prepararea articolelor din aluat cu tăriță și crupe de ovăș	5	6	11
Evaluare modul		2	6	8
Total		20	36	56

Achiziții teoretice și practice:

Unitatea de competență 1: Prepararea aluaturilor pentru produse cu valoare energetică redusă.				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări recomandate	practice Nr. ore
<ul style="list-style-type: none"> - Descrierea locului și rolului în alimentație a produselor de cofetărie/patiserie cu valoarea energetică redusă. - Identificarea materiilor prime de bază și auxiliare necesare pregătirii aluatului pentru produse de cofetărie/patiserie cu valoarea energetică redusă și sortimentului de produse din acesta. - Utilizarea vaselor, ustensilelor și a echipamentelor tehnologice necesare pregătirii aluatului pentru produsele de cofetărie/patiserie cu valoarea energetică redusă. 	<p>Importanța produselor de patiserie cu valoare energetică redusă în alimentație.</p> <p>Clasificarea aluaturilor pentru produse cu valoare calorică redusă.</p> <p>Clasificarea și sortimentul produselor din diferite aluaturi cu valoare energetică redusă.</p> <p>Caracteristica materiei prime pentru prepararea aluaturilor cu valoarea energetică redusă și pregătirea ei pentru producere.</p> <p>Sortimentul și caracteristica pireurilor din legume (varză, morcov, sfeclă), pastelor din fructe (mere, gutui, struguri), granulelor de mandarine și a amelioratorilor alimentari și tăriței folosite la</p>			

<ul style="list-style-type: none"> - Identificarea semipreparatelor necesare pentru obținerea sortimentului de produse de cofetărie/patiserie cu valoarea energetică redusă. 	<p>prepararea produselor cu valoarea energetică redusă. Pregătirea lor pentru utilizare. Utilaje, macanisme, ustensile și veselă pentru:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prlucrarea primară a materiei prime - prepararea aluaturilor. - tratament termic a preparatelor din aluat. - prezentare și servire. 			
Total		3		0

Unitatea de competență 2: Prepararea prăjiturilor de pandișpan cu valoarea energetică redusă				
<ul style="list-style-type: none"> - Identificarea materiilor prime de bază și auxiliare necesare pregătirii prăjiturilor de pandișpan cu valoarea energetică redusă. - Aprecierea cantitativă (masă, volum) a ingredientelor conform documentației normative, necesare pregătirii prăjiturilor de pandișpan cu valoarea energetică redusă. - Aplicarea proceselor tehnologice specifice preparării prăjiturilor de pandișpan cu valoarea energetică redusă, respectînd normele sanitaro-igienice și cerințele securității și sănătății în muncă. - Aprecierea indicilor de calitate a prăjiturilor de pandișpan cu valoarea energetică redusă. - Asigurarea condițiilor de expunere prăjiturilor de pandișpan cu valoarea energetică redusă spre comercializare. - Asigurarea condițiilor de păstrare a prăjiturilor de pandișpan cu valoarea energetică redusă 	<p>Clasificarea pandișpanului cu legume: „soare”, „noapte”, „prospețime”.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a pandișpanului cu legume prin metoda de bază.</p> <p>Sortimentul și caracteristica produselor din aluat de pandișpan cu legume.</p> <p>Aprecierea calității, servirea și prezentarea preparatului finit.</p> <p>Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor.</p> <p>Clasificarea pandișpanului cu paste din fructe: din mere și gutui.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a pandișpanului cu paste din fructe prin metoda de bază.</p> <p>Sortimentul și caracteristica produselor din aluat de pandișpan cu paste din fructe cu valoare calorică redusă.</p> <p>Aprecierea calității, servirea și prezentarea preparatelor finite.</p> <p>Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor.</p>		<p>LP 1 Prepararea prăjiturilor</p> <p>A.1 Prăjitură de pandișpan Soare (nr.116)</p> <p>A. 2 Prăjitură de pandișpan Prospețime (nr.117)</p> <p>A. 3 Prăjitură de pandișpan Noapte (nr.118)</p>	
Total		4		12

Unitatea de competență 3: Prepararea biscuiților și chiflelor cu valoare energetică redusă				
<ul style="list-style-type: none"> - Identificarea materiilor prime de bază și auxiliare necesare pregătirii biscuiților și chiflelor cu valoarea energetică redusă. - Aprecierea cantitativă (masă, volum) a ingredientelor conform documentației normative, necesare pregătirii biscuiților și chiflelor cu valoarea energetică redusă. - Aplicarea proceselor tehnologice specifice preparării biscuiților și chiflelor cu valoarea energetică redusă, respectând normele sanitaro-igienice și cerințele securității și sănătății în muncă. - Aprecierea indicilor de calitate a biscuiților și chiflelor cu valoarea energetică redusă. - Asigurarea condițiilor de expunere biscuiților și chiflelor cu valoarea energetică redusă spre comercializare. - Asigurarea condițiilor de păstrare a biscuiților și chiflelor cu valoarea energetică redusă. 	<p>Clasificarea aluaturilor folosite pentru prepararea produselor cu valoare energetică redusă cu paste din fructe: dospit și fărâmicios.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a aluatului dospit cu amelioratori alimentari.</p> <p>Sortimentul și caracteristica produselor din aluat dospit cu amelioratori alimentari cu valoarea calorică redusă.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a aluatului fărâmicios cu paste din fructe și granule de mandarine.</p> <p>Sortimentul și caracteristica produselor din aluat fărâmicios cu paste din fructe și granule de mandarine cu valoarea calorică redusă.</p> <p>Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a aluatului dospit pentru produse cu valoarea energetică redusă cu diverse pireuri de legume.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a aluatului fărâmicios cu pireu de legume pentru produse cu valoarea energetică redusă.</p> <p>Sortimentul și caracteristica produselor cu valoare calorică redusă din aluat dospit și fărâmicios cu pireuri de legume.</p> <p>Aprecierea calității, servirea și prezentarea preparatelor finite.</p> <p>Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor.</p>		<p>LP 2 Prepararea biscuiților și chiflelor</p> <p>B. 1 Biscuți aurii (nr.119)</p> <p>B. 2 Chifla Trandafir (nr.120)</p> <p>B. 3 Chifla Toamna (nr.122)</p> <p>B. 4 Chifla cu lapte (nr.123)</p>	
Total		4		12

Unitatea de competență 4: Prepararea articolelor din aluat cu tăriță și crupe de ovăs			
<ul style="list-style-type: none"> - Identificarea materiilor prime de bază și auxiliare necesare pregătirii articolelor din aluat cu tăriță și crupe de ovăs. - Aprecierea cantitativă (masă, volum) a ingredientelor conform documentației normative, necesare pregătirii articolelor din aluat cu tăriță și crupe de ovăs. - Aplicarea proceselor tehnologice specifice preparării articolelor din aluat cu tăriță și crupe de ovăs, respectînd normele sanitaro-igienice și cerințele securității și sănătății în muncă. - Aprecierea indicilor de calitate a articolelor din aluat cu tăriță și crupe de ovăs. - Asigurarea condițiilor de expunere a articolelor din aluat cu tăriță și crupe de ovăs spre comercializare. - Asigurarea condițiilor de păstrare a articolelor din aluat cu tăriță și crupe de ovăs. 	<p>Procesul tehnologic de preparare a tăriței pentru prepararea aluatului.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a aluatului cu tărițe.</p> <p>Sortimentul și caracteristica produselor cu adaos de tărițe: pateuri, plăcinte descoperite, biscuiți, turte, chifle. Folosirea crupelor de ovăs. Pregătirea lor pentru utilizare.</p> <p>Sortimentul și caracteristica produselor cu crupe de ovăs.</p> <p>Aprecierea calității, servirea și prezentarea articolelor finite.</p> <p>Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor.</p> <p>Cerințe de pregătire a articolelor pentru comercializare din aluat cu valoarea energetică redusă</p> <p>Condiții de depozitare a articolelor din aluat cu valoarea energetică redusă</p> <p>Calcul și evidență pentru preparatele din aluat cu valoarea energetică redusă</p>		<p>LP 3 Prepararea articolelor din aluat cu tăriță și crupe de ovăs</p> <p>C. 1. Pateuri din tăriță cu brînză (nr. 526)</p> <p>C.2. Biscuiți din tărițe (nr. 529)</p> <p>C.3. Biscuiți din tărițe cu nuci (nr. 530)</p> <p>C. 4 Turte cu tărițe (nr.533)</p> <p>C. 5 Biscuiți din crupe de ovăs (nr. 538)</p> <p>C. 6 Bastonașe din cașcaval (nr. 540)</p>
Total		5	6

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, care permite aplicarea atât a strategiilor didactice deductive (de la teorie spre practică), cât și celor inductive (de la practică spre teorie). Succesiunea lecțiilor de instruire teoretică și practică va depinde de strategiile și metodele didactice aplicate, dar și de condițiile disponibile de realizare a procesului de instruire.

Activitățile de instruire utilizate de cadrul didactic vor avea un caracter activ-participativ și centrat pe elev. (Vezi *Sugestiile metodologice*)

Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modulului, poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor profesionale. Repartizarea orelor pe unități de competențe este recomandată, de aceea decizia finală, inclusiv și pentru repartizarea orelor pe secvențe de conținut în modul, rămîne la discreția cadrului didactic, responsabil de predarea conținutului modulului.

Orele 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, la o lecție practică (6 ore), se recomandă prepararea a cel puțin 3 tipuri de articole din sortimentul propus, la alegerea cadrelor didactice. Pentru realizarea instruirii practice, cadrele didactice pot selecta/propune și alte tipuri de articole de cofetărie-patiserie cu valoare energetică redusă decât cele din lista lucrărilor recomandate.

La fel, se recomandă realizarea lucrărilor practice în grupuri mici (2-3 persoane). Fiecare echipă va prepara 5-10 bucăți la articole cu bucata sau 0,5 – 1kg la articole cu gramaj la kg.

Sugestii de evaluare

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor, precum și evaluatorilor, în vederea identificării aspectelor critice în procesul de evaluare a competențelor profesionale formate în cadrul modulului.

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

- Clasifice produse cu valoarea energetică redusă după diverse criterii.
- Calculeze ingredientele pentru prepararea produselor cu valoarea energetică redusă.
- Pregătească ingredientele pentru prepararea produselor cu valoarea energetică redusă.
- Respecte normele sanitaro-igienice la prepararea produselor cu valoarea energetică redusă.
- Utilizeze ustensilele și utilajele necesare procesului de preparare a produselor cu valoarea energetică redusă
- Prepare produse din pandișpan cu paste de legume, din aluat dospit cu paste de legume, din tărâțe și crupe de ovăz.
- Analizeze organoleptic calitatea produselor cu valoare energetică redusă.
- Expună spre comercializare produse cu valoare energetică redusă, respectând normele sanitaro-igienice.
- Identifice materialele, modul de ambalare a produselor cu valoare energetică redusă.
- Ambaleze produsele cu valoare energetică redusă.
- Asigure condiții de păstrare a produselor cu valoare energetică redusă.

În scopul evaluării competențelor profesionale specifice modulului, se propune prepararea de către fiecare elev a unui articol din lista lucrărilor practice recomandate. Elevii vor extrage bilete cu preparatele selectate și propuse de cadrul didactic

Cadrul didactic (evaluatorul) va urmări și va evalua atât procesul de preparare a articolelor de cofetărie/patiserie, cât și produsul gata. Procesul de preparare a articolelor de cofetărie/patiserie va fi evaluat conform pașilor tehnologici, iar produsul va fi evaluat în baza indicilor organoleptici. În procesul de evaluare, elevul va avea acces la documente tehnologice relevante pentru demonstrarea competențelor. După administrarea testelor (teoretic și practic), cadrul didactic va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării propuse.

Instrumente (Instrumente și echipament de laborator):

plită electrică, cuptor electric, frigider, paletă, cântar pentru bucătărie, cești pentru măsurat lichide, linguri pentru măsurat, cratiță, sită, sucitor, castron, tavă, cratiță pentru soteu, răzătoare, cuțite de bucătărie, dispozitiv de tăiat aluatul, pisălog, ac de lemn, platou de cofetărie,

pensulă, făcăleț, tigaie pentru clătite, forme pentru prăjituri, tigaie, tel, poș de cofetărie, polonic, farfurii, lopățică, linguri, furculițe

Materiale consumabile:

făină de grâu, amidon, ouă, melanj, unt de frișcă, margarină de masă, lapte, cașcaval, brânză de vaci, cacao praf, pastă de fructe, condimente, pudra de vanilie, fructe confiate, sare, acid citric, vanilină, zahăr tos, zahăr pudră, ulei vegetal, magiun, dulceață, stafide, miez de nuci, mac, esență, apă, vișine, mere.

Echipament de securitate:

scurtă (halat), bonetă sau batistă de tifon, șorț, ștergar, pantaloni, încălțăminte de schimb.

Regulamente ce conțin instrucțiuni de lucru:

Regulile tehnicii securității la locul de muncă; regulile de protecție a muncii și securității; alte regulamente naționale de siguranță personală la efectuarea lucrărilor.

Materiale didactice:

Set planșe didactice; materiale foto-video; desene de execuție; folii retroproiector; televizor; video; documentație tehnică, fișe tehnologice.

Materiale de instruire:

1. Butekis N., Jucov A., Specialități de patiserie, Lumina, Chișinău, 1992
2. Matiuhina Z.P., Așceulova S.P., Korolikova E.P., Merceologia produselor alimentare, Chișinău, Lumina, 1992
3. Матюхина З.П., Основы физиологии питания, гигиены и санитарии, Москва, „Высшая школа”, 1989
4. Диетическое питание в столовых. Сборник рецептов и технология приготовления блюд. Издательство “Экономика”, Москва, 1971.

MODULUL 8: PREPARAREA PRĂJITURILOR

Scopul modului: Formarea competențelor profesionale specifice de preparare a prăjiturilor din semifabricat pandișpan, fărâmicios și fărâmicios din miere, din aluat foitaj, din semifabricat opărit, din compoziții zaharoase și din fărâmituri, precum și a semifabricatelor pentru ornarea prăjiturilor.

Administrarea modului:

	Unități de competență (rezultate ale învățării la final de modul)	IT	IP	Total
UC 1.	Prepararea cremelor pentru prăjituri și torte	44	-	44
UC 2.	Prepararea prăjiturilor din pandișpan	20	18	38
UC 3.	Prepararea prăjiturilor din semifabricat fărâmicios și fărâmicios din miere.	18	24	42
UC 4.	Prepararea prăjiturilor din aluat foitaj	16	18	34
UC 5.	Prepararea prăjiturilor din semifabricat opărit	8	18	26
UC 6.	Prepararea prăjiturilor din compoziții zaharoase și din fărâmituri	10	12	22
Recapitulare modul		2	-	2
Evaluare modul		2	12	14
Total		120	102	222

Achiziții teoretice și practice:

Unitatea de competență 1: Prepararea cremelor pentru prăjituri și torte				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
<ul style="list-style-type: none"> - Descrierea rolului prăjiturilor în alimentație. - Selectarea materiilor prime de bază și auxiliare necesare pregătirii cremelor. - Utilizarea vaselor, ustensilelor și echipamentelor tehnologice necesare pregătirii cremelor. - Identificarea semifabricatelor de bază și semifabricatelor pentru ornare necesare 	<p>Importanța prăjiturilor în consumul alimentelor.</p> <p>Clasificarea și caracteristica prăjiturilor în dependență de semifabricatul de bază (din pandișpan, foitaj, aluat fărâmicios, opărit, din compoziții zaharoase, din fărâmituri) și procesului tehnologic de preparare. Regulile sanitaro-igienice la prepararea prăjiturilor.</p> <p>Metode de ornare a prăjiturilor cu diferite semifabricate pentru ornare.</p>			

<p>obținerii sortimentului prăjiturilor.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Determinarea cantității (masă, volum) ingredientelor conform documentației normative, necesare pregătirii cremelor. - Efectuarea proceselor tehnologice specifice preparării cremelor, respectând normele sanitaro-igienice și cerințele securității și sănătății în muncă. - Aprecierea calității cremelor în baza indicilor de calitate. - Asidurarea condițiilor și termenilor de păstrare a cremelor. 	<p>Condiții și termeni de păstrare a prăjiturilor. Clasificarea și caracteristica cremelor pentru prăjituri și torte.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a cremelor. Regulile sanitaro-igienice la prepararea cremelor. Condiții de păstrare a cremelor. Utilaje, mecanisme, ustensile și veselă pentru prelucrarea primară a materiei prime și prepararea cremelor. Specificul și pregătirea materiei prime pentru prepararea cremelor.</p> <p>Sortimentul cremelor pe bază de unt. Procesul tehnologic de preparare a cremelor pe bază de unt: cremă de unt de bază, sharlotte și glasse și a derivatelor. Aprecierea calității cremelor pe bază de unt. Condiții de păstrare</p> <p>Sortimentul cremelor pe bază de albuș. Procesul tehnologic de preparare a cremelor pe bază de albuș: cremă fiartă, cremă nefiartă, cu agar. Aprecierea calității cremelor. Condiții de păstrare.</p> <p>Sortimentul și caracteristica cremelor fierte Procesul tehnologic de preparare a cremelor fierte. Aprecierea calității cremelor. Condiții de păstrare.</p> <p>Sortimentul cremelor cu destinație specială. Procesul tehnologic de preparare a cremelor cu destinație specială: pe bază de brânză de vaci, cașcaval, smântână, frișcă. Aprecierea calității cremelor. Condiții de păstrare.</p>			
Total		44		0

Unitatea de competență 2: Prepararea prăjiturilor din pandișpan			
<ul style="list-style-type: none"> - Selectarea materiilor prime de bază și auxiliare necesare pregătirii cremelor și prăjiturilor din pandișpan. - Determinarea cantității (masă, volum) ingredientelor conform documentației normative, necesare pregătirii semifabricatelor pentru ornare și sortimentului de prăjituri. - Utilizarea vaselor, ustensilelor și echipamentelor tehnologice necesare pregătirii prăjiturilor din aluat fărâmișos și fărâmișos din miere.. - Pregătirea semifabricatelor de bază și semifabricatelor pentru ornare necesare obținerii sortimentului prăjiturilor din pandișpan. - Efectuarea proceselor tehnologice specifice preparării prăjiturilor din pandișpan, respectând normele sanitaro-igienice și cerințele securității și sănătății în muncă. - Realizarea elementelor decorative din diferite materii prime și semipreparate. - Aprecierea calității prăjiturilor din pandișpan în baza indicilor de calitate. - Asigurarea condițiilor de expunere a sortimentului de prăjituri din pandișpan spre comercializare. - Asigurarea condițiilor și termenilor de păstrare a sortimentului prăjiturilor din pandișpan. - Calcularea sinecostului prăjiturilor din pandișpan. 	<p>Sortimentul și caracteristica prăjiturilor din pandișpan.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a prăjiturilor din pandișpan.</p> <p>Caracteristica etapelor procesului tehnologic.</p> <p>Calculul necesarului de ingrediente</p> <p>Prepararea și porționarea prăjiturilor din pandișpan.</p> <p>Prepararea semifabricatului de bază și semifabricatelor pentru ornare.</p> <p>Asamblarea prăjiturilor și ornarea lor.</p> <p>Aprecierea calității prăjiturilor.</p> <p>Prăjituri „Bouche” (Bușe).</p> <p>Specificul preparării prăjiturii „Bouche”.</p> <p>Caracteristica etapelor procesului tehnologic.</p> <p>Aprecierea calității.</p> <p>Reguli de etică și estetică la servire.</p> <p>Utilajul comercial și amabalarea prăjiturilor</p> <p>Condiții de păstrare a prăjiturilor.</p> <p>Calculul sinecostului prăjiturilor</p>		<p>LP 1 Prepararea semifabricatelor pentru prăjituri din semifabricat pandișpan</p> <p>A-1 Prăjituri cu crema „Charlotte,, (nr.39/2000; nr.260/1986)</p> <p>A-2 Prăjituri cu fructe și jeleu (nr.41/2000)</p> <p>A-3 Prăjituri cu cremă de beza (nr. 40/2000)</p> <p>A-4 Prăjituri cu pastă de fructe (nr.43/2000)</p> <p>A-5 Prăjituri cu crema de unt (nr.42 6 /2000)</p> <p>A-6 Prăjituri „Bouche,, (nr. 44 /2000) (Bușe)</p> <p>LP 2, 3 Asamblarea și ornarea prăjiturilor din semifabricat pandișpan</p> <p>A-1 Prăjituri cu cremă „Charlotte,, (nr.39/2000; nr.260/1986)</p> <p>A-2 Prăjituri cu fructe și jeleu (nr.41/2000)</p> <p>A-3 Prăjituri cu cremă de beza (nr. 40/2000)</p> <p>A-4 Prăjituri cu pastă de fructe (nr.43/2000)</p> <p>A-5 Prăjituri cu cremă de unt (nr.42 6 /2000)</p> <p>A-6 Prăjituri „Bouche,, (nr.44 /2000) (Bușe)</p>
Total		20	18

Unitatea de competență 3: Prepararea prăjiturilor din semifabricat fărâmicios și fărâmicios din miere

<ul style="list-style-type: none">- Selectarea materiilor prime de bază și auxiliare necesare pregătirii cremelor și prăjiturilor din aluat fărâmicios și fărâmicios din miere.- Determinarea cantității (masă, volum) ingredientelor conform documentației normative, necesare pregătirii semifabricatelor pentru ornare și sortimentului de prăjituri.- Utilizarea vaselor, ustensilelor și echipamentelor tehnologice necesare pregătirii cremelor și prăjiturilor din aluat fărâmicios și fărâmicios din miere.- Pregătirea semifabricatelor de bază și semifabricatelor pentru ornare necesare obținerii sortimentului prăjiturilor din aluat fărâmicios și fărâmicios din miere.- Efectuarea proceselor tehnologice specifice preparării cremelor și prăjiturilor din aluat fărâmicios și fărâmicios din miere, respectând normele sanitaro-igienice și cerințele securității și sănătății în muncă.- Realizarea elementelor decorative din diferite materii prime și semipreparate.- Aprecierea calității cremelor și prăjiturilor din aluat fărâmicios și fărâmicios din miere. în baza indicilor de calitate.- Ambalarea prăjiturilor din aluat fărâmicios și fărâmicios din miere pentru comercializare.- Asigurarea condițiilor și termenilor de păstrare a sortimentului prăjiturilor din aluat fărâmicios și fărâmicios din miere pentru comercializare.- Calcularea sinecostului prăjiturilor din aluat fărâmicios și fărâmicios din miere.	<p>Sortimentul și caracteristica prăjiturilor din aluat fărâmicios și fărâmicios din miere.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a prăjiturilor din semifabricat fărâmicios și fărâmicios din miere.</p> <p>Caracteristica etapelor procesului tehnologic.</p> <p>Calculul necesarului de ingrediente</p> <p>Prepararea și porționarea prăjiturilor din semifabricat fărâmicios și fărâmicios din miere.</p> <p>Prepararea semifabricatului de bază și semifabricatelor pentru ornare.</p> <p>Asamblarea și ornarea prăjiturilor.</p> <p>Aprecierea calității prăjiturilor.</p> <p>Reguli de etică și estetică la servire.</p> <p>Utilajul comercial și ambalajul prăjiturilor.</p> <p>Condiții de păstrare a prăjiturilor.</p> <p>Calculul sinecostului prăjiturilor</p>	<p>LP - 4 Prepararea semifabricatelor pentru prăjituri din semifabricat fărâmicios</p> <p>B-1 Prăjituri „Ineluș fărâmicios,, (nr. 50/2000)</p> <p>B-2 Prăjituri glasate cu pomadă (nr. 48/2000)</p> <p>B-3 Prăjituri cu jeleu (nr. 49/2000)</p> <p>B-4 Prăjituri cu cremă „Glasse,, (nr. 47 д /2000)</p> <p>B-5 Prăjituri cu crema de beza (nr. 46/2000)</p> <p>B-6 Albinuța (vezi anexa)</p> <p>LP 5 - Asamblarea și ornarea prăjiturilor din semifabricat fărâmicios</p> <p>B-1 Prăjituri „Ineluș fărâmicios,, (nr. 50/2000)</p> <p>B-2 Prăjituri glasate cu pomadă (nr. 48/2000)</p> <p>B-3 Prăjituri cu jeleu (nr. 49/2000)</p> <p>B-4 Prăjituri cu cremă „Glasse,, (nr.47 д /2000)</p> <p>B-5 Prăjituri cu cremă de beza (nr. 46/2000)</p> <p>B-6 Albinuța (vezi anexa)</p> <p>LP-6 Prepararea semifabricatelor pentru prăjituri din semifabricat fărâmicios ”Coșuleț”</p> <p>B-7 Coșulețe cu cremă din frișcă și jeleu (nr.51/2000)</p> <p>B-8 Coșulețe pentru amatori (nr.52/2000)</p>
--	--	--

		<p>B-9 Coșulețe pentru amatori cu crema „Glasse” (nr.52 6 /2000)</p> <p>B-10 Coșulețe cu cremă și pastă de fructe (nr.53 /2000)</p> <p>B-11 Coșulețe cu cremă de bezea (nr.54 / 2000)</p> <p>B-12 Coșulețe cu cremă de bezea și fructe (nr.54 a/ 2000)</p> <p>LP 7 Asamblarea și ornarea prăjiturilor din semifabricat fărâmicios ”Coșuleț”</p> <p>B-7 Coșulețe cu cremă din frișcă și jeleu (nr.51/2000)</p> <p>B-8 Coșulețe pentru amatori (nr. 52/2000)</p> <p>B-9 Coșulețe pentru amatori cu crema ”Glasse” (nr.52 6 /2000)</p> <p>B-10 Coșulețe cu cremă și pastă de fructe (nr.53 /2000)</p> <p>B-11 Coșulețe cu cremă de bezea (nr. 54 / 2000)</p> <p>B-12 Coșulețe cu cremă de bezea și fructe (nr. 54 a/ 2000)</p>	
Total		18	24

Unitatea de competență 4: Prepararea prăjiturilor din aluat foitaj			
<p>- Selectarea materiilor prime de bază și auxiliare necesare pregătirii cremelor și prăjiturilor din aluat foitaj.</p> <p>- Determinarea cantității (masă, volum) ingredientelor conform documentației normative, necesare pregătirii semifabricatelor pentru ornare și sortimentului de prăjituri din aluat foitaj.</p>	<p>Sortimentul și caracteristica prăjiturilor din aluat foitaj.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a prăjiturilor din foitaj.</p> <p>Caracteristica etapelor procesului tehnologic.</p> <p>Calculul necesarului de ingrediente</p>	<p>LP-8 Prepararea semifabricatelor pentru prăjituri din aluat foitaj</p> <p>C-1 Prăjituri cu cremă „Charlotte,, (nr.55/2000)</p> <p>C-2 Prăjituri cu cremă de unt (nr.556 / 2000)</p> <p>C-3 Prăjituri „Cornulețe,, cu cremă</p>	

<ul style="list-style-type: none"> - Utilizarea vaselor, ustensilelor și echipamentelor tehnologice necesare pregătirii cremelor și prăjiturilor din aluat foitaj. - Pregătirea semifabricatelor de bază și semifabricatelor pentru ornare necesare obținerii sortimentului prăjiturilor din aluat foitaj. - Efectuarea proceselor tehnologice specifice preparării cremelor și prăjiturilor din aluat foitaj, respectând normele sanitaro-igienice și cerințele securității și sănătății în muncă. - Realizarea elementelor decorative din diferite materii prime și semipreparate. - Aprecierea calității cremelor și prăjiturilor din aluat foitaj în baza indicilor de calitate. - Ambalarea prăjiturilor din aluat foitaj pentru comercializare. - Asigurarea condițiilor și termenilor de păstrare a sortimentului prăjiturilor din aluat foitaj pentru comercializare. - Calcularea sinecostului prăjiturilor din aluat foitaj. 	<p>Prepararea și porționarea prăjiturilor din semifabricat foitaj.</p> <p>Prepararea semifabricatului de bază și semifabricatelor pentru ornare.</p> <p>Asamblarea prăjiturilor și ornarea lor.</p> <p>Aprecierea calității prăjiturilor.</p> <p>Reguli de etică și estetică la servire.</p> <p>Utilajul comercial și ambalarea prăjiturilor.</p> <p>Condiții de păstrare a prăjiturilor.</p> <p>Calculul sinecostului prăjiturilor</p>		<p>de beza (nr.59/2000)</p> <p>C-4 Prăjituri „Manșoane,, cu cremă de unt (nr.60/2000)</p> <p>LP-9, 10 Asamblarea și ornarea prăjiturilor din aluat foitaj</p> <p>C-1 Prajituri cu crema „Charlotte,, (nr.55/2000)</p> <p>C-2 Prăjituri cu cremă de unt (nr.556 / 2000)</p> <p>C-3 Prăjituri „Cornulețe,, cu cremă de beza (nr.59/2000)</p> <p>C-4 Prăjituri „Manșoane,, cu cremă de unt (nr.60/2000)</p>	
Total		16		18

Unitatea de competență 5: Prepararea prăjiturilor din semifabricat opărit				
<ul style="list-style-type: none"> - Selectarea materiilor prime de bază și auxiliare necesare pregătirii cremelor și prăjiturilor din aluat foitaj. - Determinarea cantității (masă, volum) ingredientelor conform documentației normative, necesare pregătirii semifabricatelor pentru ornare și sortimentului de prăjituri din aluat foitaj. - Utilizarea vaselor, ustensilelor și echipamentelor tehnologice necesare pregătirii cremelor și 	<p>Sortimentul și caracteristica prăjiturilor din semifabricat opărit.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a prăjiturilor din semifabricat opărit.</p> <p>Caracteristica etapelor procesului tehnologic.</p> <p>Calculul necesarului de ingrediente</p> <p>Prepararea și porționarea prăjiturilor din semifabricat opărit</p>		<p>LP-11 Prepararea semifabricatelor pentru prăjituri din aluat opărit</p> <p>D-1 Prăjituri din aluat opărit „Bastonașe cu crema Șarlott’’ (nr. 61/2000)</p> <p>D-2 Prăjituri din aluat opărit „ Bastonașe cu crema de unt’’ (nr. 61 6/2000)</p>	

<p>prăjiturilor din aluat foitaj.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pregătirea semifabricatelor de bază și semifabricatelor pentru ornare necesare obținerii sortimentului prăjiturilor din aluat foitaj. - Efectuarea proceselor tehnologice specifice preparării cremelor și prăjiturilor din aluat foitaj, respectând normele sanitaro-igienice și cerințele securității și sănătății în muncă. - Realizarea elementelor decorative din diferite materii prime și semipreparate. - Aprecierea calității cremelor și prăjiturilor din aluat foitaj în baza indicilor de calitate. - Ambalarea prăjiturilor din aluat foitaj pentru comercializare. - Asigurarea condițiilor și termenilor de păstrare a sortimentului prăjiturilor din aluat foitaj pentru comercializare. - Calcularea sinecostului prăjiturilor din aluat foitaj. 	<p>Prepararea semifabricatului de bază și semifabricatelor pentru ornare. Asamblarea prăjiturilor și ornarea lor. Aprecierea calității prăjiturilor. Reguli de etică și estetică la servire. Utilajul comercial și amabalarea prăjiturilor. Condiții de păstrare a prăjiturilor. Calculul sinecostului prăjiturilor</p>		<p>D-3 Prăjituri din aluat opărit „Bastonașe presurate cu fărâmituri” (nr. 63/2000) LP-12 Aasamblarea și ornarea prăjiturilor din aluat opărit D-1 Prăjituri din aluat opărit „Bastonașe cu crema Șarlott” (nr. 61/2000) D-2 Prăjituri din aluat opărit „Bastonașe cu crema de unt” (nr. 61 6/2000) D-3 Prăjituri din aluat opărit „Bastonașe presurate cu fărâmituri” (nr. 63/2000)</p>	
Total		8		18

Unitatea de competență 6: Prepararea prăjiturilor din compoziții zaharoase și din fărâmituri				
<ul style="list-style-type: none"> - Selectarea materiilor prime de bază și auxiliare necesare pregătirii cremelor și prăjiturilor din compoziții zaharoase și din fărâmituri. - Determinarea cantității (masă, volum) ingredientelor conform documentației normative, necesare pregătirii semifabricatelor pentru ornare și sortimentului de prăjituri din compoziții zaharoase și din fărâmituri. - Pregătirea semifabricatelor de bază și semifabricatelor pentru ornare necesare obținerii sortimentului prăjiturilor din compoziții 	<p>Sortimentul și caracteristica prăjiturilor compoziții zaharoase. Procesul tehnologic de preparare a prăjiturilor din compoziții zaharoase. Caracteristica etapelor procesului tehnologic. Calculul necesarului de ingrediente Prepararea semifabricatului de bază și semifabricatelor pentru ornare. Asamblarea și ornarea prăjiturilor. Aprecierea calității prăjiturilor.</p>		<p>LP-17 Prepararea prăjiturilor din aluat de compoziții zaharoase E-3 Prăjituri din compoziții zaharoase „Bezele cu cremă Charlotte” (nr. 65/2000) E-4 Prăjituri din compoziții zaharoase „Bezele cu cremă de unt” (nr. 65a/2000)</p> <p>LP-18 Prepararea prăjiturilor din fărâmituri.</p>	

<p>zaharoase și din fărâmituri.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Efectuarea proceselor tehnologice specifice preparării cremelor și prăjiturilor din compoziții zaharoase și din fărâmituri, respectând normele sanitaro-igienice și cerințele securității și sănătății în muncă. - Realizarea elementelor decorative din diferite materii prime și semipreparate. - Aprecierea calității cremelor și prăjiturilor din compoziții zaharoase și din fărâmituri în baza indicilor de calitate. - Ambalarea prăjiturilor din compoziții zaharoase și din fărâmituri pentru comercializare. - Asigurarea condițiilor și termenilor de păstrare a sortimentului prăjiturilor din compoziții zaharoase și din fărâmituri pentru comercializare. - Calcularea sinecostului prăjiturilor din compoziții zaharoase și din fărâmituri. 	<p>Reguli de etică și estetică la servire.</p> <p>Sortimentul și caracteristica prăjiturilor din fărâmituri.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a prăjiturilor din fărâmituri.</p> <p>Caracteristica etapelor procesului tehnologic.</p> <p>Prepararea semifabricatului de bază și semifabricatelor pentru ornare.</p> <p>Asamblarea și ornarea prăjiturilor.</p> <p>Aprecierea calității prăjiturilor.</p> <p>Reguli de etică și estetică la servire.</p> <p>Utilajul comercial și ambalarea prăjiturilor.</p> <p>Condiții de păstrare a prăjiturilor.</p> <p>Calculul sinecostului prăjiturilor</p>		<p>E-5 Prăjituri din fărâmituri (nr. 68/2000)</p> <p>E-6 Prăjituri din fărâmituri pentru amatori (nr. 69/2000)</p>	
Total		10		12

Specificații metodologice

Parcursul didactic al modulului va avea un caracter flexibil, care permite alternarea lecțiilor de instruire teoretică și practică în dependență de strategiile și metodele didactice aplicate, precum și de condițiile disponibile de realizare a procesului de instruire.

Activitățile de instruire utilizate de cadrul didactic vor avea un caracter activ-participativ și centrat pe elev. (Vezi *Sugestiile metodologice*)

Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modulului, poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor profesionale. Repartizarea orelor pe unități de competențe este recomandată, de aceea decizia finală, inclusiv și pentru repartizarea orelor pe secvențe de conținut în modul, rămâne la discreția cadrului didactic, responsabil de predarea conținutului modulului. Orele 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, la o lecție practică (6 ore), se recomandă prepararea a cel puțin 3 tipuri de articole din sortimentul propus, la alegerea cadrelor didactice. Pentru realizarea instruirii practice, cadrele didactice pot selecta/propune și alte tipuri de prăjituri decât cele din lista lucrărilor recomandate.

La fel, se recomandă realizarea lucrărilor practice în grupuri mici (2-3 persoane). Fiecare echipă va prepara 5-10 bucăți la articole cu bucata sau 0,5 – 1kg la articole cu gramaj la kg.

Sugestii de evaluare

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor, precum și evaluatorilor, în vederea identificării aspectelor critice în procesul de evaluare a competențelor profesionale formate în cadrul modulului.

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

- Clasifice prăjiturile după diverse criterii.
- Clasifice cremele după diverse criterii.
- Calculeze ingredientele pentru prepararea cremelor și prăjiturilor.
- Pregătească ingredientele pentru prepararea cremelor și prăjiturilor.
- Respecte normele sanitaro-igienice în timpul activității de pregătire a materiei prime și în procesul de preparare a cremelor și prăjiturilor.
- Utilizeze ustensilele și utilajele necesare pentru prepararea cremelor și prăjiturilor.
- Prepare diverse tipuri de creme (pe bază de unt, de albuș, fierte, cu destinație specială, din semipreparate de ornare moderne).
- Analizeze organoleptic calitatea diferitor tipuri de creme.
- Selecteze elemente de decor în funcție de structura, forma, culoarea și dimensiunile prăjiturilor, conform regulilor estetice.
- Prepare diverse tipuri de prăjituri din semifabricate coapte: pandișpan, fărâmicios, foitaj, opărit, bezea, de migdale și din fărîmituri.
- Analizeze organoleptic calitatea diferitor tipuri de prăjituri.
- Expună spre comercializare prăjiturile, respectând normele sanitaro-igienice, condițiile și termenii de păstrare.
- Identifice materialele și modul de ambalare a prăjiturilor preparate.
- Ambaleze prăjiturile.
- Asigure condițiile de păstrare a prăjiturilor.
- Calculeze sinecostului prăjiturilor.

În scopul evaluării competențelor profesionale specifice modulului, se propune prepararea de către fiecare elev a unui articol din lista lucrărilor practice recomandate. Elevii vor extrage bilete cu preparatele selectate și propuse de cadrul didactic

Ținând cont de specificul procesului tehnologic de prepararea a prăjiturilor, pentru evaluarea competențelor profesionale specifice modulului, se recomandă realizarea evaluării sumative timp de 12 ore:

- 6 ore: pregătirea semifabricatelor coapte, după caz, elementelor de ornare
- 6 ore: asamblarea și ornarea articolelor

Cadrul didactic (evaluatorul) va urmări și va evalua atât procesul de preparare a articolelor de cofetărie/patiserie, cât și produsul gata. Procesul de preparare a articolelor de cofetărie/patiserie va fi evaluat conform pașilor tehnologici, iar produsul va fi evaluat în baza indicilor

organoleptici. În procesul de evaluare, elevul va avea acces la documente tehnologice relevante pentru demonstrarea competențelor. După administrarea testelor (teoretic și practic), cadrul didactic va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării propuse.

Instrumente (Instrumente și echipament de laborator):

Crășetă, malaxor, cuptor electric, frigider, paletă, cântar pentru bucătărie, mixer, forme gofrate, șpaclu, sită pentru cernut, planșeta de lemn, tăvi dreptunghiulare, rulou cu discuri, cratiță, cuțite de bucătărie, linguri, poș de cofetărie, perie, forme dreptunghiulare, cuțite pentru nivelare, merdenea, vase gradate, forme pentru chec, forme pentru prăjituri, spatule

Materiale consumabile:

Făină de grâu, sare, carbonat de amoniu, unt de frișcă, zahăr farin, melanj, zahăr tos, stafide, esență, margarină, esență de vanilie, bicarbonat de sodiu, brânză de vaci, pudra de vanilie, cacao-praf, lapte integral, grăsimi, vanilie, melasă, parfum uscat, apă, acid citric, miere, lapte condensat cu zahăr, ouă, sirop de zahăr ars, resturi de semifabricate coapte, pastă de fructe, magiun, agar-agar, colorant alimentar, fructe proaspete sau confiate, coniac, vin de desert, miez de nuci mărunțite, ulei vegetal, frișcă, ciocolată.

Echipament de protecție:

scurtă (halat), bonetă, șorț, ștergar, batistă, pantaloni, încălțăminte de schimb, mănuși termoizolante, mănuși igienice.

Regulamente ce conțin instrucțiuni de lucru:

Regulile tehnicii securității la locul de muncă; regulile de protecție a muncii și securității; alte regulamente naționale de siguranță personală la efectuarea lucrărilor.

Materiale didactice:

planșe didactice; imagini ilustrative, materiale foto-video; desene, folii retroproiector; televizor; video; documentație tehnică, fișe tehnologice.

Bibliografie:

1. Butekis N., Jucov A., Specialități de patiserie, Lumina, Chișinău, 1992
2. Dincă C., Mbratașan S., Moraru V., Cofetar-patiser, Editura Didactică și Pedagogică, București, 2007
3. Mănăilescu A., Nicolau E., Cămpian D., Pantu G., Constantinescu M., Tehnologia produselor de cofetărie și patiserie, Editura Didactică și Pedagogică, București, 2003
4. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенья, пряники, коврижки и сдобные булочки, Москва „Хлебпродинформ“ 2000
5. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для ПОП.
6. Рецептуры на печенье, галеты и вафли, Москва „Пищевая Промышленность”, 1969

Modulul 9: PREPARAREA TORTELOR

Scopul modului: Formarea competențelor profesionale specific de preparare a tortelor din semifabricat pandișpan, din aluat fărâmicios și fărâmicios din miere, din foitaj, din compoziții zaharoase și a tortelor combinate.

Administrarea modului:

	Unități de competență (rezultate ale învățării la final de modul)	IT	IP	Total
UC 1.	Prepararea tortelor din semifabricat pandișpan	54	24	78
UC 2.	Prepararea tortelor din aluat fărâmicios și fărâmicios din miere	28	42	70
UC 3.	Prepararea tortelor din foitaj	10	24	34
UC 4.	Prepararea tortelor din compoziții zaharoase și a tortelor combinate	34	24	58
Recapitulare modul		2	-	2
Evaluare modul		2	12	14
Total		130	126	256

Achiziții teoretice și practice:

Unitatea de competență 1: Prepararea tortelor din semifabricat pandișpan				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizarea materiilor prime de bază și auxiliare necesare preparării tortelor. - Selectarea și utilizarea vaselor, ustensilelor și a echipamentelor tehnologice necesare preparării tortelor. - Identificarea semifabricate-lor de bază și semifabricatelor pentru ornare necesare obținerii sortimentului de torte. - Determinarea cantității (masă, volum) ingredientelor conform documentației normative, necesare preparării semifabricatelor pentru ornarea tortelor. - Efectuarea proceselor tehnologice specifice 	<p>Importanța tortelor în consumul alimentelor.</p> <p>Clasificarea și caracteristica tortelor în dependență de semifabricatul de bază (din pandișpan, foitaj, aluat fărâmicios, din compoziții zaharoase, combinate) și procesul tehnologic de preparare.</p> <p>Regulile sanitaro-igienice la prepararea tortelor.</p> <p>Metode de ornare a tortelor cu diferite semifabricate pentru ornare.</p> <p>Condițiile și termenii de păstrare a tortelor.</p>		<p>LP-1 Prepararea semifabricatelor pentru torte din semifabricat pandișpan</p> <p>A1 Tortă din pandișpan cu cremă „Charlotte” nr. 1/2000</p> <p>A2 Torta „Poveste” nr. 2/2000</p> <p>A3 Torta „Praga” nr.10/2000</p> <p>A4 Torta Pandișpan cu sufleu nr. 14/2000</p> <p>A5 Torta Pandișpan cu cremă de brânză nr. 15/2000</p> <p>A6 Torta cu nuci nr.16/2000</p>	

<p>preparării tortelor din semifabricat pandișpan, respectând normele sanitaro-igienice și cerințele securității și sănătății în muncă</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realizarea elementelor decorative din diferite materii prime și semipreparate - Aprecierea calității tortelor din semifabricat pandișpan, în baza indicilor de calitate. - Utilizarea ustensilelor și echipamentelor pentru expunerea spre comercializare a tortelor din semifabricat pandișpan - Ambalarea tortelor pentru comercializare - Asigurarea condițiilor și respectarea termenilor de păstrare a tortelor expuse comercializării 	<p>Sortimentul și caracteristica tortelor din semifabricat de pandișpan.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a tortelor din semifabricat pandișpan. Calculul necesarului de ingrediente</p> <p>Prepararea semifabricatului de bază și semifabricatelor pentru ornare, asamblarea tortelor și ornarea lor.</p> <p>Caracteristica etapelor procesului tehnologic.</p> <p>Aprecierea calității tortelor.</p> <p>Reguli de etică și estetică la servire.</p> <p>Utilajul commercial, materiale și modul de ambalare a tortelor din semifabricat pandișpan.</p>		<p>LP 2, 3, 4 Asamblarea și ornarea tortelor din semifabricat pandișpan</p> <p>A1 Tortă din pandișpan cu cremă „Șarlott” nr. 1/2000</p> <p>A2 Torta „Poveste” nr.2/2000</p> <p>A3 Torta „Praga” nr.10/2000</p> <p>A4 Torta Pandișpan cu sufleu nr. 14/2000</p> <p>A5 Torta Pandișpan cu cremă de brânză nr.15/2000</p> <p>A6 Torta cu nuci nr.16/2000</p>	
Total		54		24

Unitatea de competență 2: Prepararea tortelor din aluat fărâmicios și fărâmicios din miere				
<ul style="list-style-type: none"> - Determinarea cantității (masă, volum) a semifabricatelor de bază și semifabricatelor pentru ornare necesare obținerii tortelor din aluat fărâmicios și fărâmicios din miere. - Efectuarea proceselor tehnologice specifice preparării tortelor din aluat fărâmicios și fărâmicios din miere, respectând normele sanitaro-igienice și cerințele securității și sănătății în muncă - Realizarea elementelor decorative din diferite materii prime și semipreparate. - Aprecierea calității tortelor din aluat fărâmicios și fărâmicios din miere, în baza indicilor de calitate. 	<p>Sortimentul și caracteristica tortelor din semifabricat fărâmicios și fărâmicios din miere.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a tortelor din aluat fărâmicios și fărâmicios din miere.</p> <p>Calculul necesarului de ingrediente</p> <p>Prepararea semifabricatului de bază și semifabricatelor pentru ornare, asamblarea tortelor și ornarea lor.</p> <p>Caracteristica etapelor procesului tehnologic</p> <p>Aprecierea calității tortelor.</p> <p>Reguli de etică și estetică la servire.</p>		<p>LP 5 Prepararea semifabricatelor din semifabricat fărâmicios și din miere</p> <p>A1 Torta „Căderea frunzelor” nr.19/2000</p> <p>A2 Torta „Leningrad” nr.18/2000</p> <p>A3 Torta „Lăcrămioare” nr.20/2000</p> <p>LP 6, 7, 8 Asamblarea și ornarea tortelor din semifabricat fărâmicios și din miere</p> <p>A1 Torta „Căderea frunzelor” nr.19/2000</p> <p>A2 Torta „Leningrad” nr.18/2000</p>	

<ul style="list-style-type: none"> - Utilizarea ustensilelor și echipamentelor pentru expunerea spre comercializare a tortelor din aluat fărâmicios și fărâmicios din miere. - Ambalarea tortelor pentru comercializare. - Asigurarea condițiilor și respectarea termenilor de păstrare a tortelor din aluat fărâmicios și fărâmicios din miere expuse comercializării. 	<p>Utilajul commercial, materiale și modul de ambalare a tortelor din aluat fărâmicios și fărâmicios din miere</p>		<p>A3 Torta „Lăcrămioare” nr.20/2000 LP 9 Prepararea semifabricatelor din semifabricat fărâmicios și din miere Torta ”Albinuța” (în anexă) Torta ”Fărâmicios cu cremă de smântână” (în anexa) LP 10, 11 Asamblarea și ornarea tortelor din semifabricat fărâmicios și din miere Torta ”Albinuța” (în anexă) Torta ”Fărâmicios cu cremă de smântână” (în anexa)</p>	
Total		28		42

Unitatea de competență 3: Prepararea tortelor din foitaj				
<ul style="list-style-type: none"> - Determinarea cantității (masă, volum) a semifabricatelor de bază și semifabricatelor pentru ornare necesare obținerii tortelor din foitaj. - Efectuarea proceselor tehnologice specifice preparării tortelor din aluat foitaj, respectând normele sanitaro-igienice și cerințele securității și sănătății în muncă - Realizarea elementelor decorative din diferite materii prime și semipreparate. - Aprecierea calității tortelor din aluat foitaj, în baza indicilor de calitate. - Utilizarea ustensilelor și echipamentelor pentru expunerea spre comercializare a tortelor din foitaj. 	<p>Sortimentul și caracteristica tortelor din foitaj. Procesul tehnologic de preparare a tortelor din foitaj. Calcularea necesarului de ingrediente Prepararea semifabricatului de bază și semifabricatelor pentru ornare, asamblarea tortelor și ornarea lor. Caracteristica etapelor procesului tehnologic. Aprecierea calității tortelor. Reguli de etică și estetică la servire. Utilajul comercial, materiale și modul de ambalare a tortelor din foitaj.</p>		<p>LP-12 Prepararea semifabricatelor și prepararea tortelor din semifabricat foitaj A1 Torta „Mille feuilles” cu cremă de unt”, nr.27 /2000 A2 Torta „Mille feuilles cu crema Charlotte”, nr.27 a/2000 A3 Torta „Kolizei”, nr.29/2000 LP-13, 14, 15 Asamblarea și ornarea tortelor din semifabricat foitaj A1 Torta „Mille feuilles” cu crema de unt”, nr.27 /2000 A2 Torta „Mille feuilles cu crema Charlotte”, nr.27 a/2000</p>	

- Ambalarea tortelor pentru comercializare. - Asigurarea condițiilor și respectarea termenilor de păstrare a tortelor din aluat foitaj expuse comercializării.			A3 Torta „Kolizei”, nr.29/2000	
Total		10		24

Unitatea de competență 4: Prepararea tortelor din compoziții zaharoase și tortelor combinate

<ul style="list-style-type: none"> - Determinarea cantității (masă, volum) a semifabricatelor de bază și semifabricatelor pentru ornare necesare obținerii sortimentului tortelor din compoziții zaharoase și tortelor combinate. - Efectuarea proceselor tehnologice specifice preparării tortelor din compoziții zaharoase și tortelor combinate, respectând normele sanitaro-igienice și cerințele securității și sănătății în muncă - Realizarea elementelor decorative din diferite materii prime și semipreparate pentru torte din compoziții zaharoase și torte combinate. - Aprecierea calității tortelor din compoziții zaharoase și tortelor combinate, în baza indicilor de calitate. - Utilizarea ustensilelor și echipamentelor pentru expunerea spre comercializare a tortelor din compoziții zaharoase și tortelor combinate. - Ambalarea tortelor pentru comercializare. - Asigurarea condițiilor și respectarea termenilor de păstrare a tortelor din compoziții zaharoase și tortelor combinate expuse comercializării. 	<p>Sortimentul și caracteristica tortelor din compoziții zaharoase.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a tortelor din compoziții zaharoase.</p> <p>Prepararea semifabricatului de bază și semifabricatelor pentru ornare, asamblarea tortelor și ornarea lor.</p> <p>Caracteristica etapelor procesului tehnologic.</p> <p>Aprecierea calității tortelor.</p> <p>Reguli de etică și estetică la servire.</p> <p>Sortimentul și caracteristica tortelor combinate.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a tortelor combinate.</p> <p>Prepararea semifabricatului de bază și semifabricatelor pentru ornare, asamblarea tortelor și ornarea lor.</p> <p>Caracteristica etapelor procesului tehnologic.</p> <p>Aprecierea calității tortelor.</p> <p>Reguli de etică și estetică la servire.</p> <p>Utilajul comercial, materiale și modul de ambalare tortelor din compoziții zaharoase și tortelor combinate.</p>		<p>LP 16 Prepararea semifabricatelor și prepararea tortelor din compoziții zaharoase și tortelor combinate</p> <p>A1 Torta „Bariz”, nr.31/1986</p> <p>A2 Torta „Kiev”, nr.33/1986</p> <p>A3 Torta „Zbor”, nr.32/2000</p> <p>A4 Torta combinată din aluat fiert nr.37/2000</p> <p>A5 Torta combinată din aluat fărâmicios și pandișpan (Nr. 35/2000)</p> <p>LP 17, 18, 19 Asamblarea și ornarea tortelor din compoziții zaharoase și tortelor combinate</p> <p>A1 Torta „Bariz”, nr.31/1986</p> <p>A2 Torta „Kiev”, nr.33/1986</p> <p>A3 Torta „Zbor”, nr.32/2000</p> <p>A4 Torta combinată din aluat fiert nr.37/2000</p> <p>A5 Torta combinată din aluat fărâmicios și pandișpan (Nr. 35/2000)</p>	
--	--	--	---	--

	Condițiile de păstrare a tortelor expuse spre comercializare. Calculul sinecostului tortelor.		
Total		34	24

Specificații metodologice

Parcursul didactic al modulului va avea un caracter flexibil, care permite alternarea lecțiilor de instruire teoretică și practică, în dependență de strategiile și metodele didactice aplicate, dar și de condițiile disponibile de realizare a procesului de instruire.

Activitățile de instruire utilizate de cadrul didactic vor avea un caracter activ-participativ și centrat pe elev. (Vezi *Sugestiile metodologice*)

Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modulului, poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor profesionale. Repartizarea orelor pe unități de competențe este recomandată, de aceea decizia finală, inclusiv și pentru repartizarea orelor pe secvențe de conținut în modul, rămâne la discreția cadrului didactic, responsabil de predarea conținutului modulului. Orelor 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, la o lecție practică (6 ore), se recomandă prepararea a cel puțin 3 tipuri de articole din sortimentul propus, la alegerea cadrelor didactice. Pentru realizarea instruirii practice, cadrele didactice pot selecta/propune și alte tipuri de torte decât cele din lista lucrărilor recomandate.

La fel, se recomandă realizarea lucrărilor practice în grupuri mici (2-3 persoane). Fiecare echipă va prepara 5-10 bucăți la articole cu bucata sau 0,5 – 1kg la articole cu gramaj la kg.

Sugestii de evaluare

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor, precum și evaluatorilor, în vederea identificării aspectelor critice în procesul de evaluare a competențelor profesionale formate în cadrul modulului.

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

- Clasifice tortele după diverse criterii.
- Calculeze ingredientele pentru diferite tipuri de torte.
- Pregătească ingredientele pentru prepararea tortelor.
- Respecte normele sanitaro-igienice în timpul activității de pregătire a materiei prime și în procesul de preparare a tortelor.
- Selecteze ustensilele și utilajele necesare pentru prepararea tortelor.
- Selecteze elemente de decor în funcție de structură, formă, culoare și dimensiunea tortelor, conform regulilor estetice.
- Prepare diverse tipuri de torte (din semifabricat pandișpan, fărmicios, foitaj, din compoziții zaharoase, combinate)
- Analizeze organoleptic calitatea diferitor tipuri de torte.

- Expună spre comercializare tortele, respectând normele sanitaro-igienice, condițiile și termenii de păstrare.
- Identifice materialele și modul de ambalare a tortelor preparate.
- Ambaleze tortele.
- Asigure condițiile de păstrare a tortelor.

În scopul evaluării competențelor profesionale specifice modulului, se propune prepararea de către fiecare elev a unui articol din lista lucrărilor practice recomandate. Elevii vor extrage bilete cu preparatele selectate și propuse de cadrul didactic.

Ținând cont de specificul procesului tehnologic de prepararea a tortelor, pentru evaluarea competențelor profesionale specifice modulului, se recomandă realizarea evaluării sumative timp de 12 ore:

- 6 ore: pregătirea semifabricatelor coapte, după caz, elementelor de ornare
- 6 ore: asamblarea și ornarea articolelor

Cadrul didactic (evaluatorul) va urmări și va evalua atât procesul de preparare a articolelor de cofetărie/patiserie, cât și produsul gata. Procesul de preparare a articolelor de cofetărie/patiserie va fi evaluat conform pașilor tehnologici, iar produsul va fi evaluat în baza indicilor organoleptici. În procesul de evaluare, elevul va avea acces la documente tehnologice relevante pentru demonstrarea competențelor. După administrarea testelor (teoretic și practic), cadrul didactic va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării propuse.

Instrumente (*Instrumente și echipament de laborator*):

Croșetă, malaxor, cuptor electric, frigider, paletă, cântar pentru bucătărie, mixer, forme gofrate, șpaclu, sită pentru cernut, planșeta de lemn, tăvi dreptunghiulare, rulou cu discuri, cratiță, cuțite de bucătărie, linguri, poș de cofetărie cu diferite duiuri, perie, forme dreptunghiulare, cuțite pentru nivelare, merdenea, vase gradate, forme pentru torte, spatule.

Materiale consumabile:

Făină de grâu, sare, carbonat de amoniu, unt de frișcă, zahăr farin, melanj, zahăr tos, stafide, esență, margarină, esență de vanilie, bicarbonat de sodiu, brânză de vaci, pudra de vanilie, cacao-praf, lapte integral, grăsimi, vanilie, melasă, parfum uscat, apă, acid citric, miere, lapte condensat cu zahăr, ouă, sirop de zahăr ars, resturi de semifabricate coapte, pastă de fructe, magiun, agar-agar, colorant alimentar, fructe proaspete sau confiate, coniac, vin de desert, miez de nuci mărunțite, ulei vegetal, frișcă, ciocolată.

Echipament de protecție:

scurtă (halat), bonetă, șorț, ștergar, batistă, pantaloni, încălțăminte de schimb, mănuși termoizolante, mănuși igienice.

Regulamente ce conțin instrucțiuni de lucru:

Regulile tehnicii securității la locul de muncă; regulile de protecție a muncii și securității; alte regulamente naționale de siguranță personală la efectuarea lucrărilor.

Materiale didactice:

planșe didactice; imagini ilustrative, materiale foto-video; desene, folii retroproiector; televizor; video; documentație tehnică, fișe tehnologice.

Bibliografie:

7. Butekis N., Jucov A., Specialități de patiserie, Lumina, Chișinău, 1992
8. Dincă C., Mbratașan S., Moraru V., Cofetar-patiser, Editura Didactică și Pedagogică, București, 2007
9. Mănăilescu A., Nicolau E., Cămpian D., Pantu G., Constantinescu M., Tehnologia produselor de cofetărie și patiserie, Editura Didactică și Pedagogică, București, 2003
10. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенья, пряники, коврижки и сдобные булочки, Москва „Хлебпродинформ“ 2000
11. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для ПОП.
12. Рецептуры на печенье, галеты и вафли, Москва „Пищевая Промышленность”, 1969

MODULUL 10: PREPARAREA PRODUSELOR DE COFETĂRIE-PATISERIE INTERNAȚIONALE

Scopul modului: Formarea competențelor profesionale specifice de preparare a aluaturilor pentru articole internaționale de cofetărie-patiserie, precum și diverselor articole din această categorie de aluat necesare pentru prestarea serviciilor în domeniul cofetăriei.

Administrarea modului:

	Unități de competență (rezultate ale învățării la final de modul)	IT	IP	Total
UC 1.	Prepararea cheesecake-ului, tartelor cu fructe și articolelor cu Mascarpone	8	6	14
UC 2.	Prepararea baclavalei și prăjiturilor din semifabricat de migdale	8	12	18
Evaluare modul		2	6	8
Total		18	24	42

Achiziții teoretice și practice:

Unitatea de competență 1: Prepararea cheesecake-ului, tartelor cu fructe și articolelor cu Mascarpone				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Tematica lucrărilor practice	Nr. ore
<ul style="list-style-type: none"> - Identificarea materiilor prime de bază și auxiliare necesare pregătirii cheesecake-ului, tartelor cu fructe și articolelor cu Mascarpone - Determinarea cantitativă (masă, volum) a ingredientelor, necesare pregătirii cheesecake-ului, tartelor cu fructe și articolelor cu Mascarpone - Utilizarea vaselor, ustensilelor și a echipamentelor tehnologice necesare pregătirii cheesecake-ului, tartelor cu fructe și articolelor cu Mascarpone - Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării cheesecake-ului, tartelor cu fructe și articolelor cu Mascarpone, respectând normele sanitaro- 	<p>Sortimentul articolelor de cofetărie-patiserie internaționale comercializate în rețeaua de comerț autohtonă: <i>Cheesecake, Baclava</i>, tarte cu fructe și torte (Tiramisu și alte articole cu Mascarpone)</p> <p>Cheesecake: Tipuri de cheesecake. Caracteristica materiei prime pentru cheesecake-uri și pregătirea acestora către producție. Procesul tehnologic de preparare a cheesecake-ului. Aprecierea calității, servirea preparatului gata. Reguli de etică și estetică la servirea preparatului.</p> <p>Tarte cu fructe Tipuri de tarte cu fructe. Caracteristica materiei prime pentru tarte cu fructe și pregătirea acestora către producție. Procesul tehnologic de preparare a tartelor cu fructe. Aprecierea calității, servirea preparatului gata. Reguli de etică și estetică la servirea preparatului.</p>		<p>LP 1 Prepararea Cheesecake-ului (vezi anexa)</p> <p>LP 2 Prepararea Tartei cu fructe în sortiment</p>	

<p>igienice și cerințele securității și sănătății în muncă</p> <ul style="list-style-type: none"> - Precizarea transformărilor ce au loc în timpul coacerii și influența lor asupra calității produsului - Aprecierea calității cheesecake-ului, tartelor cu fructe și articolelor cu Mascarpone, conform indicilor de calitate. - Utilizarea ustensilelor și echipamentelor pentru expunerea spre comercializare a cheesecake-ului, tartelor cu fructe și articolelor cu Mascarpone - Asigurarea condițiilor de păstrare a cheesecake-ului, tartelor cu fructe și articolelor cu Mascarpone 	<p>Tiramisu și alte articole cu Mascarpone. Caracteristica materiei prime pentru tiramisu și alte articole cu Mascarpone și pregătirea acestora către producție. Procesul tehnologic de preparare a Tiramisu și alte articole cu Mascarpone. Aprecierea calității, servirea preparatului gata. Reguli de etică și estetică la servirea preparatului.</p> <p>Macarons. Caracteristica materiei prime pentru macarons și pregătirea acestora pentru producție. Procesul tehnologic de preparare a macarons. Aprecierea calității, servirea preparatului gata. Reguli de etică și estetică la servirea preparatului. Materiale și modul de ambalare pentru expedierea în puncte de comercializare. Condiții și termeni de păstrare</p>	8	6
Total		8	6

Unitatea de competență 2: Prepararea baclavalei și prăjiturilor din semifabricat de migdale			
<ul style="list-style-type: none"> - Identificarea materiilor prime de bază și auxiliare necesare pregătirii baclavalei și prăjiturilor din semifabricat de migdale - Determinarea cantitativă (masă, volum) a ingredientelor, necesare pregătirii baclavalei și prăjiturilor din semifabricat de migdale - Utilizarea vaselor, ustensilelor și a echipamentelor tehnologice necesare pregătirii baclavalei și prăjiturilor din semifabricat de migdale - Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării baclavalei și prăjiturilor din semifabricat de migdale, respectând normele sanitaro-igienice și 	<p>Baclava. Caracteristica materiei prime pentru baclava și pregătirea acestora către producție. Procesul tehnologic de preparare a baclavalei. Aprecierea calității, servirea preparatului gata. Reguli de etică și estetică la servirea preparatului.</p> <p>Prăjituri din semifabricat de migdale. Sortimentul și caracteristica prăjiturilor din semifabricat de migdale. Procesul tehnologic de preparare a prăjiturilor din semifabricat de migdale. Caracteristica etapelor procesului tehnologic. Prepararea semifabricatului de bază și semifabricatelor pentru ornare. Asamblarea prăjiturilor și ornarea lor. Aprecierea calității prăjiturilor. Reguli de etică și estetică la servirea.</p>		<p>LP 3 Prepararea Baclavalei în sortiment</p> <p>LP-4 Prepararea prăjiturilor din aluat de migdalii A1 Prăjituri din aluat de migdale „Piramidă” (nr. 67/2000)</p> <p>A2 Prăjituri din aluat de migdale (nr. 67/2000)</p>

cerințele securității și sănătății în muncă - Precizarea transformărilor ce au loc în timpul coacerii și influența lor asupra calității produsului - Aprecierea calității baclavalei și prăjiturilor din semifabricat de migdale, conform indicilor de calitate. - Utilizarea ustensilelor și echipamentelor pentru expunerea spre comercializare a baclavalei și prăjiturilor din semifabricat de migdale - Asigurarea condițiilor de păstrare a baclavalei și prăjiturilor din semifabricat de migdale	Utilajul comercial și amabalarea prăjiturilor. Calculul și evidența pentru articole de cofetărie-patiserie internațională.			
Total		8		12

Specificații metodologice

Parcursul didactic al modulului va avea un caracter flexibil, care permite alternarea lecțiilor de instruire teoretică și practică în dependență de strategiile și metodele didactice aplicate, dar și de condițiile disponibile de realizare a procesului de instruire.

Activitățile de instruire utilizate de cadrul didactic vor avea un caracter activ-participativ și centrat pe elev. (Vezi *Sugestiile metodologice*)

Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modulului, poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor profesionale. Repartizarea orelor pe unități de competențe este recomandată, de aceea decizia finală, inclusiv și pentru repartizarea orelor pe secvențe de conținut în modul, rămâne la discreția cadrului didactic, responsabil de predarea conținutului modulului. Orelor 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. Pentru realizarea instruirii practice, cadrele didactice pot selecta/propune și alte tipuri de articole de cofetărie-patiserie internaționale decât cele din lista lucrărilor recomandate.

Sugestii de evaluare

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor, precum și evaluatorilor, în vederea identificării aspectelor critice în procesul de evaluare a competențelor profesionale formate în cadrul modulului.

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

- Clasifice produsele de cofetărie/patiserie internațională.
- Calculeze ingredientele pentru prepararea produselor de cofetărie/patiserie internațională.
- Pregătească ingredientele pentru prepararea produselor de cofetărie/patiserie internațională.
- Respecte normele sanitaro-igienice la prepararea produselor de cofetărie/patiserie internațională.
- Utilizeze ustensilele și utilajele necesare procesului de preparare a produselor de cofetărie/patiserie internațională.
- Prepare articole de cofetărie-patiserie internațională.
- Analizeze organoleptic calitatea produselor de cofetărie/patiserie internațională.
- Expună spre comercializare produsele de cofetărie/patiserie internațională.
- Identifice materialele, modul de ambalare a produselor de cofetărie/patiserie internațională.
- Ambaleze produsele de cofetărie/patiserie internațională.
- Asigure condiții de păstrare a produselor de cofetărie/patiserie internațională.

În scopul evaluării competențelor profesionale specifice modulului, în dependență de condițiile/posibilitățile instituției de învățământ, se propune prepararea de către fiecare elev a unui articol din lista lucrărilor practice recomandate sau altor tipuri de articole, selectate și propuse de cadrul didactic.

Cadrul didactic (evaluatorul) va urmări și va evalua atât procesul de preparare a articolelor de cofetărie/patiserie, cât și produsul gata. Procesul de preparare a articolelor de cofetărie/patiserie va fi evaluat conform pașilor tehnologici, iar produsul va fi evaluat în baza indicilor organoleptici. În procesul de evaluare, elevul va avea acces la documente tehnologice relevante pentru demonstrarea competențelor. După administrarea testelor (teoretic și practic), cadrul didactic va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării propuse.

Instrumente (*Instrumente și echipament de laborator*):

Malaxor, cuptor electric, frigider, paletă, cântar pentru bucătărie, mașină de frământat, forme gofrate, șpaclu, sită pentru cernut, planșeta de lemn, tăvi dreptunghiulare, cuțitul de patiserie, forme rotunde pentru torte, cratiță, cuțite de bucătărie, linguri, poș de cofetărie, perie, forme dreptunghiulare, vase gradate, forme pentru chec, forme pentru prăjituri, barfeș

Materiale consumabile:

făină, sare, carbonat de amoniu, unt de frișcă, zahăr fin, melanj, zahăr tos, tafide, esență, margarină, esență de vanilie, nuci, bicarbonat de sodiu, brânză de vaci, pudra de vanilie, cacao, carbonat de amoniu, lapte integral, grăsimi, vanilie, melasă, aromatizator, apă, acid citric, miere, lapte condensat cu zahăr, ouă, sirop de zahăr ars, resturi de semifabricate, miere, pastă de fructe, magiun, agar-agar, colorant alimentar, fructe proaspete sau confiate, miez de nuci mărunțite, ulei vegetal.

Echipament de securitate:

scurtă (halat), bonetă sau batistă de tifon, șorț, ștergar, pantaloni, încălțăminte de schimb, mănuși de unică folosință.

Regulamente ce conțin instrucțiuni de lucru:

Regulile tehnicii securității la locul de muncă; regulile de protecție a muncii și securității; alte regulamente naționale de protecție personală la efectuarea lucrărilor.

Materiale didactice:

Set planșe didactice; materiale foto-video; desene de execuție; folii retroproiector; televizor; video; documentație tehnică, fișe tehnologice.

V. Sugestii metodologice

Curriculumul la profesia *Cofetar* 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 învățămînt 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 strictete prescrisă și controlată de profesor spre învățarea prin descoperire și cooperare.

Pentru realizarea cu succes al procesului de instruire, se recomandă aplicarea atît 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), cît 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 sînt: *demonstrația, observația, exercițiul, algoritmizarea, lucrarea practică, problematizarea, studiul de caz, experimentul, proiectul etc.*

- *Demonstrația*: 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.
- *Observația*: metodă de explorare directă a realității, care reprezintă urmărirea și înregistrarea sistematică a datelor despre obiecte și fenomene, în scopul cunoașterii lor. Observația 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.
- *Algoritmizarea*: metodă didactică care presupune găsirea/identificarea de către profesor a înlănțuirii (algoritmului) necesare a operațiilor activității de învățare. Prin calea algoritmizării, elevul însușește cunoștințele sau 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 dorința 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.
- *Experimentul* 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.

Pe lângă strategiile și metodele didactice, un rol important le revine mijloacelor didactice moderne care motivează elevii pentru învățare și formează competențele profesionale. Pentru realizarea obiectivelor și dezvoltarea competențelor profesionale, se recomandă utilizarea **mijloacelor audiovizuale** și anume: *computerul, notebook-ul, videoproiectorul, filmele didactice pe CD-uri, softurile educaționale* etc. Un alt tip de mijloace didactice eficiente sunt **mijloacele didactice ilustrative**: *fișe instructiv-tehnologice, cartele tehnologice, planșe referitoare la igiena personală a cofetarului, locul de muncă și activități realizate la locul de muncă, scheme tehnologice de preparare a articolelor de cofetărie-patiserie* etc.

VI. 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 competențelor specifice modulului.

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

- Competențele formate sînt evaluate în baza de criterii;
- Criteriile de evaluare sînt formulate în termeni de rezultate ale activităților/sarcinilor modulului;
- În procesul de evaluare se ține cont de dovezile referitor la deținerea competențelor de către elev;
- Acumularea de dovezi se realizează continuu pe perioada parcurgerii modulului.
- Evaluarea rezultatelor modulului se realizează în baza tuturor dovezilor, acumulate atît în procesul de evaluare formativă, cît 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 modulului și formarea competențelor profesionale, specifice modulului, 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 și a competențelor 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 învățămînt axat pe competențe 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 formare a competențelor.

Metaforic vorbind, evaluarea formativă/continuă 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.

Astfel, valoarea evaluării formative constă în formarea permanentă și continuă a competențelor la elevi reflectate în standardul ocupațional/calificarea profesională.

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 formare a competențelor profesionale la elevi.

În procesul de evaluare formativă sînt 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 însuși, 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* și prezentarea preparatului 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/articolelor culinare 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 competențele 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 formarea competențelor. Prezentul curriculum recomandă realizarea evaluărilor sumative la finele fiecărui modul. În scopul aprecierii competențelor formate, se recomandă evaluarea atât a cunoștințelor teoretice, cât și a abilităților practice.

În contextul instruirii modulare, evaluarea la final de modul urmărește mai multe obiective, precum:

- Oferă elevilor informații individuale referitor la rezultatele obținute, gradul/nivelul de deținere a competențelor specifice modulului, precum și dificultățile de învățare.
- Oferă profesorului informații referitor la nivelul de deținere de către elevi a cunoștințelor, abilităților și competențelor specifice modulului.

- 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, competențe ale elevilor la sfârșitul unei perioade îndelungate de instruire (ciclu de învățămînt). Conform curriculumului o astfel de evaluare este realizată la încheierea procesului de instruire/formare, prin care elevul va demonstra deținerea competențelor profesionale formate, 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, încercînd să îmbunătățească activitatea, și vor informa elevii despre rezultatele obținute și despre ceea ce este de făcut în viitor.

VII. GLOSAR
de termeni din domeniul cofetărie/patiserie

Alivancă /Alivenci,	turtă făcută din mălai amestecat cu lapte bătut și cu brânză și coaptă în cuptor cu unt sau cu smântână.
Baklava	un fel de prăjitură preparată din foi puse una peste alta cu umplutură de nuci sau migdale pisate și zahăr, tăiate în formă de romburi și opărite cu sirop de zahăr sau de miere.
Bezea/bezele	articol de cofetărie obținut din aluat de bezea depus în poșul de cofetărie cu dui zimțat, preparat prin coacere, de regulă la temperatura de 100-110 grade.
Brânzoaică/brânzoaice	articol de patiserie din aluat dospit (plăcintă deschisă) cu umplutură din brânză de vaci sau gem.
Ceburek/cebu reke	preparat din aluat dospit prin prăjire în ulei cu umplutură din carne.
Chec/ checuri	articol de cofetărie (prăjitură de origine englezească), preparat din aluat cu grăsime, stafide, rahat și copt în tăvi speciale de forme diferite.
Chiflă/chifle	articol de panificație, din aluat dospit, de formă rotundă sau ovală copt în cuptor.
Colac / colaci	produs de panificație, de obicei în formă de inel, împletit din două sau din mai multe suluri (vițe) de aluat dospit.
Coptură/copturi	produs alimentar preparat din aluat copt la cuptor sau în spuză (cenușă fierbinte), jărat.
Covrig / Covrigi	produs alimentar în formă de inel, de opt etc., preparat din aluat dospit sau nedospit și presărat cu semințe de susan, mac, floarea soarelui etc.
Cozonac / Cozonaci	prăjitură făcută din aluat dospit, frământat cu ouă, lapte, unt, zahăr și ingrediente.
Culebeaka	articol de panificație (de origine rusească) din aluat dospit (un fel de plăcintă) cu umplutură de pește, ciuperci, vază, carne etc.
Franzelă /franzele	articol de panificație (pâine albă) din aluat dospit, de obicei în formă lunguiață; jimblă.
Fursec / Fursecuri	nume dat unor prăjituri mici și uscate, făcute din diferite aluaturi fragede, având forme variate.
Ghițman / ghițmane	articol de panificație (turtă țărănească) făcută din amestec de făină de grâu și porumb garnisită cu brânză și smântână.
Gogoasă / Gogoase	produs de patiserie de formă rotundă, preparat din aluat dospit și prăjit în grăsime, garnisit/presărat cu zahăr farin.
Împletitură/împletituri	articol de panificație obținut prin împletire diferită a două sau mai multe suluri (vițe) de cocă (aluat).
Învârtită / Învârtite	preparat culinar din foi de aluat acoperite cu umplutură (brânză, nuci, mere, dovleac etc.) și rulate.
Jemnă / Jemne	produs de panificație de forma unei pâini rotunde (bulcă).
Lipie / Lipii	pâine de formă rotundă sau ovală, puțin crescută sau plată, de obicei din aluat nedospit, realizat din făină de diferite cereale. Produs de patiserie rotund și lățit obținut dintr-o bucată de aluat nedospit și copt pe vatră; turtă. Lipiile sunt specifice țărilor orientale, cea mai cunoscută fiind pita.
Pandișpan / pandișpanuri	prăjitură făcută din făină, ouă și zahăr, de culoare galbenă și cu aspect pufos.
Pască	preparat culinar făcut din aluat dospit umplut cu brânză de vaci, stafide, smântână etc. care se mănâncă de obicei la Paști de către creștinii ortodocși.
Pateu / Pateuri	preparat culinar din aluat cu mult unt, așezat în foi și umplut cu brânză, tocătură de carne etc.

Plăcintă / plăcinte	preparat culinar făcut din foi de aluat cu umplutură (de brânză, cartofi, dovleac, carne etc.) și copt la cuptor sau prăjit pe tavă.
Plăcintă „poale-n brâu”	fel de plăcintă care se prepară dintr-o foaie de aluat împăturită sau din mai multe foi suprapuse în mijlocul cărora se pune umplutura, peste care se întorc colțurile foi.
Prăjiței „minciunile”	articol de patiserie cu forme diferite (romb, trandafir, fundițe etc.) obținut din aluat dospit și prăjit fri (în cantitate mare de ulei) și garnisite cu zahăr farin.
Rastegai	articol de panificație (de origine rusească) din aluat dospit (un fel de pateu semideschis) cu umplutură de pește, carne etc.
Ruladă / Rulade	prăjitură făcută dintr-o foaie de aluat pe care se pune umplută de dulceață, cremă etc., după care se sucește în formă de sul fără a-l răsuci.
Saralie / Saralii (Răsucite)	produs din panificație din foi de aluat nedospit unse cu unt, cu umplutură de brânză de oi, brânză de vaci, mere, varză, rulate sub formă de sul și răsucite în forma literei „s”.
Socini	articol de patiserie (de origine rusească) preparat din aluat nedospit, copt, în formă ovală (de regulă cu marginile zimțate) semideschisă cu umplutură din brânză de vaci, garnisite cu zahăr farin.
Ștrudel/ ștrudele	plăcintă (de origine germană) obținută din foi subțiri de aluat nedospit, umplute cu brânză, mere, nuci și rulate sub formă de sul.
Tartă / Tarte	prăjitură făcută dintr-un strat subțire de aluat fraged, acoperit cu fructe și cu cremă.
Tortă / Torte	prăjitură în formă de turtă („tortă de migdale sau de ciocoladă”). Tort - un fel de pandișpan.
Trigon/ trigoane	articol de patiserie (obținut prin coacere) de formă triunghiulară, compus din foi subțiri umplute cu nuci, mere, migdale etc. garnisite cu zahăr farin (pudră).
Vatrușca	articol de patiserie (de origine ungurească), preparat din aluat „foitaj” nedospit cu umplutură din brânză.
Vărzare / Vărzări	plăcintă umplută cu varză, cu ceapă, praz, mărar, etc. În Moldova: plăcintă cu varză și ceapă, bine prăjită în untdelemn (vărzările se fac în perioada posturilor și la ajunuri).