

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



Curriculumul modular

Domeniul de formare profesională:	<i>0721 Procesarea alimentelor</i>
Programul de studii:	<i>07212 Fabricarea produselor de brutărie, patiserie și cofetărie</i>
Calificarea:	<i>07212.3 Cofetar/cofetară (cofetăreasă)</i>
Nivelul calificării:	<i>3 CNC</i>
Durata studiilor	<i>2 ani</i>

Autori (grupul de lucru pentru elaborarea curriculumului):

1. Zinaida Babaian, grad didactic unu, profesoară de instruire modulară, CESPĂ din Bălți,
2. Cîrstea Olga, grad didactic unu, profesoară de instruire modulară, Școala Profesională nr.2 din Chișinău,
3. Poiată Livia, grad didactic unu, profesoară de instruire modulară, Școala Profesională din Cupcini, r. Edineț,
4. Enachii Silvia, grad didactic doi, profesoară de instruire modulară, Școala Profesională nr.5 din Chișinău,
5. Negara Irina, fără grad didactic, profesoară de instruire modulară, Școala Profesională din Bubuieci, Chișinău,
6. Aurelia Vartic, consultant curriculum și calificări, Asociația Educație pentru Dezvoltare.









Recenzenți:




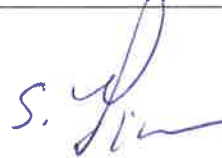


Diana Romanciuc, președinte al Comitetului Sectorial pentru Formare Profesională în Comerț Hoteluri și Restaurante din Moldova (CSFPCHR)

Adresa Curriculumului în Internet:

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

**Fișa de coordonare a curriculumului, calificarea
07212.3 Cofetar/cofetară (cofetăreasă)**

<i>Nume, Prenume</i>	<i>Funcția</i>	<i>Instituția</i>	<i>Semnătura</i>
Proțiuc Silvia	Directoare	Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor	Digitally signed by Proțiuc Silvia Date: 2025.06.16 15:48:40 EEST Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ 
Beli Vitalie	Director	Școala Profesională nr. 2 din Chișinău	Digitally signed by Beli Vitalie Date: 2025.06.20 08:57:49 EEST Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ 
Juc Mariana	Directoare	Școala Profesională nr. 5 din Chișinău	Digitally signed by Juc Mariana Date: 2025.06.19 18:24:09 EEST Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ 
Sajin Zinaida	Directoare	Școala Profesională din Bubuieci, Chișinău	Digitally signed by Sajin Zinaida Date: 2025.06.23 11:53:41 EEST Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ 
Cucoară Svetlana	Directoare	Școala Profesională din Cupcini, r. Edineț	Digitally signed by Cucoară Svetlana Date: 2025.06.23 13:10:06 EEST Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ 
Petrușan Ludmila	Directoare	Școala Profesională din Hîncești	Digitally signed by Petrușan Ludmila Date: 2025.06.20 13:52:51 EEST Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ 
Miron Oleg	Director	Școala Profesională nr. 1 din Cahul	Digitally signed by Miron Oleg Date: 2025.06.18 09:25:35 EEST Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ 
Balova Vera	Directoare	Școala Profesională din Ceadâr-lunga	Digitally signed by Balova Vera Date: 2025.06.23 10:26:21 EEST Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ 

Pogor Tatiana	Șefă de producere	Dulcinela S.R.L Pogor	
Macari Maria	Administratoare	Marie Provence S.R.L. din Chișinău	<p>Digitally signed by Macari Maria Date: 2025.06.20 07:16:00 EEST Reason: MoldSign Signature Location: Moldova</p>  <p>MOLDOVA EUROPEANĂ</p>
Supciuc Irina	Administratoare	Doina Bucovinei S.R.L. din Bălți	<p>Digitally signed by Codița Anatolie Date: 2025.06.20 17:13:38 EEST Reason: MoldSign Signature Location: Moldova</p>  <p>MOLDOVA EUROPEANĂ</p>
Railean Mariana	Ingineră - tehnolog	Besweet S.A. din Chișinău	
Gîncu Silviu	Șef direcție	Ministerul Educației și Cercetării	
Movileanu Elena	Șef secție	Camera de comerț și Industrie	
Dumbrava Dorina	Consultantă principală	Direcția politici în domeniul învățământului profesional tehnic și învățării pe tot parcursul vieții	

Cuprins

I. Preliminarii.....	5
II. Competențele & rezultatele învățării.....	7
III. Administrarea curriculumului.....	11
IV. Module de instruire.....	13
1. Pregătirea cofetarului pentru activitatea profesională.....	13
2. Aprecierea calității materiei prime.....	17
3. Prepararea produselor din aluat dospit, afânat prin metoda biologică.....	21
4. Prepararea produselor din aluat nedospit, afânat prin metoda chimică.....	32
5. Prepararea produselor din aluat nedospit, afânat prin metoda mecanică.....	39
6. Prepararea prăjiturilor din aluat nedospit, afânat prin metoda chimică.....	49
7. Prepararea prăjiturilor din aluat nedospit, afânat prin metoda mecanică.....	55
8. Prepararea torturilor din aluat nedospit, afânat prin metoda chimică.....	65
9. Prepararea torturilor din aluat nedospit, afânat prin metoda mecanică.....	71
V. Practica în producție.....	80
VI. Specificații metodologice.....	86
VII. Sugestii de evaluare.....	88
VIII. Resurse necesare pentru atingerea rezultatelor învățării.....	90
IX. Resurse didactice recomandate elevilor.....	93

I. PRELIMINARII

Cofetarul/cofetara (cofetăreasa), este persoana deține cunoștințe și abilități specifice necesare pentru a asocia componentele alimentare prin diverse metode și procedee cu scopul obținerii produselor cu însușiri senzoriale deosebite, ușor asimilabile, cu valoarea nutritivă și energetică sporită, numite produse de cofetărie și patiserie.

Cofetarul/cofetara (cofetăreasa), cunoaște sortimentul produselor de cofetărie și patiserie, proprietățile fizico-chimice și organoleptice ale materiilor prime, utilizate la prepararea produselor de cofetărie și patiserie, cerințele de calitate pentru semipreparatele coapte, semipreparatele de finisare și decor, precum și pentru produsele finite.

Atribuțiile de bază ale cofetarului/cofetarei (cofetăresei) includ: prepararea produselor de cofetărie realizate manual din amestecuri de zahăr, ciocolată și alte ingrediente; combinarea ingredientelor; verificarea calității materiei prime pentru a se asigura că standardele și specificațiile sunt respectate; prepararea diferitor semipreparate coapte, semipreparate pentru finisare și decor (creme, umpluturi, siropuri, glazuri, barot, fondant, marțipan, caramel); aplicarea glazurilor, cremelor sau a altor ingrediente pe produsele coapte și semicoapte, verificarea funcționării echipamentelor și curățeniei spațiilor înainte ca procesul de producție să înceapă, pentru a asigura respectarea reglementărilor de securitate și sănătate în muncă; monitorizarea temperaturii cuptorului și aspectului produsului pentru a determina timpul de coacere; coordonarea formării, încărcării, coacerii, descărcării și răcirii loturilor produselor de cofetărie.

În activitatea profesională cofetarul/cofetara (cofetăreasă) respectă instrucțiunile tehnologice și rețetele de preparare a produselor de cofetărie, exploatează utilajul din secția de producere, utilizează corect ustensilele, dispozitivele, accesoriile și echipamentele folosite în procesul tehnologic cu respectarea strictă a măsurilor de securitate și sănătate în muncă, de igienă și siguranță alimentară.

Conform standardului de calificare cofetarul/cofetara (cofetăreasa), poate realiza activitățile profesionale în mod independent, în echipă, precum și sub conducere. Complexitatea activității cofetarului/cofetarei (cofetăresei), dar și independența acestuia de a lua decizii și de a-și asuma responsabilități, se referă doar la soluționarea unor sarcini practice, bine cunoscute sau similare acestora. Acesta trebuie să-și planifice activitățile personale, reieșind din sarcinile puse de conducător și să-și asume responsabilitate individuală pentru sarcinile de realizat. Acțiunile întreprinse se corectează, dacă este cazul, în funcție de condițiile de realizare a sarcinii.

Riscurile profesionale în meseria de cofetar/cofetara (cofetăreasă), pot varia în funcție de specificul locului de muncă și de tipul activității desfășurate, dar, în general, acestea includ:

- Risc de arsuri și leziuni termice: cofetarii/cofetara (cofetăresele), sunt expuși la temperaturi ridicate atunci când lucrează cu cuptoarele de copt sau alte utilaje termice, care pot provoca arsuri de la suprafețele fierbinți.
- Risc de accidente cu ustensilele de lucru: folosirea cuțitelor, formelor ascuțite și dispozitivelor de tăiat poate duce la tăieturi sau leziuni.
- Expunerea la substanțe chimice: cofetarii/cofetara (cofetăresele), pot fi expuși la substanțe de curățare utilizate pentru igienizarea spațiilor de lucru, care pot provoca iritații ale pielii, ochilor sau sistemului respirator.
- Risc de alergii: cofetarii/cofetara (cofetăresele), pot dezvolta alergii la diverse ingrediente folosite în produsele de cofetărie/patiserie (făină, condimente, esențe alimentare, acizi alimentari, etc.).

În activitatea profesională cofetarul/cofetara (cofetăreasă), trebuie să posede deprinderi practice de organizare corectă a locului de muncă conform procesului tehnologic de preparare a produselor.

Scopul programului de studii:

Programul de studii pentru calificarea *Cofetar/cofetara (cofetăreasă)*, are ca obiectiv principal pregătirea teoretică și practică a elevilor, pentru a deveni profesioniști în domeniul fabricarea produselor de brutărie, patiserie și cofetărie, capabili să prepare produse de patiserie/cofetărie de înaltă calitate. Prezentul program de studii vizează:

- Formarea competențelor pentru utilizarea corectă a ingredientelor la prepararea produselor de patiserie/cofetărie cu respectarea strictă a rețetelor și a procesului tehnologic;
- Însușirea măsurilor de igienă personală, siguranță alimentară, inclusiv protecția muncii, gestionarea riscurilor și prevenirea contaminării produselor;
- Dezvoltarea creativității și inovației pentru formarea simțului estetic, necesar la prepararea produselor atractive din punct de vedere vizual și cu gust deosebit, prin aplicarea tehnicilor de decorare inovatoare;
- Formarea deprinderilor necesare de planificare a activității profesionale, utilizarea corectă a echipamentelor de cofetărie, inclusiv aprovizionarea și gestionarea ingredientelor utilizate la prepararea produselor;
- Dezvoltarea abilităților de comunicare și colaborare pentru a interacționa cu membri echipei sau superiori;
- Promovarea spiritului antreprenorial, astfel încât absolvenții să fie pregătiți să-și deschidă propria lor afacere.

Astfel, programul de studii reprezintă un document normativ reglator și constituie reperul conceptual de formare profesională inițială pentru calificarea cofetar/cofetară (cofetăreasă), specifică finalitățile de învățare și descrie condițiile de formare a rezultatelor învățării, solicitate pe piața muncii.

Curriculumul pentru calificarea *Cofetar/cofetara (cofetăreasă)*, a fost actualizat în baza standardului de calificare, aprobat prin ordinul Ministerului Educației Culturii și Cercetării, nr. 668, din 15.07.2020, precum și conform Ordinului Ministerului Educației și Cercetării nr. 1818 din 17.12.2024.

Standardul de calificare este veriga de legătură dintre cererea rezultatelor învățării necesare pieței muncii, expusă în standardul ocupațional și programul de formare profesională oferit de prestatorul de servicii educaționale, care asigură obținerea rezultatelor învățării, și care duc la formarea acestora.

Formarea profesională a *Cofetarului/cofetarei (cofetăresei)*, realizată în cadrul instituțiilor de învățământ profesional tehnic corespunde nivelului 3 de calificare, conform Cadrului Național al Calificărilor din Republica Moldova.

Curriculumul este destinat cadrelor didactice, autorilor de manuale și materiale didactice, factorilor de decizie și părinților. Cadrele didactice vor utiliza curriculumul pentru proiectarea, realizarea și evaluarea demersului didactic pentru formarea profesională la meseria *Cofetar/cofetară (cofetăreasă)*.

Finalitățile de învățare ale meseriei *Cofetar/cofetară (cofetăreasă)*, sunt orientate spre atingerea nivelului de calificare pretins și se realizează în baza prezentului curriculum.

II. COMPETENȚELE & REZULTATELE ÎNVĂȚĂRII

Prezentul curriculum este structurat pe module și constituie reperul conceptual, care reflectă elementul-cheie al concepției de formare profesională, precum și stabilește o anumită conexiune dintre elementele procesului didactic. Abordarea modulară aplicată în curriculum determină drept element cheie al procesului de formare profesională-*competența*, care este dovedită în urma evaluării rezultatelor *învățării*.

Atât nivelul de calificare, cât și specificul activității profesionale, a cărei esență constă în rezolvarea sarcinilor ce presupun prepararea diverselor tipuri de produse de patiserie, scot în evidență necesitatea deținerii unui sistem de competențe, a căror formare și demonstrare în procesul de instruire, garantează calitatea activității pe piața muncii.

Sistemul de competențe poate fi format eficient doar prin abordare interdisciplinară a conținutului informațional și anume, prin îmbinarea funcțională a anumitor aspecte de conținut din diverse discipline, integrate într-un mesaj educațional (modul) în vederea formării competențelor. Pertinența, relevanța conținuturilor în modul este stabilită în raport cu contribuția acestora la formarea abilităților, după care în comun asigură formarea unei competențe profesionale.

Se renunță la predarea materiei pe discipline, care deseori creează o discrepanță în înțelegerea integră a demersului didactic de formare profesională. Accentul este pus pe selectarea anumitor aspecte ale materiei de studiu din diverse domenii/discipline 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. Conținuturile disciplinelor sunt predate în manieră integrată pentru formarea competențelor profesionale, fapt care solicită elevului să descopere sensul și importanța acestor conținuturi.

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

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*. În contextul curriculumului modular, predarea elementelor de conținut este axată pe rezolvarea unor sarcini concrete, care necesită intercorelarea conținuturilor diverselor discipline. De aceea, conținutul se predă în succesiunea determinată de logica internă și specificul situației de rezolvat.

Se produc schimbări de esență în procesul *învățării*. Elevul dobândește cunoștințe, pornind de la necesitatea realizării unor sarcini concrete de la locul de muncă. Sarcinile sunt formulate astfel, încât să îmbine judicios cunoștințele teoretice cu cele practice. O modalitate de învățare sunt lucrările practice realizate în atelierele de instruire practică, ceea ce reprezintă o condiție primordială în formarea competențelor profesionale.

Devine imperios necesar de a corela modalitatea de predare-învățare modulară cu *evaluarea* modulară. Evaluarea se axează pe constatarea și aprecierea rezultatelor învățării, ce demonstrează deținerea unui anumit nivel de performanță, adică a competenței. Sunt importante toate tipurile de evaluare:

- inițială/diagnostică, pentru a constata nivelul cunoștințelor și abilităților deținute în aspect teoretic și practic;
- curentă/formativă, pentru a monitoriza formarea competențelor;
- finală/sumativă, pentru a constata și aprecia deținerea competențelor.

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

Calificarea profesională se atribuie în baza unui sistem de rezultate ale învățării, specificate în standardul de calificare, care demonstrează deținerea de către absolvent a competențelor profesionale solicitate de piața muncii. În contextul curriculumului modular, competența ca finalitate a procesului de formare profesională, stabilește tipurile de comportament profesional ce urmează a fi format de către cadrele didactice și însușit de către elevi pe parcursul programului de instruire.

Fără a neglija importanța tuturor competențelor cheie în formarea competențelor profesionale, constatăm că pentru formarea profesională a *Cofetarului/cofetarei (cofetăresei)*, o importanță deosebită o au competențele-cheie așa ca:

CT1. Competența de învățare;

CT2. Competența de comunicare în limba maternă/limba de stat;

CT3. Competențe acțional-strategice;

CT4. Competența de autocunoaștere și autorealizare;

CT5. Competențe interpersonale, civice, morale;

CT6. Competența de bază în matematică, științe și tehnologie;

CT7. Competențe culturale, interculturale.

În contextul curriculumului modular, competența ca finalitate a procesului de formare profesională, stabilește tipurile de comportament profesional ce urmează a fi format de către cadrele didactice și însușit de către elevi pe parcursul programului de instruire. Conform Standardului de Calificare, *Cofetarul/cofetara (cofetăreasa)*, trebuie să dețină competențele profesionale, precum:

Competențe generale (CG)

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

CG 2. Organizarea eficientă a activității profesionale.

CG 3. Întocmirea documentelor specifice domeniului industriei alimentare.

CG 4. Aplicarea tehnologiilor relevante domeniului, în condițiile protejării sănătății proprii, celor din jur și a securizării mediului înconjurător.

CG 5. Aplicarea normelor de igienă și de siguranță a alimentelor.

CG 6. Asigurarea calității proceselor și produselor specifice domeniului.

CG 7. Respectarea cadrului legal și normativ reglator de referință în procesul de realizare a atribuțiilor ocupaționale.

CG 8. Comunicarea în diverse circumstanțe de raport cu membrii echipei de lucru, superiorii și alte persoane de referință, în limbaj profesional specific domeniului industriei alimentare.

CG 9. Acționarea în baza cerințelor și valorilor profesionale în vederea asigurării rezultatelor optime la locul de muncă.

Competențe profesionale (CP)

CP 1. Organizarea eficientă a procesului și locului de muncă.

CP 2. Aplicarea măsurilor igienico-sanitare.

CP 3. Aprovizionarea locului de muncă cu materie primă și ingrediente.

- CP 4. Pregătirea ingredientelor.
- CP 5. Prelucrarea ingredientelor pentru producere.
- CP 6. Prepararea aluaturilor.
- CP 7. Modelarea semiproduselor pentru coacere.
- CP 8. Coacerea (semi) produselor.
- CP 9. Prepararea siropurilor și glazurilor.
- CP 10. Prepararea caramelului.
- CP 11. Prepararea cremelor, compozițiilor și umpluturilor.
- CP 12. Prepararea fondantului și marțipanului.
- CP 13. Asamblarea produselor de cofetărie și patiserie.
- CP 14. Decorarea produselor de cofetărie și patiserie.
- CP 15. Pregătirea produselor de cofetărie și patiserie pentru stocare.
- CP 16. Pregătirea produselor de cofetărie și patiserie pentru comercializare.

Competențe transversale (CT)

CT 1. Autonomie și responsabilitate. *Cofetarul/cofetara (cofetăreasa)*, își asumă întreaga responsabilitate pentru realizarea sarcinilor de muncă, în vederea executării atribuțiilor de serviciu. Acesta își planifică, realizează și supraveghează munca proprie în conformitate cu standardele de calitate și cerințele întreprinderii. Totodată, *cofetarul/cofetara (cofetăreasa)*, prepară produsele de cofetărie și patiserie, conform rețetelor/instrucțiunilor tehnologice, efectuând operații de tratament mecanic și termic al materiei prime și proceduri suplimentare de ornare a produselor de cofetărie, în mod autonom.

CT2. Interacțiune socială. *Cofetarul/cofetara (cofetăreasa)*, lucrează ca parte a unei echipe, pregătind un număr mai mare de produse sau produse mai complexe, urmând instrucțiunile unui superior. *Cofetarul/cofetara (cofetăreasa)*, își adaptează propriul comportament la circumstanțe de rezolvare a problemelor prin colaborarea cu personalul ierarhic superior, dar și cu colegii de echipă, asigurând schimbul eficient de informații și comunicare interpersonală.

CT3. Dezvoltarea personală și profesională. *Cofetarul/cofetara (cofetăreasa)*, se dezvoltă profesional și personal prin învățare continuă, folosind diverse surse de documentare, participând la activități de master class, training-uri de instruire, concursuri naționale și internaționale.

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

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

Rezultatele învățării (RÎ) la final de program

RÎ 1. Organiza locul de muncă cu respectarea cerințelor ergonomice, măsurilor igienico-sanitare și de protecție a mediului în procesul de preparare și păstrare a produselor de patiserie/cofetărie.

RÎ 2. Utiliza inventarul, ustensilele și utilajele tehnologice, conform instrucțiunilor și destinației, cu respectarea măsurilor igienico-sanitare și a normelor SSM.

RÎ 3. Calcula necesarul de materie primă în baza informațiilor din documentele normativ-tehnice specifice ale secțiilor de patiserie/cofetărie.

RÎ 4. Aprecia calitatea materiei prime, semipreparatelor coapte, semipreparatelor pentru finisare și a produselor finite în baza indicilor organoleptici.

RÎ 5. Prelucra materia primă de bază și auxiliară, cu respectarea măsurilor igienico-sanitare, conform destinației și a normelor din rețetar.

RÎ 6. Prepara aluat și produse din aluat dospit afânat prin metoda biologică, conform rețetei, cu respectarea strictă a măsurilor igienico-sanitare.

RÎ 7. Prepara aluat și produse din aluat nedospit afânat prin metoda chimică, conform rețetei cu respectarea strictă a măsurilor igienico-sanitare.

RÎ 8. Prepara aluat și produse din aluat nedospit afânat prin metoda mecanică, conform rețetei cu respectarea strictă a măsurilor igienico-sanitare.

RÎ 9. Prepara siropuri și glazuri pentru produsele de cofetărie și patiserie cu respectarea strictă a măsurilor igienico-sanitare, conform destinației și a normelor din rețetar.

RÎ 10. Prepara umpluturi din brânzeturi, ciuperci, mac, nuci, legume, fructe cu respectarea strictă a măsurilor igienico-sanitare, conform destinației și a normelor din rețetar.

RÎ 11. Prepara jeleu și sufleu cu respectarea strictă a măsurilor igienico-sanitare, conform destinației și a normelor din rețetar.

RÎ 12. Prepara creme cu respectarea strictă a măsurilor igienico-sanitare, conform destinației și a normelor din rețetar.

RÎ 13. Prepara prăjituri și torturi cu elemente de decor specifice, conform rețetei și a măsurilor igienico-sanitare.

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

Modulul este o unitate de învățare deschisă și flexibilă, scopul căruia este formarea la elev a unui comportament specific meseriei, prin demonstrarea unor rezultate ale învățării și respectiv, integrarea competenței. Modulul este o structură didactică unitară din punct de vedere tematic atât pentru lecțiile teoretice, cât și pentru cele practice. Totodată, modulele nu sunt unități de învățare total independente. Acestea corelează logic în vederea formării competențelor, fapt care determină succesiunea parcurgerii acestora: de la module introductive spre module complexe.

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

Modulul de învățare este constituit din următoarele componente:

- **titlul modulului**-reflectă esența unei sarcini specifice locului de muncă;
- **scopul modulului**-descrie intenția procesului de învățare și indică performanța pe care trebuie să o demonstreze elevul la sfârșit de modul;
- **unitățile de competență**-sunt rezultate ale învățării, pe care elevul va fi capabil să le demonstreze la sfârșit de modul;
- **administrarea modulului**-indică numărul de ore pentru lecțiile teoretice și cele practice în vederea atingerii rezultatelor învățării, precum și de evaluare a acestora. Repartizarea orelor pe secvențe de conținut este flexibilă și rămâne la discreția cadrelor didactice.
- **achizițiile teoretice și practice:**
 - cunoștințele reprezintă un sistem integrat și combinatoriu de noțiuni, date, fapte etc. ce reflectă conținuturi integrate din diverse discipline ale domeniului profesional. Ordinea temelor pentru formarea cunoștințelor, în cadrul aceluiași modul, poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor profesionale;
 - abilitățile practice sunt deprinderi cognitive și praxiologice, dobândite prin învățare, care contribuie la efectuarea unui proces în vederea realizării și finalizării unui anumit produs;

- *activitățile practice* reprezintă activități/sarcini practice de la locul de muncă, recomandate în vederea aplicării cunoștințelor achiziționate și exersării abilităților necesare pentru formarea competențelor.
- **precondiții necesare pentru studierea modulului**-reprezintă cunoștințe de cultură generală din anumite discipline școlare, achiziționate la nivelul învățământului general, care constituie o condiție pentru achiziționarea cunoștințelor profesionale;
- **specificatii metodologice**-reprezintă unele recomandări metodologice specifice pentru realizarea modulului;
- **sugestii de evaluare**-reprezintă recomandări cu privire la evaluarea rezultatelor învățării la final de modul;
- **resursele materiale**-reprezintă echipamentul tehnologic și materia primă, necesare pentru realizarea activităților practice.

III. ADMINISTRAREA CURRICULUMULUI

Nr. crt.	Denumirea modulului	Total	IT	IP
1.	Pregătirea cofetarului pentru activitatea profesională	38	20	18
2.	Aprecierea calității materiei prime	66	42	24
3.	Prepararea produselor din aluat dospit, afânat prin metoda biologică	222	102	120
4.	Prepararea produselor din aluat nedospit, afânat prin metoda chimică	122	56	66
5.	Prepararea produselor din aluat nedospit, afânat prin metoda mecanică	128	68	60
	Practica în producție	210	-	-
Total anul I		786	288	288
6.	Prepararea prăjiturilor din aluat nedospit, afânat prin metoda chimică	142	70	72
7.	Prepararea prăjiturilor din aluat nedospit, afânat prin metoda mecanică	154	82	72
8.	Prepararea torturilor din aluat nedospit, afânat prin metoda chimică	122	62	60
9.	Prepararea torturilor din aluat nedospit, afânat prin metoda mecanică	158	74	84
	Practica în producție	420	-	-
Total anul II		996	288	288
Total anul I + II		1782	576	576

ADMINISTRARE A CURRICULUMULUI PENTRU ÎNVĂȚĂMÂNTUL DUAL

Nr. crt.	Denumirea modului	Total	I/I	I/A
1.	Pregătirea cofetarului pentru activitatea profesională	58	16	42
2.	Aprecierea calității materiei prime	83	20	63
3.	Prepararea produselor din aluat dospit, afânat prin metoda biologic	243	54	189
4.	Prepararea produselor din aluat nedospit, afânat prin metoda chimică	349	20	329
5.	Prepararea produselor din aluat nedospit, afânat prin metoda mecanică	311	24	287
Total anul I		1044	134	910
6.	Prepararea prăjiturilor din aluat nedospit, afânat prin metoda chimică	247	30	217
7.	Prepararea prăjiturilor din aluat nedospit, afânat prin metoda mecanică	253	36	217
8.	Prepararea torturilor din aluat nedospit, afânat prin metoda chimică	253	36	217
9.	Prepararea torturilor din aluat nedospit, afânat prin metoda mecanică	289	30	259
Total anul II		1042	132	910
Total anul I + II		2086	266	1820

IV. MODULE DE INSTRUIRE

MODULUL 1. PREGĂTIREA COFETARULUI PENTRU ACTIVITATEA PROFESIONALĂ

Scopul modului: Formarea competențelor generale și profesionale 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 rezultate a învățării necesare pentru inițiere în profesie și constituie fundament pentru formarea rezultatelor învățării, proiectate în următoarele module.

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării:

Rezultate ale învățării la final de modul		IT	IP	Total
<i>La sfârșit de modul, elevii vor fi capabili să:</i>				
RÎ 1.	Descrie reglementările specifice domeniului de activitate	4	6	10
RÎ 2.	Organizeze locul de muncă a cofetarului	8	6	14
RÎ 3.	Caracterizeze cerințele de calitate și siguranța a materiei prime și produselor de patiserie/cofetărie	6	6	12
Evaluare modul				
Total		20	18	38

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

Rezultate ale învățării la final de modul		I/I	I/A	Total
<i>La sfârșit de modul, elevii vor fi capabili să:</i>				
RÎ 1	Descrie reglementările specifice domeniului de activitate	2	-	2
RÎ 2	Organizeze locul de muncă al cofetarului	8	35	43
RÎ 3	Caracterizeze cerințele de calitate și siguranța a materiei prime și produselor de patiserie/cofetărie	4	7	11
Evaluare modul				
Total		16	42	58

Rezultatele învățării:

Rezultatul învățării 1. Descrie reglementările specifice domeniului de activitate.		
Aptitudini (S)	Unități de conținut (K)	Lucrări practice recomandate
<p>S1. Descrie atribuțiile și responsabilitățile personalului angajat în secțiile de patiserie/cofetărie, conform actelor normative în vigoare.</p> <p>S2. Explică regulile de comportament la locul de muncă în raport cu colegii și superiori.</p> <p>S3. Specifică cerințele de sănătate și igienă personală în activitatea de producere, în funcție de procesul tehnologic și particularitățile locului de muncă.</p> <p>S4. Clasifică întreprinderile de patiserie/cofetărie, conform actelor legislative în vigoare.</p> <p>S5. Descrie structura și destinația încăperilor, sectoarelor/locurilor de muncă din cadrul întreprinderilor de patiserie și cofetărie.</p> <p>S6. Descrie tipurile de documentație normativ tehnică, în funcție de modul de utilizare a acestora.</p> <p>S7. Completează fișe tehnologice pentru produsele de patiserie/cofetărie, respectând normele, informațiile necesare din Rețetar și cerințele de completare a acestora.</p> <p>S8. Descrie drepturile consumatorilor conform Legii privind protecția consumatorilor.</p>	<p>K1. Atribuțiile personalului angajat în secțiile de patiserie/cofetărie și responsabilitățile acestora.</p> <p>K2. Norme de etică profesională.</p> <p>K3. Măsuri igienico-sanitare specifice domeniului.</p> <p>K4. Cerințe de sănătate și securitate în muncă.</p> <p>K5. Întreprinderi de patiserie/cofetărie.</p> <p>K6. Structura unității/încăperi de alimentație publică.</p> <p>K7. Sectoarele/locurile de muncă în secția de patiserie/cofetărie.</p> <p>K8. Documentația normativ tehnică în întreprinderile de patiserie/cofetărie.</p> <p>K9. Legea privind protecția consumatorilor.</p>	<p>- Completarea documentației normativ tehnică în întreprinderile de patiserie/cofetărie.</p>
Rezultatul învățării 2. Organizează locul de muncă al cofetarului.		
<p>S1. Organizează locul de muncă pentru pregătirea/prelucrarea materiei prime, prepararea aluatului, prepararea semipreparatelor pentru produsele</p>	<p>K1. Cerințe de organizare a locurilor de muncă în secțiile de patiserie/cofetărie</p>	<p>- Exploatarea utilajului tehnologic, ustensilelor și inventarului,</p>

<p>de patiserie/cofetărie, semipreparatelor pentru orname, a produselor finite în conformitate cu procesul tehnologic, măsurilor igienico-sanitare, de securitate și sănătate în muncă.</p> <p>S2. Clasifică și caracterizează utilajul, ustensilele și inventarul conform destinației.</p> <p>S3. Selectează ustensilele, inventarul și utilajele necesare pentru realizarea sarcinii de lucru.</p> <p>S4. Exploatează utilajul, ustensilele și inventarul conform instrucțiunilor, destinației și normelor SSM.</p> <p>S5. Setează parametrii utilajului conform cerințelor procesului tehnologic cu respectarea normelor SSM.</p> <p>S6. Supraveghează funcționarea utilajului în timpul exploatarei acestuia cu respectarea normelor SSM.</p> <p>S7. Realizează întreținerea sanitară a ustensilelor, inventarului și utilajului, conform instrucțiunilor și a măsurilor igienico-sanitare.</p>	<p>K2. Utilaj tehnologic, ustensile și inventar pentru secțiile de patiserie/cofetărie: caracteristică și destinația acestora.</p> <p>K3. Clasificarea utilajului mecanic.</p> <p>K4. Principii de funcționare, caracteristicile tehnice principale, reguli de securitate la exploatare.</p> <p>K5. Clasificarea utilajului termic. Principii de funcționare, caracteristicile tehnice principale, reguli de securitate la exploatare.</p> <p>K6. Clasificarea utilajului frigorific. Principii de funcționare, caracteristicile tehnice principale, reguli de securitate la exploatare.</p> <p>K7. Norme privind sănătatea și securitatea muncii (SSM), cu referire la exploatarea și întreținerea sanitară a ustensilelor, inventarului și utilajului.</p>	<p>conform instrucțiunilor și a măsurilor igienico-sanitare.</p>
<p>Rezultatul învățării 3. Caracterizează cerințele de calitate și siguranță a materiei prime și produselor de patiserie/cofetărie.</p>		
<p>S1. Descrie cerințele sanitare privind întreținerea încăperilor, utilajului tehnologic, inventarului, ustensilelor și a veselei.</p> <p>S2. Descrie factorii de risc de intoxicații și infecții alimentare.</p> <p>S3. Specifică metodele de profilaxie pentru prevenirea riscului de intoxicații și infecții alimentare.</p> <p>S4. Explică rolul standardului HACCP în activitatea întreprinderilor/secțiilor de patiserie/cofetărie.</p> <p>S5. Enumeră cerințele generale de păstrare și transportare a produselor de patiserie/cofetărie.</p>	<p>K1. Cerințe sanitare privind întreținerea încăperilor, utilajului tehnologic, inventarului, ustensilelor și veselei.</p> <p>K2. Noțiuni de infecții și intoxicații alimentare, riscuri și metode de profilaxie pentru prevenirea acestora.</p> <p>K3. Noțiuni despre microorganisme, riscuri de intoxicații, infecții alimentare și profilaxia lor.</p> <p>K4. Măsuri igienico-sanitare privind prevenirea contaminării încrucișate.</p>	<p>- Organizarea locului de muncă cu respectarea cerințelor sanitare și a instrucțiunilor de securitate și sănătate în muncă.</p>

<p>S6. Numește cerințele privind colectarea și păstrarea deșeurilor.</p> <p>S7. Explică regulile și măsurile de protecție a mediului aplicabile în cadrul activității profesionale.</p>	<p>K5. Cerințe de securitate în procesul de preparare și păstrare a produselor de patiserie/cofetărie (HACCP).</p> <p>K6. Cerințe sanitare privind transportarea produselor de patiserie/cofetărie.</p> <p>K7. Cerințe sanitare privind colectarea, păstrarea și evacuarea deșeurilor.</p> <p>K8. Norme și măsuri privind protecția mediului.</p>
---	---

Specificații metodologice

Modulul 1 Pregătirea cofetarului pentru activitatea profesională este un modul introductiv, de familiarizare a elevilor cu meseria Cofetar, respectiv parcursul didactic este preponderent axat pe achiziționarea cunoștințelor teoretice.

Pentru realizarea instruirii practice se recomandă vizite în laboratoarele de instruire practică și la unitățile 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 organiza activități de instruire centrate pe elev și vor aplica metode de învățare cu caracter activ-participativ.

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

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

Sugestii de evaluare a rezultatelor învățării

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

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

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

- identifice activitățile specifice profesiei cofetar;
- numească destinația sectoarelor/locurilor de muncă în secția de cofetărie, conform actelor legislative în vigoare;
- descrie cerințele privind igiena personală și regulile securității și sănătății în muncă, conform actelor legislative în vigoare;
- organizeze locul de muncă cu respectarea măsurilor igienico-sanitare și cerințelor de securitate și sănătate în muncă;
- argumenteze cauzele de intoxicații și infecții alimentare;
- întreprindă măsuri de prevenire/profilaxie a intoxicațiilor și infecțiilor alimentare;
- utilizeze documentația normativ-tehnică.

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

IV. MODULE DE INSTRUIRE

MODULUL 1. PREGĂTIREA COFETARULUI PENTRU ACTIVITATEA PROFESIONALĂ

Scopul modului: Formarea competențelor generale și profesionale 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 rezultate a învățării necesare pentru inițiere în profesie și constituie fundament pentru formarea rezultatelor învățării, proiectate în următoarele module.

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării:

Rezultate ale învățării la final de modul		IT	IP	Total
<i>La sfârșit de modul, elevii vor fi capabili să:</i>				
RÎ 1.	Descrie reglementările specifice domeniului de activitate	4	6	10
RÎ 2.	Organizeze locul de muncă a cofetarului	8	6	14
RÎ 3.	Caracterizeze cerințele de calitate și siguranță a materiei prime și produselor de patiserie/cofetărie	6	6	12
Evaluare modul				
Total		20	18	38

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

Rezultate ale învățării la final de modul		I/I	I/A	Total
<i>La sfârșit de modul, elevii vor fi capabili să:</i>				
RÎ 1	Descrie reglementările specifice domeniului de activitate	2	-	2
RÎ 2	Organizeze locul de muncă al cofetarului	8	35	43
RÎ 3	Caracterizeze cerințele de calitate și siguranță a materiei prime și produselor de patiserie/cofetărie	4	7	11
Evaluare modul				
Total		16	42	58

Rezultatele învățării:

Rezultatul învățării 1. Apreciază calitatea materiei prime de bază.		
Aptitudini (S)	Unități de conținut (K)	Lucrări practice recomandate
<p>S1. Descrie metodele de apreciere a calității materiei prime de bază.</p> <p>S2. Numește substanțele nutritive ale materiei prime.</p> <p>S3. Enumeră materia primă de bază pentru produsele de patiserie/cofetărie.</p> <p>S4. Selectează și calculează cu exactitate cantitatea materiei prime de bază în baza rețetarului.</p> <p>S5. Caracterizează sortimentul materiei prime de bază în baza indicilor de calitate.</p> <p>S6. Explică proprietățile de coacere ale făinii de grâu.</p> <p>S7. Apreciază calitatea materiei prime de bază în baza indicilor organoleptici.</p> <p>S8. Prelucurează materia primă de bază conform măsurilor igienico-sanitare și destinației prin metode mecanice, termice și auxiliare.</p> <p>S9. Identifică factorii de risc care influențează calitatea materiei prime.</p> <p>S10. Specifică condițiile și termenele de păstrare a făinii, produselor zaharoase, ouălor și produselor de ou, grăsimilor.</p> <p>S11. Păstrează materia primă de bază, respectând condițiile, termenii de păstrare și vecinătatea acestora.</p> <p>S12. Identifică corect ustensilele și inventarul pentru dozarea, pregătirea și prelucrarea materiei prime, în funcție de destinație.</p>	<p>K1. Metode de apreciere a calității materiei prime (organoleptică și de laborator).</p> <p>K2. Noțiuni generale despre compoziția chimică a materiei prime.</p> <p>K3. Cerințe de calcul a materiei prime.</p> <p>K4. Metode mecanice, termice și auxiliare de prelucrare a materiei prime.</p> <p>K5. Sortimentul materiei prime de bază.</p> <p>K6. Făina de grâu, caracteristica și cerințe de calitate a făinii.</p> <p>K7. Proprietățile de coacere a făinii de grâu.</p> <p>K8. Pregătirea către întrebuintare a făinii de grâu.</p> <p>K9. Făină de porumb, secară, ovăz și caracteristica acestora.</p> <p>K10. Produse zaharoase, sortimentul și caracteristica acestora.</p> <p>K11. Cerințe de calitate și de utilizare a produselor zaharoase.</p> <p>K12. Pregătirea către întrebuintare a produselor zaharoase.</p> <p>K13. Ouăle și produsele din ouă, sortimentul și caracteristica acestora.</p> <p>K14. Pregătirea către întrebuintare a ouălor și a produselor din ouă.</p>	<p>- Analiza organoleptică a materiei prime de bază.</p> <p>- Verificarea conținutului de gluten al făinii de grâu.</p> <p>- Pregătirea ouălor către întrebuintare.</p> <p>- Realizarea calculelor tehnologice.</p>

	<p>K15. Cerințe de calitate și de utilizare a ouălor și produselor din ouă.</p> <p>K16. Grăsimi, sortimentul și caracteristica acestora.</p> <p>K17. Pregătirea către întrebuințare a grăsimilor.</p> <p>K18. Cerințe de calitate și de utilizare a grăsimilor.</p> <p>K19. Condiții și termene de păstrare a materiilor prime de bază.</p> <p>K20. Inventar și ustensile pentru dozarea, pregătirea și prelucrarea materiei prime de bază.</p>
<p>Rezultatul învățării 2. Apreciază calitatea materiei prime auxiliare.</p>	
<p>S1. Enumeră materia primă auxiliară pentru produsele de patiserie/cofetărie.</p> <p>S2. Selectează și calculează cu exactitate cantitatea materia primă auxiliară în baza rețetarului.</p> <p>S3. Caracterizează materia primă auxiliară în baza indicilor de calitate.</p> <p>S4. Apreciază calitatea materiei prime auxiliare în baza indicilor organoleptici.</p> <p>S5. Prelucreează materia primă auxiliare conform măsurilor igienico-sanitare și destinației prin metode mecanice, termice și auxiliare.</p> <p>S6. Numește rolul materiei prime auxiliare la prepararea produselor.</p> <p>S7. Identifică factorii de risc care influențează calitatea materiei prime auxiliare.</p> <p>S8. Specifică condițiile și termenele de păstrare a materiei prime auxiliare.</p>	<p>K1. Sortimentul materiei prime auxiliare.</p> <p>K2. Laptele și produsele lactate, caracteristica, cerințe de calitate a acestora.</p> <p>K3. Pregătirea către întrebuințare a laptelui și produselor lactate.</p> <p>K4. Cerințe de utilizare a laptelui și produselor lactate.</p> <p>K5. Legume și fructe, caracteristica acestora.</p> <p>K6. Cerințe de calitate și de utilizare a legumelor și fructelor.</p> <p>K7. Pregătirea către întrebuințare a legumelor și fructelor.</p> <p>K8. Afânatorii aluatului și caracteristica acestora.</p> <p>K9. Rolul afânătorilor la formarea aluatului.</p> <p>K10. Pregătirea afânătorilor către întrebuințare.</p> <p>K11. Cerințe de calitate și de utilizare a afânătorilor.</p> <p>- Analiza organoleptică a materiei prime auxiliare.</p>

<p>S9. Păstrează materia primă auxiliară, respectând condițiile, termenii de păstrare și vecinătatea acestora.</p> <p>S10. Identifică corect ustensilele și inventarul pentru dozarea, pregătirea și prelucrarea materiei prime auxiliare, în funcție de destinație.</p>	<p>K12. Substanțe gustative și aromatice și caracteristica acestora.</p> <p>K13. Pregătirea către întrebuințare a substanțelor gustative și aromatice.</p> <p>K14. Cerințe de calitate și de utilizare a substanțelor gustative și aromatice.</p> <p>K15. Coloranții alimentari și caracteristica acestora.</p> <p>K16. Pregătirea către întrebuințare a coloranților alimentari.</p> <p>K17. Cerințe de calitate și de utilizare a coloranților alimentari.</p> <p>K18. Substanțe gelifiante și caracteristica acestora.</p> <p>K19. Pregătirea către întrebuințare a substanțelor gelifiante.</p> <p>K20. Cerințe de calitate și de utilizare a substanțelor gelifiante.</p> <p>K21. Nucile, macul și caracteristica acestora.</p> <p>K22. Pregătirea către întrebuințare a nucilor și macului.</p> <p>K23. Cerințe de calitate și de utilizare a nucilor și macului.</p> <p>K24. Condiții și termene de păstrare a materiei prime auxiliare.</p>	
--	--	--

Specificații metodologice

Pentru atingerea rezultatelor învățării, cadrele didactice vor organiza activități de instruire activ-participative și metode de învățare prin cooperare. Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modulului este recomandată de autori, dar aceasta poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a rezultatelor învățării.

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

Sugestii de evaluare a rezultatelor învățării

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor și evaluatorilor, în vederea specificării aspectelor esențiale ale cunoștințelor achiziționate și deprinderilor formate de către elev, care îi permit realizarea sarcinilor de evaluare și demonstrarea rezultatelor învățării așteptate.

Pentru colectarea de dovezi referitor la deținerea rezultatelor învățării specificate în prezentul modul, se recomandă realizarea evaluării sumative prin probă practică și probă teoretică, prin care elevul va demonstra că este capabil să:

- argumenteze importanța materiei prime de bază și auxiliare pentru produsele de patiserie/cofetărie;
- caracterizeze materia primă de bază și auxiliară în baza indicilor organoleptici;
- pregătească materia primă de bază și auxiliară către întrebuințare cu respectarea strictă a măsurilor igienico-sanitare;
- aprecieze calitatea materiei prime de bază conform indicilor organoleptici;
- aprecieze calitatea materiei prime auxiliare conform indicilor organoleptici;
- descrie condițiile și termenii de păstrare a materiei prime de bază și auxiliară respectând măsurile igienico-sanitare.

Proba teoretică va include:

- Test scris

Proba practică de evaluare a rezultatelor învățării va include realizarea sarcinilor de apreciere a calității făinii, ouălor, grăsimilor, lactatelor, produselor zaharoase.

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

MODULUL 3. PREPARAREA PRODUSELOR DIN ALUAT DOSPIT, AFÂNAT PRIN METODA BIOLOGICĂ

Scopul modului: Formarea competențelor generale și profesionale de preparare a semipreparatelor pentru produsele de patiserie/cofetărie, precum și a produselor din aluat dospit, afânat prin metoda biologică obținut prin metoda directă, indirectă și din aluat foitaj dospit, respectând etapele procesului tehnologic, măsurile igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate a muncii.

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării:

Rezultate ale învățării la final de modul		IT	IP	Total
<i>La sfârșit de modul, elevii vor fi capabili să:</i>				
RÎ 1	Prepare umpluturi din brânză, legume, ciuperci, fructe, produse ale prelucrării, mac și nuci	12	-	12
RÎ 2	Prepare siropuri și glazuri	10	-	10
RÎ 3	Prepare aluat și produse din aluat dospit, obținut prin metoda directă (fără maia)	30	42	72
RÎ 4	Prepare aluat și produse din aluat dospit, obținut prin metoda indirectă (cu maia)	24	54	78
RÎ 5	Prepare aluat și produse din aluat foitaj dospit	20	12	32
Recapitulare modul		4	-	4
Evaluare modul		2	12	14
Total		102	120	222

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

Rezultate ale învățării la final de modul		I/I	I/A	Total
<i>La sfârșit de modul, elevii vor fi capabili să:</i>				
RÎ 1	Prepare umpluturi din brânză, ciuperci, nuci, mac, legume, fructe, produse ale prelucrării, mac și nuci	8	21	29
RÎ 2	Prepare sirop și glazuri	4	21	25
RÎ 3	Prepare aluat și produse din aluat dospit, obținut prin metoda directă (fără maia)	18	49	67
RÎ 4	Prepare aluat și produse din aluat dospit, obținut prin metoda indirectă (cu maia)	12	49	61
RÎ 5	Prepare aluat și produse din aluat foitaj dospit	10	35	45
Evaluare modul				
Total		54	189	243

Rezultatele învățării:

Rezultatul învățării 1. Prepară umpluturi din brânză, ciuperci, nuci, mac, legume, fructe, produse ale prelucrării, mac și nuci cu respectarea strictă a măsurilor igienico-sanitare, conform rețetei.		Unități de conținut (K)	Lucrări practice recomandate
Aptitudini (S)			
S1. Enumeră sortimentul de umpluturi utilizate la prepararea produselor de patiserie/cofetărie.		K1. Clasificarea și caracteristica sortimentului de umpluturi.	* Umpluturi din brânză, legume, ciuperci, fructe, produse ale prelucrării, nuci și mac.
S2. Caracterizează sortimentul de umpluturi utilizate la prepararea produselor de patiserie/cofetărie.		K2. Ustensile, inventar și utilaje tehnologice pentru prepararea umpluturilor.	
S3. Selectează ustensilele, inventarul și utilajul pentru prepararea umpluturilor.		K3. Fișa de calcul pentru prepararea umpluturilor.	
		K4. Cerințele de prelucrare a materiilor prime pentru prepararea umpluturilor din brânză, ciuperci, legume, fructe, nuci și mac.	
		K5. Măsuri igienico-sanitare la prepararea și păstrarea umpluturilor.	

<p>S4. Calculează necesarul de materie primă pentru prepararea umpluturilor în baza rețetarului.</p> <p>S5. Recepționează materia primă conform fișei de calcul.</p> <p>S6. Prelucurează materia primă, respectând măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S7. Prepară umpluturi din brânză, legume, ciuperci, fructe, nuci și mac, conform rețetei, respectând cu strictețe măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S8. Apreciază calitatea umpluturii din brânză, legume, ciuperci, fructe, nuci și mac în baza indicilor organoleptici.</p> <p>S9. Identifică defectele apărute la prepararea umpluturilor.</p> <p>S10. Explică cauzele defectelor identificate.</p> <p>S11. Remediază după caz, defectele identificate.</p> <p>S12. Specifică condițiile și termenele de păstrare a umpluturilor.</p>	<p>K6. Procesul tehnologic de preparare a umpluturilor din brânză, conform rețetei, cu respectarea strictă a măsurilor igienico-sanitare.</p> <p>K7. Procesul tehnologic de preparare a umpluturilor din legume, ciuperci conform rețetei, cu respectarea strictă a măsurilor igienico-sanitare.</p> <p>K8. Procesul tehnologic de preparare a umpluturilor din fructe, nuci și mac conform rețetei, cu respectarea strictă a măsurilor igienico-sanitare.</p> <p>K9. Cerințe de calitate a umpluturilor.</p> <p>K10. Defecte la prepararea umpluturilor, măsuri de prevenire și remediere.</p> <p>K11. Condiții și termene de păstrare a umpluturilor.</p>	
<p>Rezultatul învățării 2. Prepară siropuri și glazuri, cu respectarea strictă a măsurilor igienico-sanitare, conform rețetei.</p>		
<p>S1. Enumeră sortimentul de siropuri și glazuri utilizate la prepararea produselor de patiserie/cofetărie.</p> <p>S2. Caracterizează sortimentul de siropuri și glazuri utilizate la prepararea produselor de patiserie/cofetărie.</p>	<p>K1. Clasificarea și caracteristica sortimentului de siropuri.</p> <p>K2. Clasificarea și caracteristica sortimentului de glazuri.</p> <p>K3. Fișa de calcul pentru prepararea siropurilor și glazurilor.</p> <p>K4. Cerințe de prelucrare a materiilor prime pentru prepararea siropurilor și glazurilor.</p> <p>K5. Măsuri igienico-sanitare la prepararea și păstrarea siropurilor și glazurilor.</p>	<p>*Prepararea siropurilor:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sirop pentru însiropat (nr.56/1986). - Sirop invertit (nr.67.1986). - Sirop de zahăr ars (nr.66.1986). - Sirop pentru glasare (nr.59/1986).

<p>S3. Calculează necesarul de materie primă pentru prepararea siropurilor și glazurilor.</p> <p>S4. Recepționează materia primă conform fișei de calcul.</p> <p>S5. Prelucreează materia primă către întrebuițare, respectând măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S6. Prepară siropuri și glazuri, conform rețetei, respectând cu strictețe măsurile igienico-sanitare și regulilor SSM.</p> <p>S7. Apreciază calitatea siropurilor și glazurilor în baza indicilor organoleptici.</p> <p>S8. Identifică defectele apărute la prepararea siropurilor și glazurilor.</p> <p>S9. Explică cauzele defectelor identificate.</p> <p>S10. Remediază după caz, defectele identificate.</p> <p>S11. Specifică condițiile și termenele de păstrare a siropurilor și glazurilor.</p>	<p>K6. Procesul tehnologic de preparare a siropurilor, conform rețetei, cu respectarea strictă a măsurilor igienico-sanitare.</p> <p>K7. Cerințe de calitate a siropurilor.</p> <p>K8. Procesul tehnologic de preparare a glazurilor, conform rețetei, cu respectarea strictă a măsurilor igienico-sanitare.</p> <p>K9. Cerințe de calitate a glazurilor.</p> <p>K10. Defecte la prepararea siropurilor și glazurilor, măsuri de prevenire și remediere.</p> <p>K11. Condiții și termene de păstrare a siropurilor și glazurilor.</p>	<p>*Prepararea glazurilor:</p> <p>- Glazură de ciocolată (nr.60/1986).</p>
---	---	---

<p>Rezultatul învățării 3. Prepară aluat și produse din aluat afănat prin metoda biologică, obținut prin metoda directă (fără maia), cu respectarea strictă a măsurilor igienico-sanitare, conform rețetei.</p>		
<p>S1. Clasifică și caracterizează aluatul dospit.</p> <p>S2. Descrie particularitățile metodei biologice de afănanare a aluatului.</p> <p>S3. Enumeră metodele de preparare a aluatului dospit.</p> <p>S4. Descrie transformările ce au loc în timpul procesului de preparare a aluatului și</p>	<p>K1. Clasificarea și caracteristica generală a aluatului dospit.</p> <p>K2. Particularitățile metodei biologice de afănanare a aluatului.</p> <p>K3. Metodele de preparare a aluatului dospit.</p> <p>K4. Transformările ce au loc în timpul procesului de preparare a aluatului și produselor din aluat dospit (frământare, fermentare, coacere și răcire).</p>	<p>Prepararea produselor coapte:</p> <p>- Pateuri cu umplutură din brânză (nr.1089/1135/1089).</p> <p>- Pateuri cu umplutură din mere (nr.1089/1137/1089).</p>

<p>produselor din aluat dospit (frământare, fermentare, coacere și răcire).</p> <p>S5. Caracterizează sortimentul de produse din aluat dospit prin metoda directă.</p> <p>S6. Calculează necesarul de materie primă pentru prepararea produselor din aluat dospit prin metoda directă.</p> <p>S7. Completează fișa de calcul pentru prepararea produselor din aluat dospit prin metoda directă.</p> <p>S8. Recepționează materia primă conform fișei de calcul.</p> <p>S9. Prelucurează materia primă, respectând măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S10. Utilizează ustensilele, inventarul și utilajul pentru prepararea aluatului și produselor din aluat afănat biologic, obținut prin metoda directă, respectând măsurile igienico-sanitare și regulile SSM.</p> <p>S11. Prepară aluat dospit prin metoda direct, conform rețetei, respectând cu strictețe măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S12. Prepară produse din aluat dospit prin metoda directă, conform rețetei, respectând cu strictețe măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S13. Aplică diverse tehnici de modelare a produselor.</p> <p>S14. Verifică conformitatea produselor prin cântărire și examinare organoleptică.</p>	<p>K5. Sortimentul și caracteristica generală a produselor din aluat dospit prin metoda directă.</p> <p>K6. Ustensile, inventar și utilaje tehnologice pentru prepararea aluatului dospit.</p> <p>K7. Măsuri igienico-sanitare la prepararea aluatului și produselor din aluat dospit prin metoda directă.</p> <p>K8. Fișa de calcul pentru prepararea aluatului și produselor din aluat dospit prin metoda directă.</p> <p>K9. Procesul tehnologic de preparare a aluatului dospit prin metoda directă.</p> <p>K10. Procesul tehnologic de preparare a produselor din aluat dospit prin metoda directă.</p> <p>K11. Tehnici de modelare a produselor.</p> <p>K12. Cerințe de calitate a aluatului dospit și a produselor din aluat dospit prin metoda directă.</p> <p>K13. Defecte la prepararea aluatului și produselor din aluat dospit prin metoda directă.</p> <p>K14. Măsuri de prevenire și remediere a defectelor.</p> <p>K15. Tipuri de ambalaje pentru produsele din aluat dospit expuse pentru comercializare.</p> <p>K16. Condiții și termene de păstrare a aluatului și a produselor din aluat dospit prin metoda directă.</p>	<p>- Plăcintă descoperită cu umplutură din brânză (1098/11135/1089).</p> <p>Prepararea produselor prăjite:</p> <p>- Pateuri cu umplutură din mere (nr.1092/1137/1089).</p> <p>- Pateuri cu umplutură din ceapă verde și ou (nr.1089/1131/1089/).</p> <p>- <i>Gogoși</i> (nr.1095/1089).</p> <p>Prepararea produselor cu valoare energetică redusă:</p> <p>- <i>Chifla cu lapte</i> (nr.123/1986).</p>
--	---	---

<p>S15. Apreciază calitatea aluatului și produselor din aluat dospit prin metoda directă, în baza indicilor organoleptici.</p> <p>S16. Identifică defectele apărute la prepararea aluatului și produselor din aluat dospit prin metoda directă.</p> <p>S17. Explică cauzele defectelor identificate.</p> <p>S18. Remediază, după caz, defectele identificate.</p> <p>S19. Propune tipuri de ambalaje pentru produsele din aluat dospit expuse pentru comercializare.</p> <p>S20. Specifică condițiile și termenele de păstrare a aluatului și a produselor din aluat dospit prin metoda directă.</p>		
--	--	--

Rezultatul învățării 4. Prepară aluat și produse din aluat afănat prin metoda biologică, obținut prin metoda indirectă (cu maia), cu respectarea strictă a măsurilor igienico-sanitare, conform rețetei.

<p>S1. Caracterizează sortimentul de produse din aluat dospit prin metoda indirectă.</p> <p>S2. Calculează necesarul de materie primă pentru prepararea produselor din aluat dospit metoda indirectă.</p> <p>S3. Completează fișa de calcul pentru prepararea produselor din aluat dospit prin metoda indirectă.</p> <p>S4. Recepționează materia primă conform fișei de calcul.</p>	<p>K1. Sortimentul și caracteristica generală a produselor din aluat dospit prin metoda indirectă.</p> <p>K2. Fișa de calcul pentru prepararea aluatului și produselor din aluat dospit prin metoda indirectă.</p> <p>K3. Procesul tehnologic de preparare a aluatului dospit prin metoda indirectă.</p> <p>K4. Procesul tehnologic de preparare a produselor din aluat dospit prin metoda directă.</p> <p>K5. Tehnici de modelare a produselor din aluat dospit prin metoda indirectă.</p>	<p>Prepararea chiflelor:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Chifla cu vanilie</i> (nr. 107/1986). - <i>Chifla de casă</i> (nr. 109/1986). - <i>Chifla cu mac</i> (nr. 112/1986). - <i>Chifla cu nuci</i> (nr. 108/1986). - <i>Chifla De drumetrie</i> (nr. 110/1986). - <i>Chifla cu stafide</i> (nr. 24/Preiscurant). - <i>Chifla Pentru ceai</i> (nr. 26/Preiscurant).
--	---	---

<p>S5. Prelucreează materia primă, respectând măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S6. Prepară aluat dospit prin metoda indirectă, conform rețetei, respectând cu strictețe măsurile igienico-sanitare și regulile SSM.</p> <p>S7. Prepară produse din aluat dospit prin metoda indirectă.</p> <p>S8. Aplică tehnicile de modelare a produselor.</p> <p>S9. Apreciază calitatea aluatului și a produselor din aluat dospit prin metoda indirectă, în baza indicilor organoleptici.</p> <p>S10. Identifică defectele apărute la prepararea aluatului și a produselor din aluat dospit prin metoda indirectă.</p> <p>S11. Explică cauzele apariției defectelor.</p> <p>S12. Remediază, după caz, defectele identificate.</p> <p>S13. Specifică condițiile și termenele de păstrare a aluatului și a produselor din aluat dospit prin metoda indirectă.</p>	<p>K6. Cerințe de calitate a aluatului dospit și a produselor din aluat dospit prin metoda indirectă.</p> <p>K7. Defecte la prepararea aluatului și produselor din aluat dospit prin metoda indirectă.</p> <p>K8. Măsuri de prevenire și remediere a defectelor.</p> <p>K9. Condiții și termene de păstrare a aluatului și produselor din aluat dospit prin metoda indirectă.</p>	<p>- Chifla <i>Brioș</i> (nr. 25/Preiscurant).</p> <p>Prepararea cozonacilor:</p> <p>- Cozonac obișnuit (nr. 106/1986)</p> <p>Prepararea colacilor:</p> <p>- Colac moldovenesc (nr. 257/1971).</p> <p>Prepararea tartelilor:</p> <p>- Tartă cu mac (nr. 105/1986).</p> <p>- Tartă cu umplutură din brânză de vaci (nr. 72/ Prescurant).</p> <p>- Tartă cu umplutură din mere (nr. 1120/ Prescurant).</p> <p>- Tartă deschisă cu umplutură din gem (nr. 1121/ Prescurant).</p> <p>Prepararea checurilor:</p> <p>- Chec <i>Mai</i> (nr. 90/1986).</p> <p>- Chec <i>Sănătate</i> (nr. 92/1986).</p> <p>- Chec cu rom (nr. 91/1986).</p> <p>Prepararea produselor cu valoarea energetică redusă:</p> <p>- Chifla <i>Trandafir</i> (nr. 120/1986).</p> <p>- Chifla <i>Toamna</i> (nr. 122/1986).</p>
---	---	--

<p>Rezultatul învățării 5. Prepară aluat și produse din aluat foitaj dospit cu respectarea strictă a măsurilor igienico-sanitare, conform rețetei.</p>	
<p>S1. Caracterizează sortimentul de produse din aluat foitaj dospit.</p>	<p>K1. Sortimentul și caracteristica generală a produselor din aluat foitaj dospit.</p> <p>Prepararea produselor din aluat foitaj dospit:</p> <p>- Chifla cu migdale</p>

<p>S2. Calculează necesarul de materie primă pentru prepararea produselor din aluat foitaj dospit.</p> <p>S3. Completează fișa de calcul pentru prepararea produselor din aluat foitaj dospit.</p> <p>S4. Recepționează materia primă conform fișei de calcul.</p> <p>S5. Prelucreează materia primă, respectând măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S6. Utilizează ustensilele, inventarul și utilajul pentru prepararea aluatului și produselor din aluat foitaj dospit, respectând măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S7. Prepară aluat foitaj dospit, conform rețetei, respectând cu strictețe măsurile igienico-sanitare și regulile SSM.</p> <p>S8. Prepară produse din aluat foitaj dospit.</p> <p>S9. Aplică diverse tehnici de modelare a produselor.</p> <p>S10. Apreciază calitatea aluatului și a produselor din aluat foitaj în baza indicilor organoleptici.</p> <p>S11. Identifică defectele apărute la prepararea aluatului și a produselor din aluat foitaj dospit.</p> <p>S12. Explică cauzele defectelor identificate.</p> <p>S13. Remediază, după caz, defectele identificate.</p>	<p>K2. Fișa de calcul pentru prepararea aluatului și produselor din aluat foitaj dospit.</p> <p>K3. Materia primă specifică pentru prepararea aluatului și produselor din aluat foitaj dospit.</p> <p>K4. Cerințele de pregătire a materiei prime a aluatului și a produselor din aluat foitaj dospit.</p> <p>K5. Procesul tehnologic de preparare a aluatului foitaj dospit.</p> <p>K6. Procesul tehnologic de preparare a produselor din aluat foitaj dospit.</p> <p>K7. Tehnici de modelare a produselor din aluat foitaj dospit.</p> <p>K8. Cerințe de calitate a aluatului și a produselor din aluat foitaj dospit.</p> <p>K9. Defecte la prepararea aluatului și produselor din aluat foitaj dospit.</p> <p>K10. Măsuri de prevenire și remediere a defectelor.</p> <p>K11. Condiții și termene de păstrare a aluatului și a produselor din aluat foitaj dospit.</p>	<p>(nr. 20/Preiscurant). - Chifla <i>Pentru cafea</i> (nr. 22/Preiscurant). - Chifla cu glazură (nr. 1111/Preiscurant). - Chifla De casă (nr. 1108/Preiscurant). - Chifla cu marțipan (nr. 1113/Preiscurant). - Chifla cu magiun (nr. 1114/Preiscurant). - <i>Brânzoaice</i> (nr. 1129/Preiscurant).</p>
---	--	--

S14. Specifică condițiile și termenele de păstrare a aluatului și a produselor din aluat foitaj dospit.

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 organizate de cadrul didactic vor avea un caracter activ-participativ și centrat pe elev. Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modulului, poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor profesionale.

Repartizarea orelor pe rezultate ale învățării este recomandată, 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. Orelle vor fi repartizate în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale elevilor, de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către elevi. Numărul total de ore pe modul, precum și numărul de ore alocat pentru instruirea teoretică și practică, va rămâne neschimbat.

În cadrul instruirii practice, la o lecție practică (6 ore), se recomandă prepararea a cel puțin 4 tipuri de produse din sortimentul propus. La fel, se recomandă realizarea lucrărilor practice în grupuri mici, a câte 2-3 persoane. Fiecare echipă va prepara 10 bucați sau 1 kg de produs din aluat dospit, în funcție de rețetă.

*Lucrările practice de preparare a umpluturilor vor fi realizate în procesul de preparare a produselor de patiserie/cofetărie. Pentru prepararea produselor recomandate, pot fi selectate/propuse și alte tipuri de umpluturi.

Sugestii de evaluare a rezultatelor învățării

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

Pentru colectarea de dovezi referitor la deținerea rezultatelor învățării specificate în prezentul modul, se recomandă realizarea evaluării sumative prin probă practică și probă teoretică, prin care elevul va demonstra că este capabil să:

- identifice sortimentul produselor din aluat dospit, afănat prin metoda biologică;
- calculeze ingredientele pentru prepararea aluatului și produselor din aluat dospit;

- pregătească materia primă pentru prepararea semipreparatelor;
- prepare umpluturi din brânză, legume, ciuperci, fructe, produse ale prelucrării, mac, respectând măsurile igienico-sanitare;
- prepare diverse tipuri de siropuri, respectând măsurile igienico-sanitare;
- prepare diverse tipuri de glazuri, respectând măsurile igienico-sanitare;
- prelucreze materia primă pentru prepararea aluatului și produselor din aluat dospit;
- utilizeze ustensilele și utilajele necesare pentru prepararea aluatului și produselor din aluat dospit;
- prepare aluat și produse din aluat dospit prin metoda directă, respectând măsurile igienico-sanitare;
- prepare aluat și produse din aluat dospit prin metoda indirectă, respectând măsurile igienico-sanitare;
- prepare aluat și produse din aluat foitaj dospit, respectând măsurile igienico-sanitare;
- aprecieze calitatea aluaturilor și produselor din aluat dospit în baza indicilor organoleptici;
- specifice condițiile și termenele de păstrare a aluatului și produselor din aluat dospit.

Proba teoretică va include:

- Test scris

Proba practică de evaluare a rezultatelor învățării, în baza situațiilor problemă de la viitoarele locuri de muncă, va include prepararea aluatului și a produselor din aluat dospit afânat prin metoda biologică.

Produsele de evaluare a rezultatelor învățării: se propune prepararea de către fiecare elev a semipreparatelor și produselor din aluat dospit afânat prin metoda biologică:

- Semipreparate pentru produsele de patiserie:
 - Umpluturi,
 - Siropuri,
 - Glazuri.
- Produse din aluat dospit obținut prin metoda directă (fără maia),
- Produse din aluat dospit obținut prin metoda indirectă (cu maia),
- Produse din aluat foitaj dospit.

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

- consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată;
- produsul finit este preparat conform rețetei;
- forma produsului este simetrică, regulată, conturul bine definit, înălțimea regulată/uniformă pe întreaga suprafață;
- glazura este lucioasă, fără crăpături, bine fixată, într-un strat subțire, uniform pe toată suprafața;
- volumul produsului este bine dezvoltat și crescut;

- suprafața uniformă, lucioasă, fără crăpături;
- culoarea suprafeței produsului este uniformă de la galben-auriu până brun deschis;
- umplutura este repartizată în întreg produsul, conform rețetei;
- consistența umpluturii este omogenă, fără umiditate separabilă, stabilă;
- mirosul este specific componentelor de bază; fără mirosuri străine;
- gustul este caracteristic ingredientelor și aromelor folosite, echilibrat.

Cadrul didactic (evaluatorul) va urmări și va evalua atât procesul de preparare a produselor de patiserie/cofetărie, cât și calitatea produsului finit.

Procesul de preparare a produselor de patiserie/cofetărie va fi evaluat conform etapelor procesului tehnologic, iar produsul finit va fi evaluat în baza indicilor organoleptici.

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

Materie primă recomandată:

- făină de grâu,
- drojzii presate sau uscate,
- ouă de găină, praf de ouă, unt de frișcă, margarină, ulei vegetal,
- lapte integral, brânză de vaci,
- varză, ceapă verde, ceapă, cartofi, morcov, verdeață,
- mere, fructe uscate, stafide, gem, magiun, miez de nuci, mac,
- zahăr tos, zahăr fin, orez,
- sare, piper negru măcinat, vanilină, cacao praf, rom.

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

Scopul modului: Formarea competențelor profesionale generale de preparare a aluatului și produselor din aluat nedospit, afânat prin metoda chimică (de vafe, fărâmișos, de cozonac, de turte dulci), respectând etapele procesului tehnologic, măsurile igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate a muncii.

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării:

Rezultate ale învățării la final de modul			
<i>La sfârșit de modul, elevii vor fi capabili să:</i>			
RÎ 1	IT	IP	Total
Prepare aluat și produse din aluat de vafe	10	6	16
RÎ 2	18	18	36
Prepare aluat și produse din aluat fărâmișos	10	12	22
RÎ 3	14	18	32
Prepare aluat și produse din aluat de cozonac	2	-	2
RÎ 4	2	12	14
Prepare aluat și produse din aluat de turte dulci			
Recapitulare modul			
Evaluare modul			
Total	56	66	122

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

Rezultate ale învățării la final de modul			
<i>La sfârșit de modul, elevii vor fi capabili să:</i>			
RÎ 1	I/I	I/A	Total
Prepare aluat și produse din aluat de vafe	4	14	18
RÎ 2	6	133	139
Prepare aluat și produse din aluat fărâmișos	4	63	67
RÎ 3	4	105	109
Prepare aluat și produse din aluat de cozonac	2	14	16
RÎ 4	20	329	349
Prepare aluat și produse din aluat de turte dulci			
Evaluare modul			
Total	20	329	349

Rezultatele învățării:

Rezultatul învățării 1. Prepară aluat și produse din aluat de vafe cu respectarea strictă a măsurilor igienico-sanitare, conform rețetei.	Aptitudini (S)	Unități de conținut (K)	Lucrări practice recomandate
<p>S1. Enumeră tipurile de aluat nedospit în funcție de metoda de afânare.</p> <p>S2. Descrie particularitățile metodei chimice de afânare a aluatului.</p> <p>S3. Explică transformările ce au loc la prepararea aluatului nedospit afânat prin metoda chimică și coacerea produselor.</p> <p>S4. Identifică sortimentul produselor din aluat nedospit afânat prin metoda chimică.</p> <p>S5. Caracterizează sortimentul produselor din aluat de vafe.</p> <p>S6. Calculează necesarul de materie primă pentru prepararea produselor din aluat de vafe.</p> <p>S7. Completează fișa de calcul pentru prepararea produselor din aluat de vafe.</p> <p>S8. Recepționează materia primă conform fișei de calcul.</p> <p>S9. Prelucurează materia primă, respectând măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S10. Utilizează ustensile, inventar și utilaje pentru pregătirea aluatului și produselor din aluat nedospit afânat prin metoda chimică, respectând măsurile igienico-sanitare, de sănătate și securitate în muncă.</p> <p>S11. Prepară aluat de vafe conform rețetei, respectând măsurile igienico-sanitare.</p>	<p>K1. Clasificarea generală a aluatului nedospit în funcție de metoda de afânare.</p> <p>K2. Metoda chimică de afânare a aluatului.</p> <p>K3. Transformările care au loc la prepararea și coacerea produselor din aluat nedospit afânat prin metoda chimică.</p> <p>K4. Sortimentul produselor din aluat nedospit afânat prin metoda chimică.</p> <p>K5. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea aluatului nedospit afânat prin metoda chimică.</p> <p>K6. Ustensile, inventar și utilaje pentru pregătirea aluatului și produselor din aluat nedospit afânat prin metoda chimică.</p> <p>K7. Cerințele de sănătate și securitate în muncă în procesul de utilizare a ustensilelor, inventarului și utilajelor.</p> <p>K8. Măsuri igienico-sanitare la prepararea aluatului și produselor din aluat de vafe.</p> <p>K9. Fișa de calcul pentru prepararea produselor din aluat de vafe.</p> <p>K10. Caracteristica sortimentului produselor din aluat de vafe.</p> <p>K11. Procesul tehnologic de preparare a aluatului de vafe. Cerințe de calitate.</p>	<p>Prepararea produselor din aluat de vafe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Foi de vafe cu vanilie (nr. 222-1/1969). - Foi de vafe cu cafea (nr. 222 -2 /1969). - Foi de vafe cu ciocolată (nr. 222-3/1969). 	

<p>S12. Prepară produse din aluat de vafe conform rețetei, respectând măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S13. Apreciază calitatea aluatului și a produselor, în baza indicilor organoleptici.</p> <p>S14. Identifică defectele apărute la prepararea aluatului și a produselor.</p> <p>S15. Explică cauzele defectelor identificate.</p> <p>S16. Remediază, după caz, defectele identificate.</p> <p>S17. Specifică condițiile și termenele de păstrare a produselor din aluat de vafe.</p>	<p>K12. Procesul tehnologic de preparare a produselor din aluat de vafe. Cerințe de calitate.</p> <p>K13. Defectele posibile la prepararea aluatului și produselor din aluat de vafe. Măsuri de prevenire și remediere.</p> <p>K14. Condiții și termene de păstrare a produselor din aluat de vafe.</p>	
<p>Rezultatul învățării 2. Prepară aluat și produse din aluat fărâmișos cu respectarea strictă a măsurilor igienico-sanitare, conform rețetei.</p>		
<p>S1. Caracterizează sortimentul produselor din aluat fărâmișos.</p> <p>S2. Calculează necesarul de materie primă pentru prepararea produselor din aluat fărâmișos.</p> <p>S3. Completează fișa de calcul pentru prepararea produselor din aluat fărâmișos.</p> <p>S4. Recepționează materia primă conform fișei de calcul.</p> <p>S5. Prelucreează materia primă, respectând măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S6. Prepară aluat fărâmișos conform rețetei, respectând măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S7. Prepară produse din aluat fărâmișos conform rețetei, respectând măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S8. Aplică tehnicile de modelare a produselor.</p> <p>S9. Apreciază calitatea aluatului și produselor din aluat fărâmișos, în baza indicilor organoleptici.</p>	<p>K1. Caracteristica sortimentului produselor din aluat fărâmișos.</p> <p>K2. Fișa de calcul pentru prepararea produselor din aluat fărâmișos.</p> <p>K3. Procesul tehnologic de preparare a aluatului fărâmișos. Cerințe de calitate</p> <p>K4. Procesul tehnologic de preparare a produselor din aluat fărâmișos.</p> <p>K5. Tehnici de preparare a produselor. Cerințe de calitate.</p> <p>K6. Defectele posibile la prepararea aluatului și a produselor din aluat fărâmișos. Măsuri de prevenire și remediere.</p> <p>K7. Condiții și termene de păstrare a produselor din aluat fărâmișos.</p>	<p>Prepararea checurilor din aluat fărâmișos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chec de capitală (nr. 82/1986). - Chec cu nuci (nr. 85/1986). - Chec pentru ceai (nr. 84/1986). - Chec cu brânză de vaci (nr. 86/1986). - Chec cu brânză de vaci și stafide (nr. 87/1986). <p>Prepararea biscuiților/fursecurilor din aluat fărâmișos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Biscuiți <i>Covrigei</i> (nr. 20/Preiscurant). - Biscuiți <i>Rotunzi</i> (nr. 21/Preiscurant). - Biscuiți <i>Narva</i> (nr. 25/Preiscurant). - Biscuiți cu nuci (nr. 26/Preiscurant).

<p>S10. Identifică defectele apărute la prepararea aluatului fărâmișos și a produselor.</p> <p>S11. Explică cauzele defectelor identificate.</p> <p>S12. Remediază, după caz, defectele identificate.</p> <p>S13. Specifică condițiile și termenele de păstrare a produselor din aluat fărâmișos.</p>	<p>- Biscuiți cu unt (nr. 29/Preiscurant).</p> <p>- Biscuiți cu ciocolată (nr. 30/Preiscurant).</p> <p>- Biscuiți <i>Victoria</i> (nr. 31/Preiscurant).</p> <p>- Biscuiți <i>Curcubeu</i> (nr. 33/Preiscurant).</p> <p>- Biscuiți <i>Stefania</i> (nr. 39/Preiscurant).</p> <p>- Biscuiți <i>Triole</i> (nr. 42/Preiscurant).</p> <p>- Biscuiți cu pasta de fructe și nuci (nr. 42/Preiscurant).</p> <p>- Biscuiți <i>Timerețe</i> (nr. 45/Preiscurant).</p> <p>Prepararea biscuiților/fursecurilor din aluat fărâmișos cu valoarea energetică redusă:</p> <p>- Biscuți <i>Aurii</i> (nr. 119/1986).</p>
<p>Rezultatul învățării 3. Prepară aluat și produse din aluat de cozonac cu respectarea strictă a măsurilor igienico-sanitare, conform rețetei.</p> <p>S1. Caracterizează sortimentul produselor din aluat de cozonac.</p> <p>S2. Calculează necesarul de materie primă pentru prepararea produselor din aluat de cozonac.</p> <p>S3. Completează fișa de calcul pentru prepararea produselor din aluat de cozonac.</p> <p>S4. Recepționează materia primă conform fișei de calcul.</p> <p>S5. Prelucreează materia primă, respectând măsurile igienico-sanitare.</p>	<p>Prepararea produselor din aluat de cozonac:</p> <p>- Pateuri cu diferite umpluturi (nr. 1094/1983).</p> <p>Prepararea biscuiților/fursecurilor din aluat de cozonac:</p> <p>- Biscuiți <i>Văemnoe</i> (nr. 1/Preiscurant).</p> <p>- Biscuiți <i>Gauia</i> (nr. 2/Preiscurant).</p> <p>K1. Caracteristica sortimentului de produse din aluat de cozonac.</p> <p>K2. Fișa de calcul pentru prepararea aluatului și produselor din aluat de cozonac.</p> <p>K3. Procesul tehnologic de preparare a aluatului de cozonac. Cerințe de calitate.</p> <p>K4. Procesul tehnologic de preparare a produselor din aluat de cozonac.</p> <p>K5. Tehnici de modelare. Cerințe de calitate.</p>

<p>S6. Prepară aluat de cozonac, conform rețetei, respectând măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S7. Prepară produse din aluat de cozonac, conform rețetei, respectând măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S8. Aplică tehnicile de modelare a produselor din aluat de cozonac.</p> <p>S9. Apreciază calitatea aluatului și a produselor din aluat de cozonac, în baza indicilor organoleptici.</p> <p>S10. Identifică defectele apărute la prepararea aluatului și a produselor din aluat de cozonac.</p> <p>S11. Explică cauzele defectelor identificate.</p> <p>S12. Remediază, după caz, defectele identificate.</p> <p>S13. Specifică condițiile și termenele de păstrare a produselor din aluat de cozonac.</p>	<p>K6. Defectele posibile la prepararea aluatului și produselor din aluat de cozonac. Măsuri de prevenire și remediere.</p> <p>K7. Condiții și termene de păstrare a produselor din aluat de cozonac.</p>	<p>- Biscuiți <i>Minuta</i> (nr. 3/Preiscurant).</p> <p>- Biscuiți <i>Ciupercuțe</i> (nr. 15/Preiscurant).</p> <p>- Biscuiți <i>Glagoliki</i> (nr. 16/Preiscurant).</p> <p>- Biscuiți <i>Rubă</i> (nr. 37/Preiscurant).</p>
<p>Rezultatul învățării 4: Prepară aluat și produse din aluat de turte dulci cu respectarea strictă a măsurilor igienico-sanitare, conform rețetei.</p>		
<p>S1. Caracterizează sortimentul produselor din aluat de turte dulci.</p> <p>S2. Calculează necesarul de materie primă pentru prepararea produselor din aluat de turte dulci.</p> <p>S3. Completează fișa de calcul pentru prepararea produselor din aluat de turte dulci.</p> <p>S4. Recepționează materia primă conform fișei de calcul.</p> <p>S5. Prelucreează materia primă, respectând măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S6. Prepară aluat de turte dulci, conform rețetei, respectând măsurile igienico-sanitare.</p>	<p>K1. Caracteristica sortimentului de produse din aluat de turte dulci.</p> <p>K2. Fișa de calcul pentru prepararea aluatului și produselor din aluat de turte dulci.</p> <p>K3. Materia primă specifică pentru prepararea produselor din aluat de turte dulci.</p> <p>K4. Metodele de preparare a aluatului de turte dulci (crudă, opărită, semi opărită).</p> <p>K5. Procesul tehnologic de preparare a aluatului de turte dulci prin diverse metode.</p> <p>K6. Procesul tehnologic de preparare a produselor din aluat de turte dulci.</p>	<p>Prepararea produselor din aluat de turte dulci:</p> <p>- Biscuiți cu miere (nr. 23/Preiscurant).</p> <p>- Turte cu lapte (nr. 102/1986).</p> <p>- Turte cu miere (nr. 101/Preiscurant).</p> <p>- Turte pentru copii (nr. 99/1986).</p> <p>- Turtă de miere glazurată (nr. 100/1986).</p>

<p>S7. Prepară produse din aluat de turte dulci, conform rețetei, respectând măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S8. Aplică tehnicile de modelare a produselor din aluat de turte dulci.</p> <p>S9. Ornează produsele finite conform procesului tehnologic.</p> <p>S10. Apreciază calitatea aluatului și produselor din aluat de turte dulci, în baza indicilor organoleptici.</p> <p>S11. Identifică defectele apărute la prepararea aluatului și a produselor din aluat de turte dulci.</p> <p>S12. Explică cauzele defectelor identificate.</p> <p>S13. Specifică condițiile și termenele de păstrare a produselor din aluat de turte dulci.</p>	<p>K7. Tehnici de modelare a produselor din aluat de turte dulci. Cerințe de calitate.</p> <p>K8. Metodele de ornare a produselor din aluat de turte dulci.</p> <p>K9. Defectele posibile la prepararea aluatului și produselor din aluat de turte dulci. Măsuri de prevenire și remediere.</p> <p>K10. Condiții și termene de păstrare a produselor din aluat de turte dulci.</p>	
---	--	--

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.

Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modulului, poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a rezultatelor învățării. Repartizarea orelor pe rezultate ale învățării în modul, rămâne la discreția cadrului didactic, responsabil de predarea conținutului modulului. Orelle vor fi repartizate în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale elevilor, de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către elevi. Numărul total de ore pe modul, precum și numărul de ore alocate pentru instruirea teoretică și practică, va rămâne neschimbat.

În cadrul instruirii practice, la o lecție practică (6 ore), se recomandă prepararea a cel puțin 4 tipuri de produse din sortimentul propus. În funcție de resursele de timp și materialele consumabile disponibile, la realizarea lucrărilor practice, cadrele didactice pot selecta/pro pune și alte tipuri de produse și impluturi conform Rețetarului, suplimentar la cele din lista produselor recomandate.

La fel, se recomandă realizarea lucrărilor practice în grupuri mici, a câte 2-3 persoane. Fiecare echipă va prepara 10 bucați sau 1 kg de produs, în funcție de rețetă.

Sugestii de evaluare a rezultatelor învățării

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

Pentru colectarea de dovezi referitor la deținerea rezultatelor învățării specificate în prezentul modul, se recomandă realizarea evaluării sumative prin probă practică și probă teoretică, prin care elevul va demonstra că este capabil să:

- identifice alaturile și produsele din aluat nedospit afănat prin metoda chimică;
- calculeze materia primă pentru prepararea produselor din aluat nedospit afănat prin metoda chimică;
- prelucreze materia primă pentru prepararea aluatului și produselor din aluat nedospit afănat prin metoda chimică;
- utilizeze ustensilele și utilajele necesare pentru prepararea aluatului și produselor din aluat nedospit afănat prin metoda chimică;
- prepare aluat și produse din aluat de vafe, respectând măsurile igienico-sanitare;
- prepare aluat și produse din aluat fărâmișos, respectând măsurile igienico-sanitare;
- prepare aluat și produse din aluat de cozonac, respectând măsurile igienico-sanitare;
- prepare aluat și produse din aluat de turte dulci, respectând măsurile igienico-sanitare;
- aplice diverse tehnici de modelare a produselor;
- aprecieze calitatea alaturilor și produselor din aluat nedospit afănat prin metoda chimică, în baza indicilor organoleptici;
- specifice condițiile și termenele de păstrare a aluatului și produselor din aluat nedospit, afănat prin metoda chimică.

Proba teoretică va include:

- Test scris

Proba practică de evaluare a rezultatelor învățării, în baza situațiilor problemă de la viitoarele locuri de muncă, va include prepararea aluatului și a produselor din aluat nedospit, afănat prin metoda chimică.

Produsele de evaluare a rezultatelor învățării, în baza situațiilor problemă de la viitoarele locuri de muncă, va include prepararea produselor din aluat nedospit, afănat prin metoda chimică:

- Produse din aluat fărâmișos,
- Produse din aluat de cozonac
- Produse din aluat de vafe,
- Produse din aluat de turte dulci.

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

- consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată;
- produsul finit este preparat conform rețetei;
- forma produsului este simetrică, regulată, conturul bine definit, înălțime regulată/uniformă pe întreaga suprafață;
- glazura este lucioasă, fără crăpături, bine fixată, într-un strat subțire, uniform pe toată suprafața;
- volumul produsului este bine dezvoltat și crescut;
- suprafața produsului este uniform lucioasă, fără crăpături;
- culoarea suprafeței produsului este uniformă de la galben-auriu până brun deschis;
- umplutura este uniform repartizată în întreg produsul, conform rețetei;
- consistența umpluturii este omogenă, fără umiditate separabilă, stabilă;
- consistența biscuiților este ușor fărâncioasă, cu porozitate fină;
- mirosul este specific ingredientelor de bază; fără mirosuri străine;
- gustul este caracteristic ingredientelor și aromelor folosite, echilibrat.

Cadrul didactic (evaluatorul) va urmări și va evalua atât procesul de preparare a produselor de patiserie/cofetărie, cât și produsul finit. Procesul de preparare a produselor de patiserie/cofetărie va fi evaluat conform etapelor procesului tehnologic, iar produsul finit 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) de evaluare, profesorul va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării.

Materie primă recomandată:

- făină de grâu, făină de ovăz, tărâță,
- afânători chimici: bicarbonat de sodiu, carbonat de amoniu,
- ouă de găină, praf de ouă, unt de frișcă, margarină, ulei vegetal,
- brânză de vaci, lapte integral, smântână,
- fructe uscate, gem, magiun, miez de nuci, mac;
- cartofi, mere, varză, ceapă,
- zahăr tos, miere naturală sau artificială, zahăr fin;
- condimente, cacao praf, rom, acid citric.

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

Scopul modului: Formarea competențelor profesionale generale și profesionale de preparare a aluatului și produselor din aluat nedospit, afânat prin metoda mecanică (de pandișpan, foitaj, opărit, de bezea, bezea cu nuci și de migdale, întins), respectând etapele procesului tehnologic, măsurile igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate a muncii.

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării:

Rezultate ale învățării la final de modul		IT	IP	Total
<i>La sfârșit de modul, elevii vor fi capabili să:</i>				
RÎ 1	Prepare aluat și produse din aluat de pandișpan	16	12	28
RÎ 2	Prepare aluat și produse din aluat foitaj	14	12	26
RÎ 3	Prepare aluat și produse din aluat opărit	8	6	14
RÎ 4	Prepare aluat și produse din aluat de bezea, bezea cu nuci și de migdale	10	6	16
RÎ 5	Prepare aluat și produse din aluat întins	16	12	28
Recapitulare modul				
Evaluare modul				
Total		68	60	128

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

Rezultate ale învățării la final de modul		I/I	I/A	Total
<i>La sfârșit de modul, elevii vor fi capabili să:</i>				
RÎ 1	Prepare aluat și produse din aluat de pandișpan	8	70	78
RÎ 2	Prepare aluat și produse din aluat foitaj	4	63	67
RÎ 3	Prepare aluat și produse din aluat opărit	4	42	46
RÎ 4	Prepare aluat și produse din aluat de bezea, bezea cu nuci și de migdale	2	42	44
RÎ 5	Prepare aluat și produse din aluat întins	4	56	60
Evaluare modul				
Total		24	287	311

Rezultatele învățării:

Rezultatul învățării 1. Prepară aluat și produse din aluat de pandișpan cu respectarea strictă a măsurilor igienico-sanitare, conform rețetei.

Aptitudini (S)	Unități de conținut (K)	Lucrări practice recomandate
<p>S1. Clasifică tipurile de aluat nedospit afănat prin metoda mecanică.</p> <p>S2. Descrie particularitățile metodei mecanice de afănanare a aluatului.</p> <p>S3. Explică transformările ce au loc la prepararea aluatului nedospit afănat prin metoda mecanică și la coacerea produselor.</p> <p>S4. Identifică sortimentul produselor din aluat nedospit afănat prin metoda mecanică.</p> <p>S5. Caracterizează sortimentul produselor din aluat de pandișpan.</p> <p>S6. Selectează ustensilele, inventarul și utilajul necesar pentru prepararea aluatului de pandișpan.</p> <p>S7. Completează fișa de calcul pentru prepararea produselor din aluat de pandișpan.</p> <p>S8. Recepționează materia primă conform fișei de calcul.</p> <p>S9. Pregătește materia primă respectând măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S10. Utilizează ustensilele, inventarul și utilajele pentru pregătirea aluatului și produselor din aluat nedospit afănat prin metoda mecanică,</p>	<p>K1. Clasificarea aluatului nedospit afănat prin metoda mecanică.</p> <p>K2. Particularitățile metodei de afănanare mecanică a aluatului.</p> <p>K3. Transformările care au loc la prepararea și coacerea produselor din aluat nedospit afănat prin metoda mecanică.</p> <p>K4. Sortimentul produselor din aluat nedospit afănat prin metoda mecanică.</p> <p>K5. Sortimentul și caracteristica produselor din aluat de pandișpan.</p> <p>K6. Ustensilele, inventarul și utilajele tehnologice pentru prepararea aluatului de pandișpan.</p> <p>K7. Măsurile igienico-sanitare la prepararea aluatului și produselor din aluat de pandișpan.</p> <p>K8. Fișa de calcul pentru prepararea produselor din aluat de pandișpan.</p> <p>K9. Procesul tehnologic de preparare a aluatului de pandișpan. Metodele de preparare aluatului de pandișpan.</p> <p>K10. Procesul tehnologic de preparare a produselor din aluat de pandișpan.</p> <p>K11. Cerințe de calitate a aluatului și a produselor din aluat de pandișpan.</p>	<p>Prepararea produselor din aluat de pandișpan:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Pandișpan de bază</i> (nr. 1/1998). - <i>Pandișpan cu cacao</i> (nr. 6/1998). - <i>Pandișpan Praga</i> (nr. 7/1998). - Ruladă cu pastă de fructe (nr. 93/1998). <p>Prepararea biscuiților/fursecurilor din aluat de pandișpan:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Biscuiți Zaharoși</i> (nr. 155 e/1969). - <i>Biscuiți Pandișpan de ciocolată</i> (nr. 149/1969). - <i>Biscuiți Cu ciocolată</i> (nr. 157 l/1969). - <i>Biscuiți Tinerețe</i> (nr. 190/1969).

<p>respectând măsurile igienico-sanitare și regulile SSM.</p> <p>S11. Prepară aluat de pandișpan prin diverse metode conform rețetei, respectând cu strictețe măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S12. Prepară produse din aluat de pandișpan conform rețetei, respectând cu strictețe măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S13. Verifică conformitatea produselor prin cântărire și examinare organoleptică.</p> <p>S14. Apreciază calitatea aluatului și produselor din aluat de pandișpan, în baza indicilor organoleptici.</p> <p>S15. Identifică defectele apărute la prepararea aluatului și produselor din aluat de pandișpan.</p> <p>S16. Explică cauzele defectelor identificate.</p> <p>S17. Remediază, după caz, defectele identificate.</p> <p>S18. Specifică condițiile și termenele de păstrare a produselor din aluat de pandișpan.</p>	<p>K12. Defecte la prepararea aluatului și produselor din aluat de pandișpan. Măsuri de prevenire a defectelor.</p> <p>K13. Condiții și termene de păstrare a produselor din aluat de pandișpan.</p>	
<p align="center">Rezultatul învățării 2. Prepară aluat și produse din aluat foitaj cu respectarea strictă a măsurilor igienico-sanitare, conform rețetei.</p>		
<p>S1. Enumeră sortimentul produselor din aluat foitaj.</p> <p>S2. Caracterizează sortimentul produselor din aluat foitaj.</p> <p>S3. Calculează necesarul de materie primă pentru prepararea produselor din aluat foitaj.</p> <p>S4. Recepționează materia primă conform fișei de calcul.</p>	<p>K1. Clasificarea și caracteristica sortimentului produselor din aluat foitaj.</p> <p>K2. Măsurile igienico-sanitare la prepararea aluatului și produselor din aluat foitaj.</p> <p>K3. Fișa de calcul pentru prepararea produselor din aluat foitaj.</p>	<p>Prepararea produselor din aluat foitaj:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Volovani</i> din foitaj (nr. 1117/Preiscurant). - <i>Cornulețe cu magiun</i> (nr. 1116/Preiscurant). - <i>Limbi</i> din foitaj (nr. 1115/Preiscurant). - <i>Urechiușe</i> din foitaj (nr. 35/Preiscurant). - Pateuri cu umplutură din brânză (nr. 1127/Preiscurant). - Pateuri cu umplutură din mere

<p>S5. Prelucreează materia primă, respectând măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S6. Prepară aluat foitaj, conform rețetei.</p> <p>S7. Prepară produse din aluat foitaj, respectând cu strictețe măsurile igienico-sanitare și regulile SSM.</p> <p>S8. Aplică diverse tehnici de modelare a produselor din aluat foitaj.</p> <p>S9. Apreciază calitatea aluatului și a produselor din aluat foitaj, în baza indicilor organoleptici.</p> <p>S10. Identifică defectele apărute la prepararea aluatului și a produselor din aluat foitaj.</p> <p>S11. Explică cauzele defectelor identificate.</p> <p>S12. Remediază după caz, defectele identificate.</p> <p>S13. Specifică condițiile și termenele de păstrare a aluatului și a produselor din aluat foitaj.</p>	<p>K4. Ustensile, inventar și utilaje pentru prepararea aluatului și produselor din aluat foitaj, respectând cerințele de sănătate și securitate în muncă.</p> <p>K5. Procesul tehnologic de preparare a aluatului foitaj.</p> <p>K6. Metode de stratificare și împăturire a aluatului.</p> <p>K7. Procesul tehnologic de preparare a produselor din aluat foitaj.</p> <p>K8. Tehnici de modelare a produselor din aluat foitaj.</p> <p>K9. Cerințe de calitate a aluatului și a produselor din aluat foitaj.</p> <p>K10. Defecte la prepararea aluatului și a produselor din aluat foitaj. Măsuri de prevenire și remediere.</p> <p>K11. Condiții și termene de păstrare a aluatului și a produselor din aluat foitaj.</p>	<p>(nr. 1125/Preiscurant).</p> <p>- Pateuri cu umplutură din orez (nr. 68/Preiscurant).</p>
<p>Rezultatul învățării 3. Prepară aluat și produse din aluat opărit cu respectarea strictă a măsurilor igienico-sanitare, conform rețetei.</p>		
<p>S1. Caracterizează sortimentul produselor din aluat opărit.</p> <p>S2. Calculează necesarul de materie primă pentru prepararea produselor din aluat opărit.</p> <p>S3. Completează fișa de calcul pentru prepararea produselor din aluat opărit.</p> <p>S4. Recepționează materia primă conform fișei de calcul.</p>	<p>K1. Sortimentul și caracteristica produselor din aluat opărit.</p> <p>K2. Măsurile igienico-sanitare la prepararea aluatului și produselor din aluat opărit.</p> <p>K3. Fișa de calcul pentru prepararea produselor din aluat opărit.</p> <p>K4. Procesul tehnologic de preparare a aluatului opărit.</p>	<p>Prepararea produselor din aluat opărit:</p> <p>- Prepararea <i>Profiterolurilor</i> (nr. 1112/1983).</p>

<p>S5. Prelucreează materia primă pentru prepararea aluatului și a produselor din aluat opărit.</p> <p>S6. Prepară aluat opărit, conform rețetei, respectând cu strictețe măsurile igienico-sanitare și regulile SSM.</p> <p>S7. Prepară produse din aluat opărit, conform rețetei.</p> <p>S8. Apreciază calitatea aluatului și produselor din aluat opărit, în baza indicilor organoleptici.</p> <p>S9. Identifică defectele apărute la prepararea aluatului și produselor din aluat opărit.</p> <p>S10. Explică cauzele defectelor identificate.</p> <p>S11. Remediază, după caz, defectele identificate.</p> <p>S12. Specifică condițiile și termenele de păstrare a produselor din aluat opărit.</p>	<p>K5. Procesul tehnologic de preparare a produselor din aluat opărit.</p> <p>K6. Cerințe de calitate a aluatului și produselor din aluat opărit.</p> <p>K7. Defecte la prepararea aluatului și produselor din aluat opărit.</p> <p>K8. Măsuri de prevenire și remediere a defectelor.</p> <p>K9. Condiții și termene de păstrare a produselor din aluat opărit.</p>	
<p>Rezultatul învățării 4. Prepară aluat și produse din aluat de bezea, bezea cu nuci și de migdale cu respectarea strictă a măsurilor igienico-sanitare, conform rețetei.</p>		
<p>S1. Caracterizează sortimentul de produse din aluat de bezea, bezea cu nuci și de migdale.</p> <p>S2. Calculează necesarul de materie primă pentru prepararea produselor din aluat de bezea, bezea cu nuci și de migdale.</p> <p>S3. Completează fișa de calcul pentru prepararea produselor din aluat de bezea, bezea cu nuci și de migdale.</p>	<p>K1. Sortimentul și caracteristica produselor din aluat de bezea, bezea cu nuci și de migdale.</p> <p>K2. Măsurile igienico-sanitare la prepararea aluatului și produselor din aluat din bezea, bezea cu nuci și migdale.</p> <p>K3. Fișa de calcul pentru prepararea produselor din aluat de bezea, bezea cu nuci și de migdale.</p>	<p>Prepararea produselor din aluat de bezea:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Biscuiți cu nuci (nr. 184 r/1 969). - Biscuiți <i>Merenghi</i> (nr. 1173/Preiscurant). <p>Prepararea produselor din aluat de migdale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Biscuiți cu migdale (nr. 164/1969). - Biscuiți <i>Savoare</i> (nr. 158/1969). - Biscuiți cu migdale și fărâmituri (nr. 186 r/1969).

<p>S4. Pregătește materia primă pentru prepararea aluatului și a produselor din aluat de bezea, bezea cu nuci și de migdale.</p> <p>S5. Prelucreză materia primă pentru prepararea aluatului și a produselor din aluat de bezea, bezea cu nuci și de migdale.</p> <p>S6. Prepară aluat de bezea conform rețetei.</p> <p>S7. Prepară aluat de bezea cu nuci conform rețetei.</p> <p>S8. Prepară aluat de migdale conform rețetei.</p> <p>S9. Prepară produse din aluat de bezea, bezea cu nuci și de migdale, conform rețetei, respectând măsurile igienico-sanitare și regulile SSM.</p> <p>S10. Apreciază calitatea aluatului și a produselor din aluat de bezea, bezea cu nuci și de migdale, în baza indicilor organoleptici.</p> <p>S11. Identifică defectele apărute la prepararea aluatului și a produselor din aluat de bezea, bezea cu nuci și de migdale.</p> <p>S12. Explică cauza defectelor identificate.</p> <p>S13. Remediază după caz defectele identificate.</p> <p>S14. Specifică condițiile și termenele de păstrare a produselor din aluat de bezea, bezea cu nuci și de migdale.</p>	<p>K4. Materia primă specifică pentru prepararea produselor din aluat de bezea, bezea cu nuci și de migdale.</p> <p>K5. Procesul tehnologic de preparare a aluatului și a produselor din aluat de bezea.</p> <p>K6. Procesul tehnologic de preparare a aluatului și a produselor din aluat de bezea cu nuci.</p> <p>K7. Procesul tehnologic de preparare a aluatului și a produselor din aluat de migdale.</p> <p>K8. Cerințe de calitate a aluatului de bezea, bezea cu nuci și de migdale.</p> <p>K9. Defecte la prepararea aluatului și a produselor din aluat de bezea, bezea cu nuci și de migdale.</p> <p>Măsuri de prevenire și remediere.</p> <p>K10. Condiții și termene de păstrare a produselor din aluat de bezea, bezea cu nuci și de migdale.</p>	<p>- Biscuiți <i>Orient</i> (nr. 187a/1969).</p> <p>- Biscuiți <i>Noutate</i> (nr. 187B/1969).</p>
<p>Rezultatul învățării 5. Prepară aluat și produse din aluat întins cu respectarea strictă a măsurilor igienico-sanitare, conform rețetei.</p>		
<p>S1. Caracterizează sortimentul produselor din aluat întins.</p>	<p>K1. Sortimentul și caracteristica produselor din aluat întins.</p>	<p>Prepararea plăcintelor din aluat întins:</p> <p>- Plăcintă cu umplutură din varză (nr. 86/Preiscurant).</p>

<p>S2. Calculează necesarul de materie primă pentru prepararea produselor din aluat întins.</p> <p>S3. Recepționează materia primă conform fișei de calcul.</p> <p>S4. Prelucurează materia primă, respectând măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S5. Utilizează ustensile, inventar și utilaje pentru prepararea aluatului și produselor din aluat întins, respectând cerințele de sănătate și securitate în muncă.</p> <p>S6. Prepară aluat întins, conform rețetei respectând cu strictețe măsurile igienico-sanitare și regulile SSM.</p> <p>S7. Prepară produse din aluat întins.</p> <p>S8. Aplică diferite tehnici de modelare a produselor.</p> <p>S9. Apreciază calitatea aluatului și a produselor din aluat întins, în baza indicilor organoleptici.</p> <p>S10. Identifică defectele apărute la prepararea aluatului și a produselor din aluat întins.</p> <p>S11. Explică cauzele defectelor identificate.</p> <p>S12. Remediază, după caz, defectele identificate.</p> <p>S13. Specifică condițiile și termenele de păstrare a produselor din aluat întins.</p>	<p>K2. Măsurile igienico-sanitare la prepararea aluatului și produselor din aluat întins.</p> <p>K3. Fișa de calcul pentru prepararea produselor din aluat întins.</p> <p>K4. Procesul tehnologic de preparare a aluatului întins.</p> <p>K5. Procesul tehnologic de preparare a produselor din aluat întins.</p> <p>K6. Tehnici de modelare a produselor din aluat întins.</p> <p>K7. Cerințe de calitate a aluatului întins și a produselor din aluat întins.</p> <p>K8. Defecte la prepararea aluatului și a produselor din aluat întins. Măsuri de prevenire și remediere.</p> <p>K9. Condiții și termene de păstrare a produselor din aluat întins.</p>	<p>- Plăcintă cu umplutură din brânză și verdeață (nr. 87/Preiscurant).</p> <p>- Învărtită cu brânză (nr. 1111/1983).</p>
--	--	---

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.

Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modului, poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a rezultatelor învățării. Repartizarea orelor pe rezultate ale învățării 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 modului. 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 produse din sortimentul propus, la alegerea cadrelor didactice. În funcție de resursele de timp și materialele consumabile disponibile, la realizarea lucrărilor practice, cadrele didactice pot selecta/pro pune și alte tipuri de produse, suplimentar la cele din lista produselor recomandate.

La fel, se recomandă realizarea lucrărilor practice în grupuri mici, a câte 2-3 persoane. Fiecare echipă va prepara 10 bucăți sau 1 kg de produs, în funcție de rețetă.

* Produsele indicate cu asterisc vor fi preparate în funcție de disponibilitatea resurselor de timp și materialelor consumabile.

Sugestii de evaluare a rezultatelor învățării

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

Pentru colectarea de dovezi referitor la deținerea rezultatelor învățării specificate în prezentul modul, se recomandă realizarea evaluării sumative prin probă practică și probă teoretică, prin care elevul va demonstra că este capabil să:

- clasifice alaturile și produsele din aluat nedospit afănat prin metoda mecanică;
- calculeze ingredientele pentru prepararea produselor din aluat nedospit, afănat prin metoda mecanică;
- pregătească materia primă pentru prepararea aluatului și produselor din aluat nedospit, afănat prin metoda mecanică;
- utilizeze ustensilele și utilajele necesare pentru prepararea aluatului și produselor din aluat nedospit, afănat prin metoda mecanică;
- prepare aluat și produse din aluat de pandișpan, respectând măsurile igienico-sanitare;
- prepare aluat și produse din aluat foitaj, respectând măsurile igienico-sanitare;
- prepare aluat și produse din aluat opărit, respectând măsurile igienico-sanitare;
- prepare aluat și produse din aluat de beza, beza cu nuci și de migdale, respectând măsurile igienico-sanitare;
- prepare aluat și produse din aluat întins, respectând măsurile igienico-sanitare;

- modeleze produsele prin diverse tehnici;
- aprecieze calitatea aluaturilor și produselor din aluat nedospit afănat prin metoda mecanică, în baza indicilor organoleptici;
- specifice condițiile și termenele de păstrare a aluatului și produselor din aluat nedospit afănat prin metoda mecanică.

Proba teoretică va include:

- Test scris

Proba practică de evaluare a rezultatelor învățării, în baza situațiilor problemă de la viitoarele locuri de muncă, va include prepararea produselor din aluat nedospit, afănat prin metoda mecanică.

Produsele pentru măsurarea rezultatelor învățării

În scopul evaluării rezultatelor învățării la final de modul, se propune prepararea următoarelor produse:

- Produse din aluat de pandișpan,
- Produse din aluat foitaj,
- Produse din aluat opărit,
- Produse din aluat de beza,
- Produse din aluat de beza cu nuci,
- Produse din aluat de migdale,
- Produse din aluat întins.

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

- consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată;
- produsul finit este preparat conform rețetei;
- forma produsului este simetrică, regulată, conturul bine definit, înălțimea regulată/uniformă pe întreaga suprafață;
- volumul produsului este bine dezvoltat și crescut;
- suprafața produsului este uniformă și fără crăpături;
- culoarea suprafeței produsului este uniformă de la galben-auriu până brun deschis;
- blatul (pentru pandișpan) este elastic;
- umplutura este repartizată uniform în întreg produsul, conform rețetei;
- consistența umpluturii este omogenă, fără umiditate și stabilă;
- consistența biscuiților este ușor fărâmicioasă, cu porozitate fină;
- mirosul este specific ingredientelor de bază; fără mirosuri străine;
- gustul este caracteristic ingredientelor și aromelor folosite, echilibrat.

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

Cadrul didactic (evaluatorul) va urmări și va evalua atât procesul de preparare a produselor de patiserie/cofetărie, cât și produsul finit. Procesul de preparare a produselor de patiserie/cofetărie va fi evaluat conform etapelor procesului tehnologic, 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 probelor (teoretică și practică), cadrul didactic va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele.

Materie primă recomandată:

- făină de grâu, amidon,
- ouă de găină, praf de ouă, unt de frișcă, ulei vegetal,
- lapte integral, brânză de vaci,
- magiun, migdale, miez de nuci,
- verdeață, varză,
- zahăr tos, zahăr farin, orez,
- sare, vanilină, cacao praf, acid citric.

MODULUL 6. PREPARAREA PRĂJITURILOR DIN ALUAT NEDOSPIT, AFÂNAT PRIN METODA CHIMICĂ

Scopul modului: Formarea competențelor generale și profesionale de preparare a prăjiturilor din aluat nedospit, afânat prin metoda chimică, precum și a semipreparatelor pentru ornarea prăjiturilor, respectând etapele procesului tehnologic, măsurile igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate a muncii.

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării:

Rezultate ale învățării la final de modul <i>La sfârșit de modul, elevii vor fi capabili să:</i>		IT	IP	Total
RÎ 1	Prepare semipreparate pentru produsele de cofetărie	32	18	50
RÎ 2	Prepare prăjituri din semipreparat farmaceutic	34	48	82
Recapitulare modul		2	-	2
Evaluare modul		2	6	8
Total		70	72	142

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

Rezultate ale învățării la final de modul <i>La sfârșit de modul, elevii vor fi capabili să:</i>		I/I	I/A	Total
RÎ 1	Prepare semipreparate pentru produsele de cofetărie	16	105	121
RÎ 2	Prepare prăjituri din semipreparat farmaceutic	12	105	117
Evaluare modul		2	7	9
Total		30	217	247

Rezultatele învățării:

Rezultatul învățării 1. Prepară semipreparate pentru produsele de cofetărie, cu respectarea strictă a măsurilor igienico-sanitare, conform rețetei.	Aptitudini (S)	Unități de conținut (K)	Lucrări practice recomandate
<p>S1. Identifică sortimentul semipreparatelor pentru produsele de cofetărie.</p> <p>S2. Caracterizează semipreparatele pentru produsele de cofetărie.</p> <p>S3. Calculează necesarul de materie primă pentru prepararea semipreparatelor în baza rețetarului.</p> <p>S4. Completează fișa de calcul pentru prepararea semipreparatelor.</p> <p>S5. Recepționează materia primă conform fișei de calcul.</p> <p>S6. Prelucrează materia primă, respectând măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S7. Utilizează ustensile, inventarul și utilajele pentru prepararea semipreparatelor, respectând cerințele de sănătate și securitate în muncă.</p> <p>S8. Clasifică și caracterizează sortimentul de creme, conform destinației.</p> <p>S9. Prepară creme (pe bază de unt, de albuș, fierte, din frișcă, cu destinație specială) conform rețetei, respectând cu strictețe măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S10. Descrie modul de utilizare a cremei.</p> <p>S11. Prepară sufleuri conform rețetei, respectând măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S12. Prepară jeleuri conform rețetei, respectând măsurile igienico-sanitare.</p>	<p>K1. Sortimentul semipreparatelor pentru produsele de cofetărie.</p> <p>K2. Caracteristica generală a semipreparatelor pentru produsele de cofetărie.</p> <p>K3. Materia primă specifică pentru prepararea semipreparatelor.</p> <p>K4. Ustensile, inventar și utilaje pentru prepararea semipreparatelor de cofetărie.</p> <p>K5. Măsurile igienico-sanitare la prepararea semipreparatelor pentru produsele de cofetărie.</p> <p>K6. Fișa de calcul pentru prepararea semipreparatelor.</p> <p>K7. Sortimentul și destinația cremelor pentru produsele de cofetărie.</p> <p>K8. Caracteristica și clasificarea cremelor (pe bază de unt, din albușuri, fierte, din frișcă, cu destinație specială).</p> <p>K9. Procesul tehnologic de preparare a cremelor, conform rețetei, cu respectarea strictă a măsurilor igienico-sanitare.</p> <p>K10. Caracteristica sufleurilor.</p> <p>K11. Procesul tehnologic de preparare a sufleurilor, conform rețetei, cu respectarea strictă a măsurilor igienico-sanitare.</p>	<p>Prepararea semipreparatelor pentru produsele de cofetărie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jelev (nr. 61/1986). - Sufleu (nr. 62/1986). - Sufleu de ciocolată (nr. 63/1986). <p>Prepararea masticii din zahăr:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mastic din zahăr nefiert (nr. 117/1978). * Prepararea cremelor. * Prepararea farâmiturilor. 	

<p>S13. Prepară mastici din zahăr și elemente de decor conform rețetei, respectând măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S14. Modelează diverse elemente de decor din mastici din zahăr.</p> <p>S15. Prepară fărâmituri pentru orname, respectând măsurilor igienico-sanitare.</p> <p>S16. Apreciază calitatea semipreparatelor pentru produsele de cofetărie, în baza indicilor organoleptici.</p> <p>S17. Identifică defectele apărute la prepararea semipreparatelor pentru produsele de cofetărie.</p> <p>S18. Explică cauzele defectelor identificate.</p> <p>S19. Propune măsuri de prevenire a defectelor.</p> <p>S20. Specifică condițiile și termenele de păstrare a semipreparatelor pentru produsele de cofetărie.</p>	<p>K12. Caracteristica jeleurilor.</p> <p>K13. Procesul tehnologic de preparare a jeleurilor, conform rețetei, cu respectarea strictă a măsurilor igienico-sanitare.</p> <p>K14. Caracteristica masticului din zahăr.</p> <p>K15. Procesul tehnologic de preparare a masticului din zahăr, conform rețetei, cu respectarea strictă a măsurilor igienico-sanitare.</p> <p>K16. Tehnici de obținere a elementelor de decor din mastici din zahăr.</p> <p>K17. Sortimentul, caracteristica fărâmiturilor.</p> <p>K18. Modalitatea de obținere a fărâmiturilor. Cerințe de calitate.</p> <p>K19. Norme igienico-sanitare la prepararea semipreparatelor.</p> <p>K20. Defecte la prepararea semipreparatelor, măsuri de prevenire.</p> <p>K21. Condiții și termene de păstrare a semipreparatelor.</p>	
<p>Rezultatul învățării 2. Prepară prăjituri din semipreparat fărâmișos, cu respectarea strictă a măsurilor igienico-sanitare, conform rețetei.</p>		
<p>S1. Clasifică prăjiturile în funcție de semipreparatul copt.</p> <p>S2. Caracterizează sortimentul prăjiturilor din semipreparat fărâmișos.</p> <p>S3. Calculează necesarul de materie primă pentru prepararea prăjiturilor.</p> <p>S4. Completează fișa de calcul pentru prepararea prăjiturilor.</p> <p>S5. Recepționează materia primă conform fișei de calcul.</p>	<p>K1. Clasificarea și caracteristica prăjiturilor în funcție de semipreparatul copt.</p> <p>K2. Sortimentul prăjiturilor din semipreparat fărâmișos.</p> <p>K3. Fișa de calcul pentru prepararea prăjiturilor din semipreparat fărâmișos.</p> <p>K4. Măsurile igienico-sanitare la prepararea aluatului și prăjiturilor din semipreparat fărâmișos.</p>	<p>Prepararea prăjiturilor din semipreparat fărâmișos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prăjitură <i>Inel fărâmișos</i> (nr. 50/1986). - Prăjitură glasată (nr. 48/1986). - Prăjitură cu jeleu (nr. 49/1986). - Prăjitură cu cremă <i>Glasse</i> (nr. 47Д /1986). - Prăjitură cu cremă de beza

<p>S6. Prelucreează materia primă, pentru prepararea prăjiturilor din semipreparat fărâmicios.</p> <p>S7. Prepară, conform rețetei, semipreparate coapte pentru prăjituri din aluat fărâmicios, respectând cerințele de calitate și măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S8. Prepară elemente de decor specifice pentru prăjituri, conform rețetei, respectând cerințele de calitate și măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S9. Pregătește semipreparatul copt (curățarea, nivelarea, tăierea) pentru asamblarea prăjiturilor.</p> <p>S10. Asamblează semipreparatul copt cu cremă sau alte compoziții, respectând cerințele de calitate și măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S11. Aplică pe suprafața și părțile laterale (după caz) cremă sau alte compoziții, respectând cerințele de calitate și măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S12. Selectează elementele de decor specifice pentru prăjituri, conform rețetei.</p> <p>S13. Decorează prăjiturile cu diferite elemente de decor, în funcție de rețetă, criteriile de decor a produselor, respectând cerințele de calitate și măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S14. Apreciază calitatea prăjiturilor din semipreparat fărâmicios, în baza indicilor organoleptici.</p> <p>S15. Identifică defectele apărute la prepararea prăjiturilor.</p> <p>S16. Explică cauzele defectelor identificate.</p> <p>S17. Numește elementele de identificare/marcaj ale prăjiturilor.</p> <p>S18. Specifică condițiile și termenele de păstrare a prăjiturilor din semipreparat fărâmicios.</p>	<p>K5. Materia primă specifică pentru prepararea prăjiturilor din semipreparat fărâmicios.</p> <p>K6. Operații de preparare a prăjiturilor.</p> <p>K7. Procesul tehnologic de preparare a prăjiturilor din semipreparat fărâmicios, conform rețetei, cu respectarea măsurilor igienico-sanitare.</p> <p>K8. Tehnici de ornare a prăjiturilor. Cerințe de calitate.</p> <p>K9. Defecte la prepararea prăjiturilor din semipreparat fărâmicios. Măsuri de prevenire.</p> <p>K10. Elemente de identificare/marcaj aplicate pe ambalajul pentru prăjituri.</p> <p>K11. Condiții și termene de păstrare a prăjiturilor din semipreparat fărâmicios.</p>	<p>(nr. 46/1986).</p> <p>Prăjituri tip Coșuleț din semipreparat fărâmicios:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prăjitură Coșuleț cu cremă din frișcă și dulceată (nr. 51/1986). - Prăjitură Coșuleț pentru amatori (nr. 52/1986). - Prăjitură Coșuleț cu cremă și pastă de fructe (nr. 53/1986). - Prăjitură Coșuleț cu cremă de bezea (nr. 54/1986). - Prăjitură Coșuleț cu cremă de bezea și fructe (nr. 54 a /1986).
---	---	---

Specificații metodologice

Parcursul didactic al modului 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.

Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modului, poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a rezultatelor învățării. Repartizarea orelor pe rezultate ale învățării 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 modului. 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 produse din sortimentul propus, la alegerea cadrelor didactice. În funcție de resursele de timp și materialele consumabile disponibile, la realizarea lucrărilor practice, cadrele didactice pot selecta/propune și alte tipuri de produse conform Rețetarului, suplimentar la cele din lista produselor recomandate.

La fel, se recomandă realizarea lucrărilor practice în grupuri mici, a câte 2-3 persoane. Fiecare echipă va prepara 1 kg de produs, sau 10 bucăți a unui tip de prăjitură.

* Lucrările practice de preparare a cremelor și fărâmiturilor vor fi realizate în procesul de preparare a prăjiturilor.

Sugestii de evaluare a rezultatelor învățării

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

Pentru colectarea de dovezi referitor la deținerea rezultatelor învățării specificate în prezentul modul, se recomandă realizarea evaluării sumative prin probă practică și probă teoretică, prin care elevul va demonstra că este capabil să:

- clasifice semipreparatele pentru produsele de cofetărie după diverse criterii;
- clasifice prăjiturile după diverse criterii;
- calculeze ingredientele pentru prepararea semipreparatelor pentru prăjituri din aluat fărâmițos;
- pregătească ingredientele pentru prepararea prăjiturilor din semipreparat fărâmițos;
- utilizeze ustensilele și utilajele necesare pentru prepararea prăjiturilor din semipreparat fărâmițos;
- prepare diverse tipuri de semipreparate pentru prăjituri din aluat fărâmițos, respectând măsurile igienico-sanitare;
- decoreze prăjiturile din semipreparat fărâmițos prin diverse tehnici;
- analizeze calitatea semipreparatelor și a prăjiturilor din aluat fărâmițos, în baza indicilor organoleptici;
- numească elementele de identificare (marcaj) a prăjiturilor;

- specifice condițiile și termenele de păstrare a prăjiturilor din semipreparat fărâmițos;
- identifice materialele și modul de ambalare al prăjiturilor preparate.

Proba teoretică va include:

- Test scris

Proba practică de evaluare a rezultatelor învățării, în baza situațiilor problemă de la viitoarele locuri de muncă, va include prepararea prăjiturilor din aluat nedospit afânat prin metoda chimică.

Produsele pentru măsurarea rezultatelor învățării

În scopul evaluării rezultatelor învățării la final de modul, se propune prepararea următoarelor produse:

- Semipreparate pentru produsele de cofetărie

- Jeleu,
- Sufleu,
- Mastici din zahăr,
- Farâmituri,
- Creme de unt,
- Creme fierte,
- Creme din albuș,
- Creme din frișcă,
- Creme cu destinație specială,

- Prăjituri din semipreparat fărâmițos.

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

- consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată;
- produsul finit este preparat conform rețetei;
- forma produsului este regulată, conturul bine definit, înălțime regulată/uniformă pe întreaga suprafață;
- decorul este proporțional cu dimensiunile produsului, elementele de decor sunt clare, bine conturate, realizate cu acuratețe;
- glazura este lucioasă, fără crăpături, bine fixată, într-un strat subțire, uniform pe toată suprafața;
- suprafața este lucioasă uniform, fără crăpături;
- culoarea suprafeței produsului este uniformă de la galben-auriu până brun deschis;
- grosimea blatului este egală cu stratul de cremă, este uniformă pe întreaga suprafață;
- grosimea stratului de cremă este repartizat uniform pe întreaga suprafață a blatului;
- consistența cremelor este omogenă, fără umiditate separabilă, bine afânată, stabilă;
- consistența semipreparatelor din aluat este ușor fărâmițoasă, cu porozitate fină;
- mirosul este specific componentelor de bază; fără mirosuri străine;

- gustul este caracteristic ingredientelor și aromelor folosite, echilibrat.

Cadrul didactic (evaluatorul) va urmări și va evalua atât procesul de preparare a produselor de patiserie/cofetărie, cât și produsul finit. Procesul de preparare a produselor de patiserie/cofetărie va fi evaluat conform etapelor procesului tehnologic, 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 probelor (teoretică și practică), cadrul didactic va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării propuse.

Materie primă recomandată:

- făină de grâu, amidon;
- ouă, unt de frișcă, margarină,
- lapte integral, lapte concentrat cu zahăr, smântână, frișcă, brânză de vaci,
- magiun, pastă de fructe, miez de nuci,
- fructe proaspete, sau zaharisite, fructe citrice, pomușoare proaspete/uscate/congelate, stafide,
- zahăr tos, zahăr farin, zahăr vanilat,
- sare, vanilină, gelatină, cacao praf, coloranți alimentari, acid citric,
- bicarbonat de sodiu, carbonat de amoniu,
- esențe aromatice, vin de desert, divin.

MODULUL 7. PREPARAREA PRĂJITURILOR DIN ALUAT NEDOSPIT, AFÂNAT PRIN METODA MECANICĂ

Scopul modului: Formarea competențelor profesionale generale și profesionale de preparare a prăjiturilor din aluat nedospit, afânat prin metoda mecanică (din aluat de pandișpan, foitaj, opărit, de beza, de migdale și din fărâmituri), respectând etapele procesului tehnologic, măsurile igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate a muncii.

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării:

Rezultate ale învățării la final de modul		IT	IP	Total
<i>La sfârșit de modul, elevii vor fi capabili să:</i>				
RÎ 1	Prepare prăjituri din semipreparat de pandișpan	32	24	56
RÎ 2	Prepare prăjituri din semipreparat foitaj	14	12	26
RÎ 3	Prepare prăjituri din semipreparat opărit	12	12	24
RÎ 4	Prepare prăjituri din semipreparat de beza și din fărâmituri	14	6	20
RÎ 5	Prepare prăjituri din semipreparat de migdale	6	6	12
Recapitulare modul				
Evaluare				
Total		82	72	154

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

Rezultate ale învățării la final de modul		I/I	I/A	Total
<i>La sfârșit de modul, elevii vor fi capabili să:</i>				
RÎ 1	Prepare prăjituri din semipreparat de pandișpan	14	91	105
RÎ 2	Prepare prăjituri din semipreparat foitaj	8	42	50
RÎ 3	Prepare prăjituri din semipreparat opărit	6	35	41
RÎ 4	Prepare prăjituri din semipreparat de beza și din fărâmituri	4	21	25
RÎ 5	Prepare prăjituri din semipreparat de migdale	2	14	16
Evaluare modul				
Total		36	217	253

Rezultatele învățării:

Rezultatul învățării 1. Prepara prăjituri din semipreparat de pandișpan.		
Aptitudini (S)	Unități de conținut (K)	Lucrări practice recomandate
<p>S1. Clasifică prăjiturile din aluat afănat prin metoda mecanică.</p> <p>S2. Caracterizează sortimentul prăjiturilor din semipreparat de pandișpan.</p> <p>S3. Calculează necesarul de materie primă pentru prepararea prăjiturilor din semipreparat de pandișpan.</p> <p>S4. Completează fișa de calcul pentru prepararea prăjiturilor din semipreparat de pandișpan.</p> <p>S5. Recepționează materia primă conform fișei de calcul.</p> <p>S6. Prelucrează materia primă, pentru prepararea prăjiturilor din semipreparat de pandișpan.</p> <p>S7. Prepară, conform rețetei, semipreparate coapte pentru prăjituri din aluat de pandișpan, respectând cerințele de calitate și măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S8. Prepară elemente de decor specifice pentru prăjituri, conform rețetei, a cerințelor de calitate și măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S9. Pregătește semipreparatul copt (răcirea, curățarea, nivelarea, tăierea) pentru asamblarea prăjiturilor.</p> <p>S10. Insiropează semipreparatul copt cu sirop.</p> <p>S11. Asamblează semipreparatul copt cu cremă sau alte compoziții, respectând cerințele de calitate și măsurile igienico-sanitare.</p>	<p>K1. Clasificarea și caracteristica prăjiturilor din aluat afănat prin metoda mecanică.</p> <p>K2. Sortimentul și caracteristica prăjiturilor din semipreparat de pandișpan.</p> <p>K3. Măsurile igienico-sanitare la prepararea prăjiturilor din semipreparat de pandișpan.</p> <p>K4. Fișa de calcul pentru prepararea prăjiturilor din semipreparat de pandișpan.</p> <p>K5. Materia primă specifică pentru prepararea prăjiturilor din semipreparat de pandișpan.</p> <p>K6. Procesul tehnologic de preparare a semipreparatului din aluat de pandișpan.</p> <p>K7. Tehnici de turnare a aluatului de pandișpan. Cerințe de calitate.</p> <p>K8. Etape de preparare a prăjiturilor.</p> <p>K9. Procesul tehnologic de preparare a prăjiturilor din semipreparat de pandișpan.</p> <p>K10. Tehnici de ornare a prăjiturilor. Cerințe de calitate.</p> <p>K11. Defecte la prepararea aluatului și prăjiturilor din semipreparat de pandișpan. Măsuri de prevenire.</p> <p>K12. Condiții și termene de păstrare a prăjiturilor din semipreparat de pandișpan.</p>	<p>Prepararea prăjiturilor din semipreparat de pandișpan:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prăjitură cu cremă <i>Charlotte</i> (nr. 42/1986). - Prăjitură cu fructe și jeleu (nr. 41/1986). - Prăjitura cu cremă de beza (nr. 40/1986). - Prăjitură cu pastă de fructe (nr. 43/1986). - Prăjitură cu cremă de unt (nr. 42a /1986). - Prăjitură <i>Bouche</i> (nr. 44/1986).

<p>S12. Aplică pe suprafața și părțile laterale cremă sau alte compoziții, respectând cerințele de calitate și măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S13. Selectează elementele de decor specifice pentru prăjituri, conform rețetei.</p> <p>S13. Decorează prăjiturile cu diferite elemente de decor, în funcție de rețetă, criteriile de decor a produselor, cu respectarea cerințelor de calitate și măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S14. Apreciază calitatea semipreparatului de pandișpan și a prăjiturilor, în baza indicilor organoleptici.</p> <p>S15. Identifică defectele apărute la prepararea semipreparatului de pandișpan și a prăjiturilor.</p> <p>S16. Specifică condițiile și termenele de păstrare a prăjiturilor din semipreparat de pandișpan.</p>		
Rezultatul învățării 2. Prepara prăjituri din semipreparat foitaj.		
<p>S1. Caracterizează sortimentul prăjiturilor din semipreparat foitaj.</p> <p>S2. Calculează necesarul de materie primă pentru prepararea prăjiturilor din semipreparat foitaj.</p> <p>S3. Completează fișa de calcul pentru prepararea prăjiturilor din semipreparat foitaj.</p> <p>S4. Recepționează materia primă conform fișei de calcul.</p> <p>S5. Prelucreează materia primă, respectând măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S6. Prepară, conform rețetei, semipreparate coapte pentru prăjituri din semipreparat foitaj, respectând cerințele de calitate și măsurile igienico-sanitare.</p>	<p>K1. Sortimentul și caracteristica prăjiturilor din aluat foitaj.</p> <p>K2. Fișa de calcul pentru prepararea prăjiturilor din semipreparat foitaj.</p> <p>K3. Măsurile igienico-sanitare la prepararea prăjiturilor din semipreparat foitaj.</p> <p>K4. Materia primă specifică pentru prepararea prăjiturilor din semipreparat foitaj.</p> <p>K5. Procesul tehnologic de preparare a semipreparatului din aluat foitaj. Cerințe de calitate.</p> <p>K6. Etape de preparare a prăjiturilor.</p>	<p>Prepararea prăjiturilor din semipreparat foitaj:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prăjitură <i>Cu cremă de unt</i> (nr. 55b/1986). - Prăjitură <i>Cu umplutură din pasta de fructe</i> (nr. 56/1986). - Prăjitură <i>Cu cremă fiartă</i> (nr. 60a/1986). - Prăjitura <i>Cu cremă din cașcaval</i> (nr. 57/1986). - Prăjitură <i>Cornuleț cu cremă de bezea</i> (nr. 59/1986). - <i>Cornuleț cu cremă de unt</i>

<p>S7. Prepară elemente de decor specifice pentru prăjituri, conform rețetei, a cerințelor de calitate și măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S8. Pregătește semipreparatul copt (uniformizează foile) pentru asamblarea prăjiturilor.</p> <p>S9. Asamblează semipreparatul copt cu cremă sau alte compoziții, respectând cerințele de calitate și măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S10. Aplică pe suprafața și părțile laterale cremă sau alte compoziții, respectând cerințele de calitate și măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S11. Decorează prăjiturile în funcție de rețetă, cu respectarea cerințelor de calitate și măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S12. Apreciază calitatea semipreparatului din aluat foitaj și a prăjiturilor, în baza indicilor organoleptici.</p> <p>S13. Identifică defectele apărute la prepararea semipreparatului din aluat foitaj și a prăjiturilor.</p> <p>S14. Explică cauzele defectelor identificate.</p> <p>S15. Specifică condițiile și termenele de păstrare a prăjiturilor din semipreparat foitaj.</p>	<p>K7. Procesul tehnologic de preparare a prăjiturilor din semipreparat foitaj. Cerințe de calitate.</p> <p>K8. Tehnici de omare a prăjiturilor.</p> <p>K9. Defecte la prepararea aluatului și prăjiturilor din semipreparat foitaj. Măsuri de prevenire.</p> <p>K10. Condiții și termene de păstrare a prăjiturilor din semipreparat foitaj.</p>	<p>(nr. 63/1986).</p>
<p>Rezultatul învățării 3. Prepara prăjituri din semipreparat opărit.</p>		
<p>S1. Caracterizează sortimentul prăjiturilor din semipreparat opărit.</p> <p>S2. Calculează necesarul de materie primă pentru prepararea prăjiturilor din semipreparat opărit.</p> <p>S3. Completează fișa de calcul pentru prepararea prăjiturilor din semipreparat opărit.</p>	<p>K1. Sortimentul și caracteristica prăjiturilor din aluat opărit.</p> <p>K2. Fișa de calcul pentru prepararea prăjiturilor din semipreparat opărit.</p> <p>K3. Materia primă specifică pentru prepararea prăjiturilor din semipreparat opărit.</p>	<p>Prepararea prăjiturilor din semipreparat opărit:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prăjitură <i>Jucărie</i> (nr. 64/Preiscurant). - Prăjitura <i>Ecler cu crema Charlotte</i> (nr. 61/1986). - Prăjitură <i>Ecler cu crema de unt</i> (nr. 61b/1986).

<p>S4. Recepționează materia primă conform fișei de calcul.</p> <p>S5. Prelucreează materia primă, respectând măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S6. Prepară, conform rețetei, semipreparate coapte pentru prăjituri din semipreparat opărit, respectând cerințele de calitate și măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S7. Toarnă semipreparate din aluat opărit prin diverse tehnici.</p> <p>S8. Pregătește semipreparatul copt pentru umplerea prăjiturilor.</p> <p>S9. Umple semipreparatul copt cu cremă, respectând cerințele de calitate și măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S10. Decorează prăjiturile în funcție de rețetă, cu respectarea cerințelor de calitate și măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S11. Apreciază calitatea semipreparatului din aluat opărit și a prăjiturilor, în baza indicilor organoleptici.</p> <p>S12. Identifică defectele apărute la prepararea semipreparatului din aluat opărit și a prăjiturilor.</p> <p>S13. Explică cauzele defectelor identificate.</p> <p>S14. Specifică condițiile și termenii de păstrare a prăjiturilor din aluat opărit.</p>	<p>K4. Măsuri igienico-sanitare la prepararea prăjiturilor din semipreparat opărit.</p> <p>K5. Procesul tehnologic de preparare a semipreparatului din aluat opărit.</p> <p>K6. Tehnici de turnare a aluatului opărit. Cerințe de calitate.</p> <p>K7. Procesul tehnologic de preparare a prăjiturilor din semipreparat opărit.</p> <p>K8. Etape de preparare a prăjiturilor.</p> <p>K9. Tehnici de ornare a prăjiturilor din semipreparat opărit. Cerințe de calitate.</p> <p>K10. Defecte la prepararea aluatului și prăjiturilor din semipreparat opărit. Măsuri de prevenire.</p> <p>K11. Condiții și termene de păstrare a prăjiturilor din semipreparat opărit.</p>	<p>- Prăjitură <i>Ecler presărată cu fărâmituri</i> (nr. 63/1986).</p>
<p>Rezultatul învățării 4. Preparare prăjituri din semipreparat de beza și din fărâmituri.</p>		
<p>S1. Caracterizează sortimentul prăjiturilor din semipreparat de beza și din fărâmituri.</p> <p>S2. Calculează necesarul de materie primă pentru prepararea prăjiturilor din semipreparat de beza și din fărâmituri.</p>	<p>K1. Sortimentul și caracteristica prăjiturilor din semipreparat de beza și din fărâmituri.</p> <p>K2. Măsuri igienico-sanitare la prepararea prăjiturilor din semipreparat de beza și din fărâmituri.</p>	<p>Prepararea prăjiturilor din semipreparat de beza:</p> <p>- Prăjitură cu cremă <i>Charlotte</i> (nr. 65/1986).</p> <p>- Prăjitură cu cremă de</p>

<p>S3. Completează fișa de calcul pentru prepararea prăjiturilor din semipreparat de beza și din fărâmituri.</p> <p>S4. Recepționează materia primă conform fișei de calcul.</p> <p>S5. Prelucreează materia primă, respectând măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S6. Prepară, conform rețetei, semipreparate coapte pentru prăjituri din semipreparat de beza și din fărâmituri, respectând cerințele de calitate și măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S7. Toarnă semipreparate din aluat de beza.</p> <p>S8. Pregătește semipreparatul copt pentru asamblare.</p> <p>S9. Asamblează semipreparatul copt cu cremă, respectând cerințele de calitate și măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S10. Modelează prăjituri din fărâmituri, cu respectarea cerințelor de calitate și măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S11. Decorează prăjiturile în funcție de rețetă, cu respectarea cerințelor de calitate și măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S12. Apreciază calitatea semipreparatului și a prăjiturilor din beza, în baza indicilor organoleptici.</p> <p>S13. Apreciază calitatea prăjiturilor din fărâmituri, în baza indicilor organoleptici.</p> <p>S14. Identifică defectele apărute la prepararea prăjiturilor din semipreparat de beza și din fărâmituri.</p> <p>S15. Explică cauzele defectelor identificate.</p> <p>S16. Specifică condițiile și termenele de păstrare a prăjiturilor din semipreparat de beza și din fărâmituri.</p>	<p>K3. Fișa de calcul pentru prepararea prăjiturilor din semipreparat de beza și din fărâmituri.</p> <p>K4. Materia primă specifică pentru prepararea prăjiturilor din semipreparat de beza și din fărâmituri.</p> <p>K5. Procesul tehnologic de preparare a semipreparatului din aluat de beza. Cerințe de calitate.</p> <p>K6. Etape de preparare a prăjiturilor.</p> <p>K7. Procesul tehnologic de preparare a prăjiturilor din semipreparat de beza. Cerințe de calitate.</p> <p>K8. Defecte la prepararea semipreparatului din aluat de beza și a prăjiturilor. Măsuri de prevenire.</p> <p>K9. Procesul tehnologic de preparare a prăjiturilor din fărâmituri. Cerințe de calitate.</p> <p>K10. Defecte la prepararea prăjiturilor din fărâmituri. Măsuri de prevenire.</p> <p>K11. Condiții și termene de păstrare a prăjiturilor din semipreparat de beza și din fărâmituri.</p>	<p>(nr. 65a/1986).</p> <p>- Prăjitură <i>Nord</i> (nr. 74/Preiscurant).</p> <p>Prepararea prăjiturilor din fărâmituri:</p> <p>- Prăjitură din fărâmituri (nr. 68/1986).</p> <p>- Prajitura din fărâmituri pentru amatori (nr. 69/1986).</p>
--	---	--

Rezultatul învățării 5: Prepara prăjituri din semipreparat de migdale.

S1. Caracterizează sortimentul prăjiturilor din semipreparat de migdale.

S2. Calculează necesarul de materie primă pentru prepararea prăjiturilor din semipreparat de migdale.

S3. Completează fișa de calcul pentru prepararea prăjiturilor din semipreparat de migdale.

S4. Recepționează materia primă conform fișei de calcul.

S5. Prelucreează materia primă, respectând măsurile igienico-sanitare.

S6. Prepară, conform rețetei, semipreparate coapte pentru prăjituri din semipreparat de migdale, respectând cerințele de calitate și măsurile igienico-sanitare.

S7. Toarnă semipreparate din aluat de migdale.

S8. Pregătește semipreparatul copt pentru asamblare.

S9. Decorează prăjiturile în funcție de rețetă, cu respectarea cerințelor de calitate și măsurile igienico-sanitare.

S10. Apreciază calitatea prăjiturilor din semipreparat de migdale, în baza indicilor organoleptici.

S11. Identifică defectele apărute la prepararea prăjiturilor din semipreparat de migdale.

S12. Explică cauzele defectelor identificate.

S13. Specifică condițiile și termenele de păstrare a prăjiturilor din semipreparat de migdale.

K1. Sortimentul și caracteristica prăjiturilor din semipreparat de migdale.

K2. Fișa de calcul pentru prepararea prăjiturilor din semipreparat de migdale.

K3. Materia primă specifică pentru prepararea prăjiturilor din semipreparat de migdale.

K4. Măsuri igienico-sanitare la prepararea prăjiturilor din semipreparat de migdale.

K5. Etape de preparare a prăjiturilor.

K6. Procesul tehnologic de preparare a prăjiturilor din semipreparat de migdale. Cerințe de calitate.

K7. Defecte la prepararea prăjiturilor din semipreparat de migdale. Măsuri de prevenire.

K8. Condiții și termene de păstrare a prăjiturilor din semipreparat de migdale.

Prepararea prăjiturilor din semipreparat de migdale:

- Prăjitură din aluat de migdale (nr. 66/1986).
- Prăjitură *Piramida* (nr. 67/1986).

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.

Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modulului, poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a rezultatelor învățării. Repartizarea orelor pe rezultate ale învățării este recomandată, 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. Orelle vor fi repartizate în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale elevilor, de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către elevi. Numărul total de ore pe modul, precum și numărul de ore alocat pentru instruirea teoretică și practică, va rămâne neschimbat.

În cadrul instruirii practice, la o lecție practică (6 ore), se recomandă prepararea a cel puțin 3 tipuri de produse din sortimentul propus, la alegerea cadrelor didactice. În funcție de resursele de timp și materialele consumabile disponibile, la realizarea lucrărilor practice, cadrele didactice pot selecta/pro pune și alte tipuri de prăjituri conform Rețetarului, suplimentar la cele din lista produselor recomandate.

La fel, se recomandă realizarea lucrărilor practice în grupuri mici (2-3 persoane). Fiecare echipă va prepara 10 bucăți a unui tip de prăjitură.

Sugestii de evaluare a rezultatelor învățării

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor și evaluatorilor, în vederea specificării aspectelor esențiale ale cunoștințelor achiziționate și deprinderilor formate de către elev, care îi permit realizarea sarcinilor de evaluare și demonstrarea rezultatelor învățării așteptate.

Evaluarea rezultatelor învățării este procesul prin care sunt colectate și analizate dovezile necesare pentru măsurarea competenței profesionale în raport cu cerințele standardului de calificare.

Pentru colectarea de dovezi referitor la deținerea rezultatelor învățării specificate în prezentul modul, se recomandă realizarea evaluării sumative prin probă practică și probă teoretică, prin care elevul va demonstra că este capabil să:

- clasifice prăjiturile după diverse criterii;
- calculeze ingredientele pentru prepararea semipreparatelor pentru prăjituri din aluat de pandișpan, foitaj, opărit, de bezea, migdale, fărâmituri;
- pregătească ingredientele pentru prepararea prăjiturilor din semipreparat de pandișpan, foitaj, opărit, de bezea, fărâmituri;
- utilizeze ustensilele și utilajele necesare pentru prepararea prăjiturilor din semipreparat de pandișpan, foitaj, opărit, de bezea, migdale, fărâmituri;
- prepare diverse tipuri de semipreparate pentru prăjituri din aluat de pandișpan, foitaj, opărit, de bezea, migdale, fărâmituri, respectând măsurile igienico-sanitare;
- decoreze prăjiturile din semipreparat de pandișpan, foitaj, opărit, de bezea, fărâmituri prin diverse tehnici;
- analizeze calitatea semipreparatelor și a prăjiturilor din semipreparat de pandișpan, foitaj, opărit, de bezea, migdale, fărâmituri, în baza indicilor organoleptici;
- specifice condițiile și termenele de păstrare a prăjiturilor din semipreparat de pandișpan, foitaj, opărit, de bezea, migdale, fărâmituri.

Proba teoretică va include:

- Test scris

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

- 6 ore: prepararea semipreparatelor pentru prăjituri din aluat nedospit, afănat prin metoda mecanică,
- 6 ore: asamblarea și ornarea prăjiturilor din aluat nedospit, afănat prin metoda mecanică.

Produsele pentru măsurarea rezultatelor învățării

În scopul evaluării rezultatelor învățării la final de modul, se propune prepararea următoarelor produse:

- Prăjituri din semipreparat de pandișpan,
- Prăjituri din foitaj,
- Prăjituri din semipreparat opărit,
- Prăjituri din semipreparat de bezea,
- Prăjituri din semipreparat de migdale,
- Prăjituri din fărâmituri.

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

- consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată;
- produsul finit este preparat conform rețetei;
- forma produsului este simetrică, regulată, conturul bine definit, înălțime regulată/uniformă pe întreaga suprafață;
- decorul este proporțional cu dimensiunile produsului, elementele de decor sunt clare, bine conturate, realizate cu acuratețe;
- glazura este lucioasă, fără crăpături, bine fixată, într-un strat subțire, uniform pe toată suprafața;
- suprafața cu crăpături la prăjiturile din aluat de migdale;
- culoarea suprafeței produsului este uniformă de la galben-auriu până la brun deschis;
- grosimea blatului este egală cu stratul de cremă, este uniformă pe întreaga suprafață;
- grosimea stratului de cremă este repartizat uniform pe întreaga suprafață a blatului;
- blatul (pentru pandișpan) este elastic;
- adaosurile sunt repartizate în întreg produsul;
- consistența cremelor este omogenă, fără umiditate separabilă, bine afănată, stabilă;
- blaturile sunt uniform îmbibate cu sirop;
- mirosul este specific componentelor de bază, fără mirosuri străine;
- gustul este caracteristic ingredientelor și aromelor folosite, echilibrat.

Cadrul didactic (evaluatorul) va urmări și va evalua atât procesul de preparare a produselor de patiserie/cofetărie, cât și produsul finit. Procesul de preparare a produselor de patiserie/cofetărie va fi evaluat conform etapelor procesului tehnologic, iar produsul va fi evaluat în baza indicilor

organoleptici. În procesul de evaluare, elevul va avea acces la documente tehnologice relevante pentru demonstrarea rezultatelor învățării. După administrarea probelor (teoretică și practică), cadrul didactic va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării propuse.

Materie primă recomandată:

- făină de grâu, amidon;
- ouă, unt de frișcă, margarină,
- lapte integral, lapte concentrat cu zahăr, smântână, frișcă, brânză de vaci,
- magiun, pastă de fructe, miez de nuci,
- fructe proaspete, sau zaharisite, fructe citrice, pomușoare proaspete/uscate/congelate, stafide,
- zahăr tos, zahăr fin, zahăr vanilat,
- esențe aromatice, vin de desert, divin,
- sare, vanilină, gelatină, cacao praf, acid citric, coloranți alimentari.

MODULUL 8. PREPARAREA TORTURILOR DIN ALUAT NEDOSPIT, AFÂNAT PRIN METODA CHIMICĂ

Scopul modului: Formarea competențelor generale și profesionale de preparare a torturilor din aluat afânat prin metoda chimică, respectând etapele procesului tehnologic, măsurile igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate a muncii.

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării:

Rezultate ale învățării la final de modul		IT	IP	Total
<i>La sfârșit de modul, elevii vor fi capabili să:</i>				
RÎ 1	Prepare torturi din semipreparat fărâncios	38	36	74
RÎ 2	Prepare torturi din semipreparat de turte dulci	20	12	32
Recapitulare modul		2	-	2
Evaluare modul		2	12	14
Total		62	60	122

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

Rezultate ale învățării la final de modul		I/I	I/A	Total
<i>La sfârșit de modul, elevii vor fi capabili să:</i>				
RÎ 1	Prepare torturi din semipreparat fărâncios	20	119	139
RÎ 2	Prepare torturi din semipreparat de turte dulci	14	84	98
Evaluare modul		2	14	16
Total		36	217	253

Rezultatele învățării:

Rezultatul învățării 1. Prepara torturi din semipreparat fărâmișos cu respectarea strictă a măsurilor igienico-sanitare, conform rețetei.

Aptitudini (S)	Unități de conținut (K)	Lucrări practice recomandate
<p>S1. Clasifică torturile în funcție de semipreparat copt.</p> <p>S2. Caracterizează sortimentul torturilor din semipreparat fărâmișos.</p> <p>S3. Calculează necesarul de materie primă pentru prepararea torturilor.</p> <p>S4. Completează fișa de calcul pentru prepararea torturilor.</p> <p>S5. Recepționează materia primă conform fișei de calcul.</p> <p>S6. Pregătește materia primă pentru prepararea torturilor din semipreparat fărâmișos.</p> <p>S7. Prelucreează materia primă pentru prepararea torturilor din semipreparat fărâmișos.</p> <p>S8. Prepară semipreparat fărâmișos, conform rețetei, respectând cerințele de calitate și măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S9. Prepară elemente de decor specifice pentru torturi, conform rețetei, și a cerințelor de calitate și măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S10. Pregătește semipreparat copt (curățarea, nivelarea, tăierea) pentru asamblarea torturilor.</p>	<p>K1. Clasificarea și caracteristica torturilor în funcție de semipreparat copt.</p> <p>K2. Sortimentul și caracteristica torturilor din semipreparat fărâmișos.</p> <p>K3. Fișa de calcul pentru prepararea torturilor din semipreparat fărâmișos.</p> <p>K4. Materia primă specifică pentru prepararea torturilor din semipreparat fărâmișos.</p> <p>K5. Operații de preparare a torturilor.</p> <p>K6. Procesul tehnologic de preparare a torturilor din semipreparat fărâmișos.</p> <p>K7. Tehnici de ornare a torturilor din semipreparat fărâmișos.</p> <p>K8. Cerințe de calitate a torturilor din semipreparat fărâmișos.</p> <p>K9. Măsuri igienico-sanitare la prepararea torturilor din semipreparat fărâmișos.</p> <p>K10. Defecte la prepararea torturilor din semipreparat fărâmișos. Măsuri de prevenire.</p> <p>K11. Elemente de identificare/marcaj aplicate pe ambalajul pentru torturi.</p> <p>K12. Condiții și termene de păstrare a torturilor din semipreparat fărâmișos.</p>	<p>Prepararea torturilor din semipreparat fărâmișos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tort <i>Cădereă frunzelor</i> (nr. 19/1986). - Tort <i>cu dulceață</i> (nr. 21/1986). - Tort <i>cu nuci</i> (nr. 25/1986). - Tort din semipreparat fărâmișos cu brânză (nr. 26/1986). - Tort <i>Lăcrămioare</i> (nr. 20/1986). - Tort <i>Abricotin</i> (nr. 117/1978). - Tort <i>din semipreparat fărâmișos cu ciocolată</i> (nr. 124/1978). - Tort <i>din semipreparat fărâmișos cu vișine</i> (nr. 133/1978). - Tort <i>din semipreparat fărâmișos cu gem de căpșune</i> (nr. 144/1978). - Tort <i>din semipreparat fărâmișos cu brânză și fructe</i> (nr. 144/1978).

<p>S11. Asamblează semipreparatul copt cu cremă sau alte compoziții, respectând cerințele de calitate și măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S12. Aplică pe suprafața și părțile laterale (după caz) cremă sau alte compoziții, respectând cerințele de calitate și măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S13. Selectează elementele de decor specifice pentru torturi, conform rețetei.</p> <p>S14. Decorează torturile cu diferite elemente de decor, în funcție de rețetă, criteriile de decor a produselor, cu respectarea cerințelor de calitate și măsurilor igienico-sanitare.</p> <p>S15. Apreciază calitatea torturilor din semipreparat fărâmișos, în baza indicilor organoleptici.</p> <p>S16. Identifică defectele apărute la prepararea torturilor.</p> <p>S17. Explică cauzele defectelor identificate.</p> <p>S18. Numește elementele de identificare/marcaj ale torturilor.</p> <p>S19. Specifică condițiile și termenele de păstrare a torturilor din semipreparat fărâmișos.</p>		
<p>Rezultatul învățării 2. Preparare torturi din semipreparat de turte dulci cu respectarea strictă a măsurilor igienico-sanitare, conform rețetei.</p>		
<p>S1. Caracterizează sortimentul torturilor din semipreparat de turte dulci.</p> <p>S2. Calculează necesarul de materie primă pentru prepararea torturilor.</p>	<p>K1. Sortimentul și caracteristica torturilor din aluat de turte dulci.</p> <p>K2. Fișa de calcul pentru prepararea torturilor din semipreparat de turte dulci.</p>	<p>Prepararea torturilor din semipreparat de turte dulci:</p> <p>- Tort cu miere (nr. 179/Preiscurant).</p>

<p>S3. Completează fișa de calcul pentru prepararea torturilor.</p> <p>S4. Recepționează materia primă conform fișei de calcul.</p> <p>S5. Pregătește materia primă pentru prepararea torturilor din semipreparat de turte dulci.</p> <p>S6. Prelucreează materia primă pentru prepararea torturilor din semipreparat de turte dulci.</p> <p>S7. Prepară semipreparat din aluat de turte dulci, conform rețetei, respectând cerințele de calitate și măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S8. Prepară elemente de decor specifice pentru torturi, conform rețetei, a cerințelor de calitate și igienico-sanitare.</p> <p>S9. Pregătește semipreparatul copt (curățarea, nivelarea, tăierea) pentru asamblarea torturilor.</p> <p>S10. Asamblează semipreparatul copt cu cremă sau alte compoziții, respectând cerințele de calitate și măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S11. Aplică pe suprafața și părțile laterale (după caz) cremă sau alte compoziții, respectând cerințele de calitate și măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S12. Selectează elementele de decor specifice pentru torturi, conform rețetei.</p> <p>S13. Decorează torturile cu diferite elemente de decor, în funcție de rețetă, criteriile de decor a</p>	<p>K3. Materia primă specifică pentru prepararea torturilor din semipreparat de turte dulci.</p> <p>K4. Procesul tehnologic de preparare a torturilor din semipreparat de turte dulci. Cerințe de calitate.</p> <p>K5. Operații de preparare a torturilor.</p> <p>K6. Tehnici de ornare a torturilor din semipreparat de turte dulci.</p> <p>K7. Cerințe de calitate din semipreparat de turte dulci.</p> <p>K8. Măsuri igienico-sanitare la prepararea torturilor din semipreparat de turte dulci.</p> <p>K9. Defecte la prepararea torturilor din semipreparat de turte dulci. Măsuri de prevenire.</p> <p>K10. Elemente de identificare/marcaj aplicate pe ambalajul pentru torturi.</p> <p>K11. Condiții și termene de păstrare a torturilor din semipreparat de turte dulci.</p>	
--	--	--

<p>produselor, cu respectarea cerințelor de calitate și măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S14. Apreciază calitatea torturilor din semipreparat de turtă dulce în baza indicilor organoleptici.</p> <p>S15. Identifică defectele apărute la prepararea torturilor.</p> <p>S16. Explică cauzele defectelor identificate.</p> <p>S17. Numește elementele de identificare/marcaj ale torturilor.</p> <p>S18. Specifică condițiile și termenii de păstrare a torturilor din semipreparat de turtă dulce.</p>		
---	--	--

Specificații metodologice

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

Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modului, poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor. Repartizarea orelor pe rezultate ale învățării în modul, rămâne la discreția cadrului didactic, responsabil de predarea conținutului modului. 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 alocate pentru instruirea teoretică și practică, va rămâne neschimbat.

Pentru realizarea instruirii practice, cadrele didactice pot selecta/pro pune și alte tipuri de torturi, suplimentar la cele din lista lucrărilor recomandate.

La fel, se recomandă realizarea lucrărilor practice în grupuri mici (2-3 persoane). Fiecare echipă va prepara câte un tort cu masa de 1 kg.

*Produsele indicate cu asterisc vor fi preparate în funcție de disponibilitatea resurselor de timp și materialelor consumabile.

Sugestii de evaluare a rezultatelor învățării

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor și evaluatorilor, în vederea specificării aspectelor esențiale ale cunoștințelor achiziționate și deprinderilor formate de către elev, care îi permit realizarea sarcinilor de evaluare și demonstrarea rezultatelor învățării așteptate. Evaluarea rezultatelor

învățării este procesul prin care sunt colectate și analizate dovezile necesare pentru măsurarea competenței profesionale în raport cu cerințele standardului de calificare.

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

- clasifice torturile după diverse criterii;
- utilizeze ustensile, inventarul și utilajele pentru prepararea torturilor, respectând cerințele de sănătate și securitate în muncă;
- calculeze necesarul de materie primă pentru prepararea torturilor;
- prelucraze materia primă pentru prepararea torturilor din semipreparat fărâmițos și de turte dulci;
- prepare torturi din semipreparat fărâmițos și de turte dulci, conform rețetei, respectând măsurile igienico-sanitare;
- decoreze torturile din semipreparat fărâmițos și de turte dulci, prin diverse tehnici;
- aprecieze calitatea semipreparatelor și a torturilor din semipreparat fărâmițos și de turte dulci, în baza indicilor organoleptici;
- identifice defectele apărute la prepararea torturilor din semipreparat fărâmițos și de turte dulci;
- explice cauzele defectelor identificate;
- specifice condițiile și termenele de păstrare a torturilor din semipreparat fărâmițos și de turte dulci.

Proba teoretică va include:

- Test scris

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

- 6 ore: prepararea semipreparatelor pentru torturi din aluat nedospit, afănat prin metoda chimică;
- 6 ore: asamblarea și ornarea torturilor din aluat nedospit, afănat prin metoda chimică.

Produsele pentru măsurarea rezultatelor învățării

În scopul evaluării rezultatelor învățării la final de modul, se propune prepararea următoarelor produse:

- Torturi din semipreparat fărâmițos,
- Torturi din semipreparat de turte dulci.

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

- consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată;
- produsul finit este preparat conform rețetei;
- forma produsului este simetrică, regulată, conturul bine definit, se încadrează în limitele suportului, înălțime regulată/uniformă pe întreaga suprafață;
- decorul este proporțional cu dimensiunile produsului, elementele de decor sunt clare, bine conturate, realizate cu acuratețe;
- glazura este lucioasă, fără crăpături, bine fixată, într-un strat subțire, uniform pe toată suprafața;
- grosimea blatului este egală cu stratul de cremă, este uniformă pe întreaga suprafață;

- grosimea stratului de cremă este repartizat uniform pe întreaga suprafață a blatului;
- consistența cremelor este omogenă, fără umiditate separabilă, bine afânată, stabilă;
- mirosul este specific componentelor de bază; fără mirosuri străine;
- gustul este caracteristic ingredientelor și aromelor folosite, echilibrat.

Cadrul didactic (evaluatorul) va urmări și va evalua atât procesul de preparare a produselor de patiserie/cofetărie, cât și produsul gata. Procesul de preparare a produselor de patiserie/cofetărie 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 rezultatelor învățării. După administrarea probelor (teoretică și practică), cadrul didactic va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării propuse.

Materie primă recomandată:

- făină de grâu, amidon;
- ouă, unt de frișcă, margarină,
- lapte integral, lapte concentrat cu zahăr, smântână, frișcă, brânză de vaci,
- magiun, pastă de fructe, miez de nuci,
- fructe proaspete, sau zaharisite, fructe citrice, pomsoare proaspete/uscate/congelate, stafide,
- zahăr tos, zahăr fin, zahăr vanilat,
- sare, vanilină, gelatină, cacao praf, coloranți alimentari, acid citric,
- bicarbonat de sodiu, carbonat de amoniu,
- esențe aromatice, vin de desert, divin.

MODULUL 9. PREPARAREA TORTURILOR DIN ALUAT NEDOSPIT, AFÂNAT PRIN METODA MECANICĂ

Scopul modului: Formarea competențelor generale și profesionale de preparare a torturilor din aluat nedospit, afânat prin metoda mecanică (de pandișpan, foitaj, de beza, de beza cu nuci, combinate), respectând etapele procesului tehnologic, măsurile igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate a muncii.

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării:

Rezultate ale învățării la final de modul <i>La sfârșit de modul, elevii vor fi capabili să:</i>		IT	IP	Total
RÎ 1	Prepare torturi din semipreparat de pandișpan	44	36	80
RÎ 2	Prepare torturi din semipreparat foitaj	12	12	24
RÎ 3	Prepare torturi din semipreparat de beza, beza cu nuci	8	12	20
RÎ 4	Prepare torturi combinate din diferite semipreparate coapte	6	12	18
Recapitulare modul		2	-	2
Evaluare modul		2	12	14
Total		74	84	158

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

Rezultate ale învățării la final de modul <i>La sfârșit de modul, elevii vor fi capabili să:</i>		I/I	I/A	Total
RÎ 1	Prepare torturi din semipreparat de pandișpan	14	126	140
RÎ 2	Prepare torturi din semipreparat foitaj	8	49	57
RÎ 3	Prepare torturi din semipreparat de beza, beza cu nuci	4	35	39
RÎ 4	Prepare torturi combinate din diferite semipreparate coapte	2	35	37
Evaluare modul		2	14	16
Total		30	259	289

Rezultatele învățării:

Rezultatul învățării 1. Prepara torturi din semipreparat de pandișpan cu respectarea strictă a măsurilor igienico-sanitare, conform rețetei.	Aptitudini (S)	Unități de conținut (K)	Lucrări practice recomandate
<p>S1. Caracterizează sortimentul torturilor din semipreparat de pandișpan.</p> <p>S2. Calculează necesarul de materie primă pentru prepararea torturilor din semipreparat de pandișpan.</p> <p>S3. Completează fișa de calcul pentru prepararea torturilor din semipreparat de pandișpan.</p> <p>S4. Recepționează materia primă conform fișei de calcul.</p> <p>S5. Prelucreează materia primă, pentru prepararea torturilor din semipreparat de pandișpan.</p> <p>S6. Prepară, conform rețetei, semipreparate coapte pentru torturile din aluat de pandișpan, respectând cerințele de calitate și măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S7. Prepară elemente de decor specifice pentru torturi, conform rețetei, respectând cerințele de calitate și măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S8. Pregătește semipreparatul copt (răcirea, curățarea, nivelarea, tăierea) pentru asamblarea torturilor.</p> <p>S9. Asamblează semipreparatul copt cu cremă sau alte compoziții, respectând cerințele de calitate și măsurile igienico-sanitare.</p>	<p>K1. Sortimentul și caracteristica torturilor din semipreparat de pandișpan.</p> <p>K2. Fișa de calcul pentru prepararea torturilor din semipreparat de pandișpan.</p> <p>K3. Materia primă specifică pentru prepararea torturilor din semipreparat de pandișpan.</p> <p>K4. Operații de preparare a torturilor din semipreparat de pandișpan.</p> <p>K5. Procesul tehnologic de preparare a torturilor din semipreparat de pandișpan, conform rețetei, cu respectarea măsurilor igienico-sanitare.</p> <p>K6. Tehnici de ornare a torturilor. Cerințe de calitate.</p> <p>K7. Măsuri igienico-sanitare la prepararea torturilor din semipreparat de pandișpan.</p> <p>K8. Defecte la prepararea torturilor din semipreparat de pandișpan. Măsuri de prevenire.</p> <p>K9. Elemente de identificare/marcaj aplicate pe ambalajul pentru torturi.</p> <p>K10. Condiții și termene de păstrare a torturilor din semipreparat de pandișpan.</p>	<p>Prepararea torturilor din semipreparat de pandișpan:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tort <i>Poveste</i> (nr. 2/1986). - Tort <i>Mesteacăn</i> (nr. 5/1986). - Tort <i>Praga</i> (nr.10/1986). - Tort <i>Fulgușor</i> (nr. 13/1986). - Tort <i>Pandișpan cu sufleu</i> (nr. 14/1986). - Tort <i>Pandișpan cu cremă de brânză</i> (nr. 15/1986). - Tort cu nuci (nr.16/1986). 	

<p>S10. Aplică pe suprafață și părțile laterale (după caz) cremă sau alte compoziții, respectând cerințele de calitate și măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S11. Selectează elementele de decor specifice pentru torturi din semipreparat de pandișpan, conform rețetei.</p> <p>S12. Decorează torturile cu diferite elemente de decor, în funcție de rețetă, criteriile de decor a produselor, cu respectarea cerințelor de calitate și măsurilor igienico-sanitare.</p> <p>S13. Apreciază calitatea torturilor din semipreparat de pandișpan, în baza indicilor organoleptici.</p> <p>S14. Identifică defectele apărute la prepararea torturilor.</p> <p>S15. Explică cauzele defectelor identificate.</p> <p>S16. Specifică condițiile și termenele de păstrare a torturilor din semipreparat de pandișpan.</p>		
---	--	--

<p>Rezultatul învățării 2. Prepara torturi din semipreparat foitaj cu respectarea strictă a măsurilor igienico-sanitare, conform rețetei.</p>		
<p>S1. Caracterizează sortimentul torturilor din semipreparat foitaj.</p> <p>S2. Calculează necesarul de materie primă pentru prepararea torturilor din semipreparat foitaj.</p> <p>S3. Completează fișa de calcul pentru prepararea torturilor din semipreparat foitaj.</p> <p>S4. Recepționează materia primă conform fișei de calcul.</p> <p>S5. Prelucurează materia primă, pentru prepararea torturilor din semipreparat foitaj.</p>	<p>K1. Sortimentul și caracteristica torturilor din semipreparat foitaj.</p> <p>K2. Fișa de calcul pentru prepararea torturilor din semipreparat foitaj.</p> <p>K3. Materia primă specifică pentru prepararea torturilor din semipreparat foitaj.</p> <p>K4. Operații de preparare a torturilor din semipreparat foitaj.</p>	<p>Prepararea torturilor din semipreparat foitaj:</p> <p>- Tort <i>Mille feuilles cu cremă de unt</i> (nr. 27/1986).</p> <p>- Tort <i>Mille feuilles cu cremă Charlotte</i> (nr. 27a/1986).</p> <p>- Tort <i>Kolizei</i> (nr. 29/1986).</p> <p>- Tort <i>Jubileu</i> (nr. 160/1978).</p>

<p>S6. Prepară, conform rețetei, semipreparate coapte pentru torturile din aluat foitaj, respectând cerințele de calitate și măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S7. Prepară elemente de decor specifice pentru torturi, conform rețetei, respectând cerințele de calitate și măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S8. Pregătește semipreparatul copt (uniformizarea foilor) pentru asamblarea torturilor.</p> <p>S9. Asamblează semipreparatul copt cu cremă sau alte compoziții, respectând cerințele de calitate și măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S10. Aplică pe suprafața și părțile laterale (după caz) cremă sau alte compoziții, respectând cerințele de calitate și măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S11. Decorează torturile, în funcție de rețetă, criteriile de decor, cu respectarea cerințelor de calitate și măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S12. Apreciază calitatea torturilor din semipreparat foitaj, în baza indicilor organoleptici.</p> <p>S13. Identifică defectele apărute la prepararea torturilor.</p> <p>S14. Explică cauzele defectelor identificate.</p> <p>S15. Specifică condițiile și termenele de păstrare a torturilor din semipreparat foitaj.</p>	<p>K5. Procesul tehnologic de preparare a torturilor din semipreparat foitaj, conform rețetei, cu respectarea normelor igienico-sanitare.</p> <p>K6. Tehnici de ornare a torturilor. Cerințe de calitate.</p> <p>K7. Măsuri igienico-sanitare la prepararea torturilor din semipreparat foitaj.</p> <p>K8. Defecte la prepararea torturilor din semipreparat foitaj. Măsuri de prevenire.</p> <p>K9. Elemente de identificare/marcaj aplicate pe ambalajul pentru torturi.</p> <p>K10. Condiții și termene de păstrare a torturilor din semipreparat foitaj.</p>
---	--

Rezultatul învățării 3. Preparare torturi din semipreparat de bezea, bezea cu nuci, migdale, cu respectarea strictă a măsurilor igienico-sanitare, conform rețetei.

<p>S1. Caracterizează sortimentul torturilor din semipreparat de bezea, bezea cu nuci și migdale.</p>	<p>K1. Sortimentul și caracteristica torturilor din semipreparat de bezea, bezea cu nuci și migdale.</p>	<p>Prepararea torturilor din semipreparat de bezea:</p>
---	--	---

<p>S2. Calculează necesarul de materie primă pentru prepararea torturilor din semipreparat de bezea, bezea cu nuci și migdale.</p> <p>S3. Completează fișa de calcul pentru prepararea torturilor din semipreparat de bezea, bezea cu nuci și migdale.</p> <p>S4. Recepționează materia primă conform fișei de calcul.</p> <p>S5. Prelucurează materia primă, pentru prepararea torturilor din semipreparat de bezea, bezea cu nuci și migdale.</p> <p>S6. Prepară, conform rețetei, semipreparate coapte pentru torturile din aluat de bezea, bezea cu nuci și migdale, respectând cerințele de calitate și igienico-sanitare.</p> <p>S7. Prepară elemente de decor specifice pentru torturi, conform rețetei, respectând cerințele de calitate și măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S8. Pregătește semipreparatul copt (uniformizează foile) pentru asamblarea torturilor.</p> <p>S9. Asamblează semipreparatul copt cu cremă sau alte compoziții, respectând cerințele de calitate și măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S10. Aplică pe suprafața și părțile laterale (după caz) cremă sau alte compoziții, respectând cerințele de calitate și măsurile igienico-sanitare.</p> <p>S11. Selectează elementele de decor specifice pentru torturi, conform rețetei.</p> <p>S12. Decorează torturile cu diferite elemente de decor, în funcție de rețetă, criteriile de decor a</p>	<p>K2. Fișa de calcul pentru prepararea torturilor din semipreparat de bezea, bezea cu nuci și migdale.</p> <p>K3. Materia primă specifică pentru prepararea torturilor din semipreparat de bezea, bezea cu nuci și migdale.</p> <p>K4. Operații de preparare a torturilor din semipreparat de bezea, bezea cu nuci și migdale.</p> <p>K5. Procesul tehnologic de preparare a torturilor din semipreparat de bezea, conform rețetei, cu respectarea măsurilor igienico-sanitare.</p> <p>K6. Procesul tehnologic de preparare a torturilor din semipreparat de bezea cu nuci, conform rețetei, cu respectarea măsurilor igienico-sanitare.</p> <p>K7. Procesul tehnologic de preparare a torturilor din semipreparat cu migdale, conform rețetei, cu respectarea măsurilor igienico-sanitare.</p> <p>K8. Tehnici de orname a torturilor. Cerințe de calitate.</p> <p>K9. Măsuri igienico-sanitare la prepararea torturilor din semipreparat de bezea, bezea cu nuci și migdale.</p> <p>K10. Defecte la prepararea torturilor din semipreparat de bezea, bezea cu nuci și migdale.</p> <p>K11. Elemente de identificare/marcaj aplicate pe ambalajul pentru torturi.</p> <p>K12. Condiții și termene de păstrare a torturilor din semipreparat de bezea, bezea cu nuci și migdale.</p>	<p>- Tort <i>Elena</i> (nr. 30/1986).</p> <p>- Tort <i>Bariz</i> (nr. 31/1986).</p> <p>- Tort <i>Zi și noapte</i> (nr. 167/1978).</p> <p>Prepararea torturilor din semipreparat de bezea cu nuci:</p> <p>- Tort <i>Zhor</i> (nr. 32/1986).</p> <p>- Tort <i>Kiev</i> (nr. 33/1986).</p> <p>- Tort cu gem din caise (nr. 174/1978).</p> <p>- Tort <i>Trandafir</i> (nr. 176/1978).</p> <p>Prepararea torturilor din semipreparat cu migdale:</p> <p>- Tort cu migdale (nr. 34/1986).</p> <p>- Tort <i>Ideal</i> (nr. 190/1978).</p> <p>- Tort cu migdale și fructe (nr. 191/1978).</p>
---	---	---

<p>produselor, cu respectarea cerințelor de calitate și măsurilor igienico-sanitare.</p> <p>S13. Apreciază calitatea torturilor din semipreparat de beza, beza cu nuci și migdale, în baza indicilor organoleptici.</p> <p>S14. Identifică defectele apărute la prepararea torturilor.</p> <p>S15. Explică cauzele defectelor identificate.</p> <p>S16. Specifică condițiile și termenele de păstrare a torturilor din semipreparat de beza, beza cu nuci și migdale.</p>		
---	--	--

<p>Rezultatul învățării 4. Prepare torturi combinate din diferite semipreparate coapte, cu respectarea strictă a normelor igienico-sanitare, conform rețetei.</p>		
<p>S1. Caracterizează sortimentul torturilor combinate din diferite semipreparate coapte.</p> <p>S2. Calculează necesarul de materie primă pentru prepararea torturilor combinate din diferite semipreparate coapte.</p> <p>S3. Completează fișa de calcul pentru prepararea torturilor combinate din diferite semipreparate coapte.</p> <p>S4. Recepționează materia primă conform fișei de calcul.</p> <p>S5. Pregătește și prelucrează materia primă, pentru prepararea torturilor combinate din diferite semipreparate coapte.</p> <p>S6. Prepară, conform rețetei, semipreparate coapte pentru torturi combinate din diferite semipreparate</p>	<p>K1. Sortimentul și caracteristica torturilor combinate din diferite semipreparate coapte.</p> <p>K2. Fișa de calcul pentru prepararea torturilor combinate din diferite semipreparate coapte.</p> <p>K3. Materia primă specifică pentru prepararea torturilor combinate din diferite semipreparate coapte.</p> <p>K4. Operații de preparare a torturilor combinate din diferite semipreparate coapte.</p> <p>K5. Procesul tehnologic de preparare a torturilor combinate din diferite semipreparate coapte, conform rețetei, cu respectarea normelor igienico-sanitare.</p> <p>K6. Tehnici de omare a torturilor. Cerințe de calitate.</p>	<p>Prepararea torturilor combinate:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tort din semipreparat de pandișpan și albuș <i>Ghiocel</i> (nr. 207/1978). - Tort din semipreparat de pandișpan și albuș <i>Dimineața</i> (nr. 216/1978). - Tort din semipreparat de pandișpan și albuș <i>Bucuria</i> (nr. 221/1978). - Tort din semipreparat de pandișpan și albuș cu nuci <i>Merisor</i> (nr. 208/1978).

<p>coapte, respectând cerințele de calitate și igienico-sanitare.</p> <p>S7. Prepară elemente de decor specifice pentru torturi, conform rețetei, respectând cerințele de calitate și igienico-sanitare.</p> <p>S8. Pregătește semipreparatul copt (curățarea, nivelarea, tăierea, uniformizarea foilor/blaturilor) pentru asamblarea torturilor.</p> <p>S9. Asamblează semipreparatul copt cu cremă sau alte compoziții, respectând cerințele de calitate și igienico-sanitare.</p> <p>S10. Aplică pe suprafața și părțile laterale (după caz) cremă sau alte compoziții, respectând cerințele de calitate și igienico-sanitare.</p> <p>S11. Selectează elementele de decor specifice pentru torturi, conform rețetei.</p> <p>S12. Decorează torturile cu diferite elemente de decor, în funcție de rețetă, criteriile de decor a produselor, cu respectarea cerințelor de calitate și igienico-sanitare.</p> <p>S13. Apreciază calitatea torturilor combinate din diferite semipreparate coapte, în baza indicilor organoleptici.</p> <p>S14. Identifică defectele apărute la prepararea torturilor.</p> <p>S15. Explică cauzele defectelor identificate.</p> <p>S16. Specifică condițiile și termenii de păstrare a torturilor combinate din diferite semipreparate coapte.</p>	<p>K7. Norme igienico-sanitare la prepararea torturilor combinate din diferite semipreparate coapte.</p> <p>K8. Defecte la prepararea torturilor combinate din diferite semipreparate coapte. Măsuri de prevenire.</p> <p>K9. Elemente de identificare/marcaj aplicate pe ambalajul pentru torturi.</p> <p>K10. Condiții și termene de păstrare a torturilor combinate din diferite semipreparate coapte.</p>	<p>- Tort <i>Spic</i> din semipreparat fărâmicios și pandișpan (nr. 197/1978).</p> <p>- Tort din semipreparat de pandișpan și beza cu nuci (nr. 36/1986).</p> <p>- Tort din semipreparat fărâmicios și albuș <i>Savoarea primăverii</i> (nr. 224/1978).</p> <p>- Tort din semipreparat fărâmicios și migdale <i>Sărbătoare</i> (nr. 225/1978).</p> <p>- Tort din semipreparat din aluat opărit (nr. 37/1986).</p>
--	---	---

Specificații metodologice

Parcursul didactic al modului 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.

Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modului, poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor profesionale. Repartizarea orelor pe 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 modului. Orelle vor fi repartizate în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale elevilor, de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către elevi. Numărul total de ore pe modul, precum și numărul de ore alocat pentru instruirea teoretică și practică, va rămâne neschimbat.

În cadrul instruirii practice, la o lecție practică (6 ore), se recomandă prepararea a cel puțin 3 tipuri de produse din sortimentul propus, la alegerea cadrelor didactice. Pentru realizarea instruirii practice, cadrele didactice pot selecta/propune și alte tipuri de torturi, suplimentar la cele din lista lucrărilor recomandate.

La fel, se recomandă realizarea lucrărilor practice în grupuri mici (2-3 persoane). Fiecare echipă va prepara câte un tort cu masa de 1 kg.

Sugestii de evaluare a rezultatelor învățării

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

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

- clasifice torturile din aluat afânat prin metoda mecanică;
- utilizeze ustensile, inventarul și utilajele pentru prepararea torturilor, respectând cerințele de sănătate și securitate în muncă;
- calculeze necesarul de materie primă pentru prepararea torturilor;
- pregătească materia primă pentru prepararea torturilor din aluat afânat prin metoda mecanică;
- prepare torturi din aluat afânat prin metoda mecanică, conform rețetei, respectând normele igienico-sanitare;
- decoreze torturile din aluat afânat prin metoda mecanică, prin diverse tehnici;
- aprecieze calitatea semipreparatelor și a torturilor din aluat afânat prin metoda mecanică, în baza indicilor organoleptici;
- identifice defectele apărute la prepararea torturilor din aluat afânat prin metoda mecanică;
- explice cauzele defectelor identificate;
- specifice condițiile și termenele de păstrare a torturilor din aluat afânat prin metoda mecanică.

Proba teoretică va include:

- Test scris.

Proba practică de evaluare a rezultatelor învățării, în baza situațiilor problemă de la viitoarele locuri de muncă, va include realizarea evaluării sumative timp de 12 ore:

- 6 ore: pregătirea semipreparatelor pentru torturile din aluat nedospit, afânat prin metoda mecanică,
 - 6 ore: asamblarea și ornarea torturilor din aluat nedospit, afânat prin metoda mecanică.
- În scopul evaluării rezultatelor învățării la final de modul, se propune prepararea următoarelor produse:

- Torturi din semipreparat de pandișpan,
- Torturi din foitaj,
- Torturi din semipreparat de bezea,
- Torturi din semipreparat de bezea cu nuci,
- Torturi din semipreparat de migdale,
- Torturi combinate.

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

- consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată;
- produsul finit este preparat conform rețetei;
- forma produsului este simetrică, regulată, conturul bine definit, se încadrează în limitele suportului, înălțime regulată/uniformă pe întreaga suprafață;
- decorul este proporțional cu dimensiunile produsului, elementele de decor sunt clare, bine conturate, realizate cu acuratețe;
- glazura este lucioasă, fără crăpături, bine fixată, într-un strat subțire, uniform pe toată suprafața;
- grosimea blatului este egală cu stratul de cremă, este uniformă pe întreaga suprafață;
- grosimea stratului de cremă este repartizat uniform pe întreaga suprafață a blatului;
- blatul (pentru pandișpan) este elastic;
- consistența cremelor este omogenă, fără umiditate separabilă, bine afânată, stabilă;
- blaturile sunt uniform îmbibate cu sirop;
- mirosul este specific componentelor de bază; fără mirosuri străine;
- gustul este caracteristic ingredientelor și aromelor folosite, echilibrat.

Cadrul didactic (evaluatorul) va urmări și va evalua atât procesul de preparare a produselor de patiserie/cofetărie, cât și produsul gata. Procesul de preparare a produselor de patiserie/cofetărie 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 probelor (teoretică și practică), cadrul didactic va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării propuse.

Materie primă recomandată:

- făină de grâu, amidon;
- ouă, unt de frișcă, margarină,
- lapte integral, lapte concentrat cu zahăr, smântână, frișcă, brânză de vaci,
- magiun, pastă de fructe, miez de nuci,
- fructe proaspete, sau zaharisite, fructe citrice, pomușoare proaspete/uscate/congelate, stafide,
- zahăr tos, zahăr fin, zahăr vanilat,
- esențe aromatice, vin de desert, divin,
- sare, vanilină, gelatină, coloranți alimentari, acid citric, cacao praf.

V. PRACTICA ÎN PRODUCȚIE

Administrare practicii în producție

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

Descrierea procesului de desfășurare a practicii în producție

Anul I

Locul de muncă/postul	Activități/Sarcini de lucru*	Produse de realizat	Durata de realizare (nr. ore recomandat)
Întreprinderea de patiserie/cofetărie.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Familiarizarea cu întreprinderea, organizarea producției, orele de funcționare. 2. Pregătirea cofetarului și a locului de muncă în conformitate cu instrucțiunile întreprinderii de patiserie/cofetărie. 3. Aplicarea măsurilor igienico-sanitare, de securitate în muncă în corespundere cu instrucțiunile privind măsurile de securitate și sănătate în muncă, siguranță la incendiu. 4. Pregătirea pentru exploatare a utilajului tehnologic și a ustensilelor. 5. Completarea documentației normativ tehnică în întreprinderile de patiserie/cofetărie. 	<p>4.1; 4.2; 4.4. Utilaj tehnologic pentru prepararea produselor de patiserie/cofetărie pregătit pentru exploatare.</p> <p>3.1. Ustensile, inventar și utilaj tehnologic pregătit către exploatare conform măsurilor igienico-sanitare.</p> <p>5.1. Documentația normativ tehnică completată.</p>	7

Secția de pregătire a materiei prime către întreprindere (sortarea, spălarea, cernerea, mărunțirea, dizolvarea, încălzirea).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Recepționarea materiei prime de bază și auxiliara în baza actelor normative. 2. Aprecierea calității materiei prime de bază și auxiliara în baza indicilor organoleptici. 3. Dozarea materiei prime de bază și auxiliara în baza rețetarelor. 4. Prelucrarea materiei prime de bază și auxiliara prin metode mecanice, termice și auxiliare. 	<ol style="list-style-type: none"> 1.1. Materie primă de bază și auxiliara recepționată conform actelor normative. 2.1. Materie primă de bază și auxiliara calitativă, apreciată în baza indicilor de calitate. 3.1. Materie primă de bază și auxiliara dozată cu exactitate în baza rețetarului. 4.1. Materie primă de bază și auxiliara pregătită pentru întreprindere conform măsurilor igienico-sanitare. 	14
Secția/sector de preparare a semipreparatelor pentru produsele de patiserie/cofetărie.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prepararea umpluturilor. 2. Prepararea siropurilor. 3. Prepararea glazurilor. 	<ol style="list-style-type: none"> 1.1. Prepararea umpluturilor din brânză, (ciuperci, legume, fructe, produse ale prelucrării, mac și nuci). 2.1. Prepararea siropurilor (pentru însiropare, invertit, pentru glasare, din zahăr ars). 3.1. Prepararea glazurilor fierte și nefierte. 	21
Secția/sector de preparare a aluatului dospit (frământarea, dospirea, refrământarea aluatului).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prepararea aluatului dospit, afânat prin metoda biologică. 	<ol style="list-style-type: none"> 1.1. Prepararea aluatului și a produselor din aluat dospit, preparat prin metoda directă. 1.2. Prepararea aluatului și a produselor din aluat dospit, preparat prin metoda indirectă. 1.3. Prepararea aluatului și a produselor din aluat foitaj dospit. 	28
Secția/sector pentru prepararea aluatului nedospit (bateră, frământarea)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prepararea aluatului nedospit, afânat prin metoda chimică. 2. Prepararea aluatului nedospit, afânat prin metoda mecanică. 	<ol style="list-style-type: none"> 1.1. Prepararea aluatului de vafe. 1.2. Prepararea aluatului fărâmișos. 1.3. Prepararea aluatului de cozonac. 1.4. Prepararea aluatului de turte dulci. 	56

<p>aluatului, opărirea, frământarea, stratificarea, laminarea).</p>		<p>2.1. Prepararea aluatului și a produselor din aluat de pandișpan. 2.2. Prepararea aluatului și a produselor din aluat foitaj. 2.3. Prepararea aluatului și a produselor din aluat opărit. 2.4. Prepararea aluatului și a produselor din aluat de bezea, bezea cu nuci și de migdale. 2.5. Prepararea aluatului și a produselor din aluat întins.</p>	
<p>Secția/sector de prelucrare și modelarea aluatului. (divizarea, dozarea/cântărirea aluatului).</p>	<p>1. Modelarea semipreparatelor din aluat dospit, afânat prin metoda biologică. 2. Modelarea semipreparatelor din aluat nedospit, afânat prin metoda chimică. 3. Modelarea semipreparatelor din aluat nedospit, afânat prin metoda mecanică.</p>	<p>1.1. Modelarea chiflelor. 1.2. Modelarea cozonacilor. 1.3. Modelarea tartelor. 1.4. Modelarea checurilor. 1.5. Modelarea pateurilor. 1.6. Modelarea gogoșilor. 1.7. Modelarea minciunelor (prăjiței). 1.8. Modelarea plăcintelor. 1.9. Modelarea cornulețelor/croissantelor. 2.1. Modelarea pateurilor. 2.2. Prepararea checurilor. 2.3. Modelarea biscuiților. 3.1. Turnarea pandișpanului (pandișpan rotund, pandișpan pentru ruladă, pandișpan <i>Praga</i>, pandișpan cu valoare calorică redusă). 3.2. Modelarea produselor din aluat foitaj (urechiușe, volovani, limbi, pateuri, plăcinte, trigoane).</p>	<p>56</p>

		<p>3.3. Modelarea produselor din aluat opărit (gogoși, profiteroluri).</p> <p>3.4. Modelarea produselor din compoziții zaharoase (biscuiți).</p> <p>3.5. Modelarea produselor din aluat de migdale.</p> <p>3.6. Modelarea produselor din aluat întins (plăcinte).</p>		
Secția/sector pentru coacerea produselor (ungerea suprafeței produselor, presărarea suprafeței produselor).	<p>1. Coacerea produselor din aluat dospit, afânat prin metoda biologică.</p> <p>2. Coacerea produselor din aluat nedospit, afânat prin metoda chimică.</p> <p>3. Coacerea produselor din aluat nedospit, afânat prin metoda mecanică.</p>	<p>1.1. Coacerea chiflelor.</p> <p>1.2. Coacerea cozonacilor.</p> <p>1.3. Coacerea tartelor.</p> <p>1.4. Coacerea checurilor.</p> <p>1.5. Coacerea pateurilor.</p> <p>1.6. Coacerea gogoșilor.</p> <p>1.7. Coacerea minciunelor (prăjițelor).</p> <p>1.8. Coacerea plăcintelor.</p> <p>1.9. Coacerea cornulețelor/croissantelor.</p> <p>2.1. Coacerea pateurilor.</p> <p>2.2. Coacerea checurilor.</p> <p>2.3. Coacerea biscuiților.</p> <p>3.1. Coacerea produselor din pandișpan.</p> <p>3.2. Coacerea produselor din aluat foitaj.</p> <p>3.3. Coacerea produselor din aluat opărit.</p> <p>3.4. Coacerea produselor din compoziții zaharoase.</p> <p>3.5. Coacerea produselor din aluat de migdale.</p> <p>3.6. Coacerea produselor din aluat întins (plăcinte).</p>	28	
Total:				210

Anul II

Locul de muncă/postul	Activități/Sarcini de lucru*	Produce de realizat	Durata de realizare (nr. ore recomandat)
Secția/sector pentru prepararea semipreparatelor de bază/coapte.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prepararea/modelarea semipreparatelor din aluat nedospit, afânat prin metoda chimică. 2. Prepararea/modelarea semipreparatelor din aluat nedospit, afânat prin metoda mecanică. 	<ol style="list-style-type: none"> 1.1. Prepararea semipreparatelor pentru prăjituri și torturi din aluat nedospit, afânat prin metoda chimică. 2.1. Prepararea semipreparatelor pentru prăjituri și torturi din aluat nedospit, afânat prin metoda mecanică. 	56
Secția/sector de preparare a semipreparatelor pentru produsele de cofetărie.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prepararea jeleurilor. 2. Prepararea sufleurilor. 3. Prepararea masticului. 4. Prepararea cremelor. 5. Prepararea fărâmiturilor. 	<ol style="list-style-type: none"> 1.1. Prepararea jeleurii. 2.2. Prepararea sufleurii. 3.3. Prepararea masticului din zahăr fiert, nefiert, pe lapte. 4.4. Prepararea cremelor de unt, fierte, din frișcă, cu destinație specială, din albușuri. 5.5. Prepararea fărâmiturilor din pandișpan, din foitaj, de bezea, etc. 	84
Secția/sector pentru prepararea prăjiturilor.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pregătirea semipreparatelor. 2. Asamblarea semipreparatelor. 3. Ornarea prăjiturilor. 4. Ambalarea prăjiturilor. 	<ol style="list-style-type: none"> 1.1. Prepararea prăjiturilor din aluat nedospit, afânat prin metoda chimică. 1.2. Prepararea prăjiturilor din aluat nedospit, afânat prin metoda mecanică. 	140
Secția/sector pentru prepararea torturilor.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pregătirea semipreparatelor. 2. Asamblarea semipreparatelor. 3. Ornarea torturilor. 4. Ambalarea torturilor. 	<ol style="list-style-type: none"> 1.1. Prepararea torturilor din aluat nedospit, afânat prin metoda chimică. 1.2. Prepararea torturilor din aluat nedospit, afânat prin metoda mecanică. 	140
Total:			420

Sugestii de evaluare a practicii în producție

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

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

Cerințe față de locul de practică

Stagiul de practică se va desfășura în întreprinderile alimentației publice. Cerințele față de întreprinderile în care se va desfășura practica în producție sunt:

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

VI. Sugestii metodologice

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

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

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

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

Metodele interactive asigură o instruire dinamică, formativă, motivantă, reflexivă, continuă. Metodele cele mai recomandate în formarea profesională, care presupun îmbinarea cunoștințelor teoretice și abilităților practice sunt: *demonstrația, observația, exercițiul, algoritmizarea, lucrarea practică, problematizarea, studiul de caz, experimentalul, 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 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 efectuarea 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/semidirijate sau creative.
- **Algoritmizarea:** metoda didactică care presupune găsirea/identificarea de către profesor a înălțurii (algoritmului) necesare a operațiilor activității de învățare. Prin calea algoritmizării, elevul însușește cunoștințele și tehnicile de lucru, prin simpla parcurgere a unei căi deja stabilite.
- **Lucrarea practică:** metodă didactică care constă în executarea de către elevi a unor sarcini cu caracter aplicativ: de execuție, de fabricație, de reparație. Prin această metodă se realizează formarea abilităților, achiziționarea unor strategii de rezolvare a unor probleme practice, consolidarea cunoștințelor și formarea competențelor. În comparație cu exercițiul practic, lucrarea practică presupune un grad mai sporit de complexitate și de independență. Pentru realizarea lucrării practice, cadrul didactic va explica și demonstra corect acțiunea de executat; elevii vor efectua acțiunea în mod repetat și în diferite situații; exercițiile propuse trebuie să contribuie la creșterea progresivă a gradului de independență a elevilor; profesorul asigură un control permanent, care treptat se transformă în autocontrol.
- **Problematizarea:** metodă didactică care pune accent pe cercetarea-descoperirea unor cauze ori soluții la o problemă. Cadrul didactic propune o situație-problemă cu mai multe alternative de rezolvare, care generează elevilor îndoială, incertitudine, curiozitate și 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.
- *Experimentalul* cu caracter aplicativ: metodă didactică prin care profesorul provoacă intenționat un fenomen în scopul studierii acestuia. Experimentul poate fi demonstrativ, aplicativ, de laborator, natural, individual/în echipă.
- *Proiectul*: metodă didactică care presupune cercetare orientată spre un scop bine precizat, care este realizată prin îmbinarea cunoștințelor teoretice cu activități practice, finalizate cu un produs.

VII. Sugestii de evaluare

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

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

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

- Competențele formate sunt evaluate în baza de criterii;
- Criteriile de evaluare sunt 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 atât în procesul de evaluare formativă, cât și sumativă.

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

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

Prin urmare, pentru a asigura parcurgerea cu succes a 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 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 necesite corectare sau îmbunătățire, realizate prin programe de recuperare.

În contextul unui învățământ 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/produselor 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 realizată 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 învățământ). 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, încercând să îmbunătățească activitatea, și vor informa elevii despre rezultatele obținute și despre ceea ce este de făcut în viitor.

VIII. Resurse necesare pentru atingerea rezultatelor învățării

Laboratoarele pentru instruirea practică a elevilor pentru meseria *cofetar (cofetară) cofetăreasă* trebuie să fie dotate corespunzător cu utilaj tehnologic, inventar și ustensile, în scopul dobândirii de către elevi a competențelor profesionale, și să întrunească anumite cerințe:

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

- Vasele de gătit, ustensilele, recipientele utilizate la prepararea produselor, trebuie să fie strict marcate în funcție de etapele procesului tehnologic.

Standardul de dotare a laboratoarelor

Cerințe de amenajare și dotare a laboratoarelor pentru meseria cofetar (cofetară) cofetăreasă

Amenajarea și dotarea laboratoarelor de instruire practică pentru meseria *cofetar (cofetară) cofetăreasă* trebuie să respecte standardele de calitate, siguranță și igienă impuse de legislația în vigoare, oferind un mediu sigur pentru formarea abilităților practice necesare. Dotările trebuie să acopere toate etapele procesului tehnologic, de la pregătirea materiei prime către întreținere până la finalizarea și prezentarea produselor.

Caracteristici tehnice ale spațiului

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

Igienă și siguranță

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

Structura necesară a laboratoarelor pentru instruirea practică a elevilor:

Suprafața totală a laboratorului – cel puțin 30 m²

Suprafața pentru un elev – cel puțin 2 m²

Numărul locurilor de lucru – 12-15 elevi

Nr. crt.	Denumirea	Cantitatea per elev	Cantitatea per laborator
Echipamente sanitare			
1.	Scurtă (halat)	1	În funcție de numărul de elevi
2.	Bonetă	1	
3.	Șorț	1	
4.	Pantaloni		
5.	Ștergar	1	

6.	Încălțăminte cu talpă de cauciuc	1	
Mobilier și tehnică sanitară			
7.	Dulapuri pentru păstrarea echipamentului sanitar	cel puțin 1 unitate pentru 2 elevi	cel puțin 6 unități
8.	Mese de lucru din inox/mese cu cuve de spălat	1 unitate pentru 2 elevi	minim 6 unități pentru laborator
9.	Chiuvete racordate la apă caldă și rece		minim 2 unități pentru laborator
10.	Rafturi pentru păstrarea veselei/ustensilelor/tăvilor de copt		minim 1 unitate pentru laborator
Utilaj tehnologic			
11.	Mașina de bătut/robot de cofetărie		minim 1 unitate pentru laborator
12.	Mașina de frământat aluat/malaxor		minim 1 unitate pentru laborator
13.	Mașină de tocat		1 unitate pentru laborator
14.	Plita electrică/plită modular electrică	minim 1 suprafață de încălzire pentru 2 elevi	
15.	Cuptor electric de copt		minim 1 unitate pentru laborator
16.	Dulap frigorific/frigider.		1 unitate pentru laborator
17.	Cântar electronic		minim 2 unități pentru laborator
Inventar și ustensile			
18.	Set palete din lemn sau plastic pentru tăiere		minim 1 set pentru laborator (6 bucăți/set)
19.	Set cuțite		1 set pentru laborator (6 bucăți/set)
20.	Set cuțite zimțate		1 set pentru laborator (6 bucăți/set)
21.	Sită		minim 2 unități pentru laborator
22.	Strecurătoare		minim 1 unitate pentru laborator
23.	Răzătoare		minim 1 unitate pentru laborator
24.	Pahar gradat		minim 2 unități pentru laborator
25.	Pensulă de uns		minim 2 unități pentru laborator
26.	Foarfecă		minim 1 unitate pentru laborator
27.	Lingură		minim 6 unități pentru laborator

28.	Furculiță		minim 6 unități pentru laborator
29.	Spatule de amestecat		minim 2 unități pentru laborator
30.	Sucitor		minim 2 unități pentru laborator
31.	Forme pentru decupat aluat		minim 6 unități pentru laborator
32.	Forme pentru copt (metalice, ceramică, silicon)		minim 6 unități pentru laborator
33.	Rame/inele de copt		minim 2 unități pentru laborator
34.	Poș de cofetărie		minim 2 unități pentru laborator
35.	Set de duiuri		minim 1 set pentru laborator (6 bucăți/set)
36.	Spatulă pentru tort		minim 1 unitate pentru laborator
37.	Spatulă pentru patiserie		minim 1 unitate pentru laborator
38.	Support de tort		minim 1 unitate pentru laborator
39.	Racleta pentru aluat/șpaclu		minim 1 unitate pentru laborator
40.	Set de ustensile pentru realizarea decorurilor		1 unitate pentru laborator
41.	Mănuși de protecție din material termorezistent		1 unitate pentru laborator
42.	Tel		minim 1 unitate pentru laborator
Vase de gătit			
43.	Cratiță		minim 6 unități pentru laborator
44.	Tigaie de prăjit		minim 5 unități pentru laborator
45.	Tavă de copt		minim 5 unități pentru laborator
46.	Bol		minim 12 unități pentru laborator
Vesela			
47.	Farfurie pentru prezentarea produselor		minim 12 unități pentru laborator

IX. Resurse didactice recomandate elevilor

Nr. crt.	Denumirea resursei	Locul unde poate fi consultată/accesată resursa
1.	Bălănuță M., Rubțov S., Balanuța E., Nistor I., Microbiologia, sanitaria și igiena alimentară, Chișinău, Editura "Ruxanda", 1999.	Biblioteca instituției
2.	Buteikis N., Jucov A., Specialități de patiserie, Lumina, Chișinău, 1992.	Biblioteca instituției
3.	Deseatinicova Olga, Mija Nina, Bernic Mircea, Organizarea și Dotarea Tehnică a Unităților de Alimentație Publică, material didactic, Chișinău, UTM, 2005.	Biblioteca instituției
4.	Dincă C., Cofetar-patiser, Editura Didactică și Pedagogică R.A., București, 2007.	Biblioteca instituției
5.	HG 412 din 25.05.2010 "Reguli generale de igienă a produselor alimentare".	https://www.legis.md/cautare/getResults?lang=ro&doc_id=110041
6.	HG Republicii Moldova nr. din 2008 Cu privire la aprobarea Normei sanitar-veterinare ce stabilește cerințe minime la comercializarea ouălor pentru consum uman.	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=11684&lang=ro
7.	HOTĂRÎRE Nr. 20 din 20.10.2006 cu privire la aprobarea Listei preparatelor dezinfectante înregistrate și neînregistrate în Republica Moldova Publicat: 31.12.2006 în Monitorul Oficial Nr. 203-206 art. Nr 712.	https://www.legis.md/cautare/rezultate/44145
8.	Hotărîrea Guvernului nr.1209 din 08.11.2007 „ Cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică” în Monitorul Oficial nr.180-183 art.nr.1281.	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=111756&lang=ro
9.	LEGE Nr. 105 din 13-03-2003 privind protecția consumatorilor.	https://www.legis.md/cautare/getResults?lang=ro&doc_id=144442
10.	LEGE Nr. 1515 din 16.06.1993 privind protecția mediului înconjurător, Publicat : 01.10.1993 în Monitorul Parlamentului Nr. 10 art Nr: 283, cu modificări ulterioare.	https://www.legis.md/cautare/getResults?lang=ro&doc_id=112032
11.	LEGE Nr. 306 din 30-11-2018 privind siguranța alimentelor.	https://www.legis.md/cautare/getResults?lang=ro&doc_id=122838

12.	Legea securității și Sănătății în muncă Nr. 186-XVI din 10.07.2008, publicat: 05.08.2008 în Monitorul Oficial Nr. 143-144 art. Nr : 587. Data intrării în vigoare, 01.01.2009.	https://www.legis.md/cautare/getResults?lan_g=ro&doc_id=110580
13.	Matiuhina Z.P., Așculeova S.P., Korolkova E.P., Merceologia produselor alimentare, Chișinău, Lumina,1992.	Biblioteca instituției
14.	Mănăilescu A., Nicolau E., Câmpian D., Pantu G., Constantinescu M., Tehnologia produselor de cofetărie și patiserie, Editura Didactică și Pedagogică, București, 2003.	Biblioteca instituției
15.	Reglementări Tehnice “Miere naturală”, aprobate prin HG nr. 661 din 13.06.2007.	https://www.legis.md/cautare/getResults?lan_g=ro&doc_id=114172
16.	Reglementări tehnice „Făina, grișul și tărața de cereale”, aprobate prin HG nr. 68 din 29.01.2009.	https://www.legis.md/cautare/getResults?lan_g=ro&doc_id=109609
17.	Reglementări tehnice „Fructe de culturi nucifere. Cerințe de calitate și comercializare” aprobate prin HG nr. 174 din 02.03.2009.	https://ansp.md/hotariri-ale-guvernului/
18.	Reglementări tehnice „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman ca atare”, aprobate prin HG nr. 957 din 21.08.2007.	https://www.legis.md/cautare/getResults?lan_g=ro&doc_id=110404
19.	Reglementări tehnice „Gemuri, jeleuri, dulceturi, pireuri și alte produse similare” aprobate prin HG nr. 216 din 27.02.2008.	https://www.legis.md/cautare/rezultate/109704
20.	Reglementări tehnice „Lapte și produse lactate”, aprobate prin HG nr. 611 din 05.07.10.	https://www.legis.md/cautare/getResults?lan_g=ro&doc_id=22246
21.	Reglementări tehnice „Produse pe bază de grăsimi vegetale”, aprobate prin HG nr. 16 din 19.01.2009.	https://www.legis.md/cautare/getResults?lan_g=ro&doc_id=109573
22.	Reglementări tehnice „Zahăr. Producerea și comercializarea”, aprobate prin HG nr.774 din 03.07.2007.	https://www.legis.md/cautare/getResults?lan_g=ro&doc_id=114180
23.	Regulamentul privind stagiile de practică în producție în învățământul profesional tehnic secundar (Ordinul Ministerului Educației nr. 233 din 25.03.2016).	https://www.anacec.md/files/21.04.2022.GHID%20EE_Program_IPT.pdf

24.	Reguli și normative sanitaro-epidemiologice pentru materialele folosite în sectorul alimentar din 2004 (Monitorul oficial RM nr. 168-171 din 16.12.2005).	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=112775&lang=ro
25.	Бутейкис Н.Г., Организация производства предприятий общественного питания, Москва, Высшая школа, 1990.	Biblioteca instituției
26.	Н. Питиримова., М. Абаева., Е. Ероина., Молдавская кулинария, Кишинев, Картя Молдовеняскэ, 1971.	https://z-lib.io/book/16674682
27.	Прейскурант № 001-09	Biblioteca instituției
28.	Прейскурант нр. 001 Розничные цены на хлебобулочные и мучные кондитерские изделия, Часть I., 1988.	Biblioteca instituției
29.	Прейскурант нр. 001-09 Розничные цены на хлебобулочные изделия, Часть II., 1988.	Biblioteca instituției
30.	Прейскурант нр. 001-09 Розничные цены на хлебобулочные изделия, Часть III., 1988.	Biblioteca instituției
31.	Рецептуры на печенье, галеты и вафли, Москва, „Пищевая Промышленность”, 1969.	Biblioteca instituției
32.	Рецептуры на торты, пирожные, кексы и рулеты Часть 2. СССР, Москва, Пищевая промышленность, 1978.	Biblioteca instituției
33.	Рецептуры на торты, пирожные, кексы и рулеты. Часть 3. Пирожные, кексы, рулеты, полуфабрикаты, Министерство пищевой промышленности СССР, Пищевая промышленность, 1978.	Biblioteca instituției
34.	Сборник Рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП, Москва, Экономика, 1983.	Biblioteca instituției
35.	Сборник Рецептур Мучных, кондитерских и булочных изделий для ПОП, Москва, Экономика, 1986.	Biblioteca instituției



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

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

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

nr. 25 din 26 iunie 2025

AVIZ

la Curriculumul modular

Program de studii: 07212 Fabricarea produselor de brutărie, patiserie și cofetărie

Calificare: Cofetar/cofetară (cofetăreasă)

Codul meseriei: 07212.3

Durata studiilor: 2 ani

Comitetul Sectorial pentru Formare Profesională în Comerț, Hoteluri și Restaurante din Republica Moldova, în conformitate cu atribuțiile ce îi revin potrivit Legii Nr. 244 din 23 noiembrie 2017 privind sistemul de formare profesională, a examinat Curriculumul modular elaborat de către grupul de lucru constituit din reprezentanți ai instituțiilor de învățământ profesional tehnic secundar, sub coordonarea Centrului de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor, Instituție Publică, pentru calificarea *Cofetar/cofetară (cofetăreasă)*, și comunică următoarele:

1. Relevanța programului de studii pe piața muncii

- Calificarea *Cofetar/cofetară (cofetăreasă)*, cod (07212.3) este tot mai solicitată pe piața muncii din Republica Moldova, în contextul dezvoltării sectorului alimentației publice și al creșterii cererii pentru produse de cofetărie artizanală și industrială. Această ocupație este recunoscută oficial prin includerea în **Clasificatorul ocupațiilor din Republica Moldova (CORM 006-2021)**, în grupa de bază 7512 – **Cofetari/Patiseri**, în baza **Ordinului nr. 115 din 24 mai 2024** emis de Ministerul Muncii și Protecției Sociale.
- Curriculumul modular pentru această calificare este elaborat în conformitate cu **Standardul ocupațional** și **Standardul de calificare**, asigurând dobândirea competențelor profesionale relevante, aliniate cerințelor actuale ale angajatorilor. Astfel, programul contribuie la facilitarea integrării rapide a absolvenților pe piața muncii și la adaptarea acestora la un mediu profesional competitiv.

2. Conformitatea curriculumului

- Curriculumul modular este elaborat în baza Ordinului MEC nr. 1818 din 17 decembrie 2024, cu privire la aprobarea listei programelor de formare profesională tehnică secundară pentru care urmează să fie actualizat curriculumul.
- Curriculumul este proiectat pentru a fi aplicat în instituțiile de învățământ profesional tehnic secundar și este adaptat corespunzător cerințelor sistemului dual de formare, care combină instruirea teoretică cu pregătirea practică realizată în colaborare cu agenții economici.

3. Sistemul de competențe vizat de calificare

Competențe transversale(CT)

CT1. Competența de învățare;

CT2. Competența de comunicare în limba maternă/limba de stat;

CT3. Competențe acțional-strategice;

CT4. Competența de autocunoaștere și autorealizare;

CT5. Competențe interpersonale, civice, morale;

CT6. Competența de bază în matematică, științe și tehnologie;

CT7. Competențe culturale, interculturale.

Competențe generale (CG)

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

CG 2. Organizarea eficientă a activității profesionale.

CG 3. Întocmirea documentelor specifice domeniului industriei alimentare.

CG 4. Aplicarea tehnologiilor relevante domeniului, în condițiile protejării sănătății proprii, celor din jur și a securizării mediului înconjurător.

CG 5. Aplicarea normelor de igienă și de siguranță a alimentelor.

CG 6. Asigurarea calității proceselor și produselor specifice domeniului.

CG 7. Respectarea cadrului legal și normativ reglator de referință în procesul de realizare a atribuțiilor ocupaționale.

CG 8. Comunicarea în diverse circumstanțe de raport cu membrii echipei de lucru, superiorii și alte persoane de referință, în limbaj profesional specific domeniului industrie alimentară.

CG 9. Acționarea în baza cerințelor și valorilor profesionale în vederea asigurării rezultatelor optime la locul de muncă.

Competențe profesionale (CP)

CP 1. Organizarea eficientă a procesului și locului de muncă.

CP 2. Aplicarea măsurilor igienico-sanitare.

CP 3. Aprovizionarea locului de muncă cu materie primă și ingrediente.

CP 4. Pregătirea ingredientelor.

CP 5. Prelucrarea ingredientelor pentru producere.

CP 6. Prepararea aluaturilor.

CP 7. Modelarea semiproduselor pentru coacere.

CP 8. Coacerea (semi) produselor.

CP 9. Prepararea siropurilor și glazurilor.

CP 10. Prepararea caramelului.

CP 11. Prepararea cremelor, compozițiilor și umpluturilor.

CP 12. Prepararea fondantului și marțipanului.

CP 13. Asamblarea produselor de cofetărie și patiserie.

CP 14. Decorarea produselor de cofetărie și patiserie.

CP 15. Pregătirea produselor de cofetărie și patiserie pentru stocare.

CP 16. Pregătirea produselor de cofetărie și patiserie pentru comercializare.

Concluzie

Ca urmare a analizei efectuate, **Comitetul Sectorial pentru Formare Profesională în Comerț, Hoteluri și Restaurante** se constată că **Curriculumul modular aferent calificării 07212.3 Cofetar/cofetară (cofetăreasă)** se remarcă prin calitate și relevanță, este bine structurat, coerent și aliniat cerințelor cadrului normativ național și ale pieței muncii. Conținuturile sunt relevante, actuale și orientate spre dezvoltarea competențelor profesionale esențiale pentru integrarea pe piața muncii în domeniul alimentației publice, precum și pentru dezvoltarea unei cariere sustenabile.

Curriculumul susține implementarea unei formări de calitate în învățământul profesional tehnic secundar, inclusiv în sistemul dual, oferind oportunități echilibrate de învățare teoretică și practică. Colaborarea cu mediul economic este bine fundamentată și încurajată, contribuind la menținerea actualității curriculumului.

Se recomandă:

- **Aprobarea și implementarea curriculumului** în instituțiile de învățământ profesional tehnic secundar, inclusiv în cadrul sistemului dual, prin consolidarea parteneriatului dintre instituțiile educaționale și agenții economici, pentru a asigura relevanța, actualitatea și eficiența procesului de formare profesională.
- **Asigurarea unui proces de monitorizare continuă** a aplicării curriculumului, cu implicarea activă a partenerilor din mediul economic în evaluarea conținuturilor și actualizarea periodică a modulelor, în concordanță cu dinamica pieței muncii și noile cerințe profesionale.

Diana Romanciuc,
președinte



**Fișa de evaluare
a calității Curriculumului modular**

Calificarea: 07212.3 Cofetar/ cofetară (cofetăreasă)

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

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

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

Nr. crt.	Criterii de evaluare	Punctajul acordat (1 ... 10)
III. Determinarea achizițiilor teoretice și practice		
11.	Determinarea abilităților practice, necesare pentru formarea competențelor Profesionale.	10
12.	Formularea abilităților practice în baza taxonomiei lui Dave.	10
13.	Relevanță conținuturilor teoretice pentru formarea abilităților practice.	10
14.	Veridicitatea științifică a materiilor incluse în modul.	10
15.	Eșalonarea conținuturilor instruirii conform logicii științifice și didactice.	10
16.	Determinarea lucrărilor practice care asigură aplicarea cunoștințelor teoretice și exersarea abilităților practice în scopul formării competențelor.	9
IV . Sugestii de evaluare		
17.	Relevanța instrumentarului de evaluare a nivelului competențelor profesionale.	10
V . Sugestii metodologice		
18.	Oferirea de sugestii pentru realizarea de activități de tip inter-, pluri- sau transdisciplinar.	10
V I. Resursele materiale		
19.	Indicarea explicită în curriculum a resurselor necesare pentru desfășurarea eficientă a procesului de predare-învățare-evaluare.	10

Curriculumul modular pentru calificarea *Cofetar/ cofetară (cofetăreasă)* asigură un cadru educațional solid, orientat spre formarea unui profesionist creativ, competent și adaptabil.

Curriculumul modular este organizat pe module de formare profesională, corelate cu standardele ocupaționale și de calificare, precum și cu rezultatele așteptate ale învățării.

O componentă esențială a curriculumului o constituie instruirea practică, desfășurată atât în cadrul atelierelor școlare, cât și prin stagii în unități reale de producție. Prin combinarea instruirii teoretice cu experiențele practice, programul contribuie la integrarea eficientă a absolvenților în domeniul cofetăriei, răspunzând exigențelor actuale ale pieței muncii și ale consumatorului modern.

Acest aspect contribuie semnificativ la consolidarea abilităților practice și la integrarea treptată a elevilor în condiții reale ale pieței muncii.

Propuneri de îmbunătățire a curriculumului: Este recomandată revizuirea periodică a conținuturilor pentru a menține relevanța și atractivitatea ofertei educaționale și includerea unor elemente legate de utilizarea echipamentelor inovative pentru aplicarea decorurilor pentru torturi și produse de cofetărie.

Concluzii: Curriculumul este recomandat pentru aprobare.

Evaluatoare _____ Țurcanu Anastasia, directoare ÎI ȚURCANU ANASTASIA

Semnătura

Data:

20.06.2025



**Fișa de evaluare
a calității Curriculumului modular**

Calificarea: 07212.3 Cofetar/ cofetară (cofetăreasă)

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

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

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

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

Curriculumul modular destinat calificării *Cofetar/ cofetară (cofetăreasă)* oferă o bază educațională solidă, orientată spre dezvoltarea competențelor specifice unui profesionist creativ, calificat și capabil să răspundă cerințelor unei industrii dinamice. Documentul este structurat pe module de formare profesională, fiecare dintre acestea fiind aliniat la standardele ocupaționale și rezultatele așteptate ale învățării, asigurând o abordare coerentă și aplicativă.

Un punct central al curriculumului îl constituie componenta practică, realizată atât în cadrul instituției de învățământ, cât și în unități de producție autentice. Această alternanță între teorie și practică contribuie la formarea de deprinderi concrete, esențiale pentru integrarea profesională a absolvenților și pentru dezvoltarea unei perspective realiste asupra exigențelor locului de muncă.

Prin această abordare, elevii au posibilitatea să își exerseze competențele într-un mediu controlat, dar apropiat de realitatea sectorului cofetăriei, ceea ce favorizează tranziția eficientă către angajare sau inițiativă antreprenorială.

Propuneri de îmbunătățire a curriculumului: Este recomandată revizuirea periodică și actualizarea regulată a conținuturilor curriculumului, pentru a reflecta inovațiile din domeniul cofetăriei, tendințele în consum și cerințele tehnologice actuale, pentru a asigura alinierea pregătirii elevilor la realitățile pieței și noile standarde profesionale.

Concluzii: Curriculumul este recomandat pentru aprobare.

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

Semnătura

Data: 20.06.2018

