

MINISTERUL EDUCAȚIEI, CULTURII ȘI CERCETĂRII  
CADRUL NAȚIONAL AL CALIFICĂRILOR  
DIN REPUBLICA MOLDOVA

APROBAT



COORDONAT

Ministerul Agriculturii, Dezvoltării  
Regionale și Mediului

Ion PERJU, Ministru

25 iunie 2020

DECIZIA

Consiliului Național pentru Calificări

nr. 4 din 07 iulie 2020


**STANDARD DE CALIFICARE**

**BRUTAR**



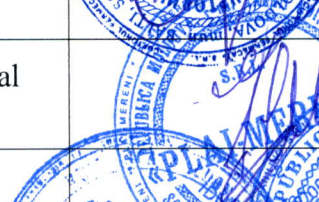







Domeniul de formare profesională  
**PRELUCRAREA ALIMENTELOR**  
Nivel 3 CNCRM

2020


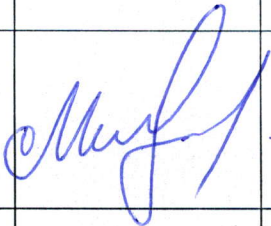

## FIȘA DE COORDONARE

Nr. crt.	Instituția/ organizația/ structura	Numele, Prenumele persoanelor	Funcția, gradul științific/ didactic	Semnătura	Data
<b>Membrii grupului de lucru pentru elaborarea standardului de calificare</b>					
1.	Universitatea Tehnică a Moldovei	Chirsanova Aurelia	conferențiar universitar, doctor în științe, șef departament „alimentație și nutriție”, facultatea „tehnologia alimentelor”		
2.	Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor	Țurcanu Ludmila	șef secție pentru asigurarea calității, profesor discipline de specialitate, grad didactic superior		
3.	Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor	Mahu Lilia	director adjunct pentru instruire și producere, profesor discipline de specialitate, grad didactic doi		
4.	Școala Profesională nr. 5, mun. Chișinău	Juc Mariana	director adjunct pentru instruire și producere, profesor discipline de specialitate, grad didactic unu		
5.	SRL, Moldretail Group”, mun. Bălți	Muntean Natalia	șef secție de panificație		
6.	Combinatul de panificație Chișinău, Franzeluța SA	Cristina Zbirnea	tehnolog, secția panificație		

## Parteneri sociali

Nr. crt.	Instituția/ organizația/ structura	Numele, Prenumele persoanelor	Funcția, gradul științific/ didactic	Semnătura	Data
1.	Combinatul de panificație Chișinău, Franzeluța SA	Andros Boris	director general		
2.	Cuptorul Fermecat SRL	Iepuri Galina	director general		
3.	ÎCP "Panifcoop" a URECOOP din or. Strășeni	Cazacu Vasile	director general		
4.	SRL "Plai-Mereni"	Gheorghe Barbăroșie	director general		
5.	SC "Panilino" SRL	Adam Liliana	manager în servicii de personal		
6.	ÎI „Țurcanu Anastasia”	Anastasia Țurcanu	director		
7.	Centrul de Exelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor	Silvia Proțiuc	director		
8.	Școala Profesională nr. 2, din mun. Chișinău	Vitalie Belii	director		
9.	Școala Profesională nr. 5, din mun. Chișinău	Svetlana Zubco	director		
10.	Școala Profesională, or. Hîncești	Ludmila Petrușan	director		
11.	Școala Profesională, s. Ciumai, r-nul Taraclia	Maria Tun	director		

## Comisia de validare a standardului de calificare

Nr. crt.	Instituția/ organizația/ structura	Numele, Prenumele persoanelor	Funcția, gradul științific/ didactic	Semnătura	Data
1.	Centrul Metodic Pentru Învățământ	Ina Griza	director, grad didactic superior, președinte al comisiei		11.06.2020
2.	Federația Națională a Patronatului din Agricultură și Industria Alimentară	Iurie Malanciuc	vicepreședinte, membru al comisiei		11.06.2020
3.	S.A. Bucuria	Elena Ciochina	inginer tehnolog secția tehnologică, membru al comisiei		11.06.2020

## FORMATUL CALIFICĂRII

<b>Descrierea calificării</b>	<p><i>Brutarul</i> este muncitorul calificat care își desfășoară activitatea în fabrici și combinate de panificație, precum și în brutării mici, secții de panificație, specializate în fabricarea diferitor tipuri de pâine și altor produse de panificație.</p> <p>Sarcinile de serviciu ale brutarului se referă la: respectarea dozajelor conform rețetelor de fabricație; frământarea, divizarea, modelarea aluatului, coacerea produselor din aluat și ambalarea acestora. În activitatea profesională, brutarul utilizează în mod responsabil și econom materia primă, energia electrică, utilaje și echipamente, printre care dozatoare, malaxoare, benzi transportoare, instalații de divizare și modelare, cuptoare electrice. În procesul de realizare a sarcinilor de lucru, brutarul respectă, cu strictete, normele de securitate și sănătate în muncă, de igienă și siguranță a alimentelor, precum și standardele de protecție a mediului înconjurător.</p> <p>În procesul de producere, brutarul monitorizează și inspectează fiecare etapă tehnologică și intervine dacă apar neconformități, aplicând soluții adecvate fără a întrerupe procesul tehnologic.</p> <p>Activitatea profesională a brutarului necesită rezistență fizică de lungă durată în condiții de lucru relativ dificile: umiditate sporită, temperatură ridicată, lucru în picioare, concentrare a atenției și reacție rapidă. Brutarul deține abilități fizice legate de dexteritate, coordonare și precizie în mișcări, precum și abilități senzoriale ce țin de acuitate vizuală, auditivă și olfactivă necesare pentru aprecierea organoleptică a produselor de panificație.</p> <p>Brutarul este creativ și atent la detalii, demonstrează răbdare, flexibilitate și receptivitate la doleanțele consumatorului.</p>
<b>Nivel de calificare</b>	3 CNCRM
<b>Grup/grupuri țintă</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Absolvenți de gimnaziu, liceu, adulți, șomeri</li> <li>- Furnizori de programe de formare profesională</li> <li>- Angajatori</li> </ul>
<b>Tipul programului de formare profesională</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Program de formare profesională tehnică secundară</li> <li>- Program de formare profesională continuă a adulților</li> </ul>
<b>Forma de organizare a studiilor</b>	Formare profesională inițială, cu frecvență
<b>Durata și volumul studiilor</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) 2 ani: în baza studiilor gimnaziale</li> <li>b) 1–2 ani: pentru învățământul dual, în baza studiilor gimnaziale;</li> <li>c) 1–2 ani:, în baza studiilor liceale sau a studiilor medii de cultură generală.</li> </ul>
<b>Condiții de acces</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nivel minim de studii: studii gimnaziale</li> <li>- Certificat de studii gimnaziale, certificat de studii liceale, sau atestat de studii medii de cultură generală</li> </ul>
<b>Stagii de practică</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Instruirea practică, realizată în atelierele instituției de învățământ pe parcursul anului de studii.</li> <li>- Stagii de practică în producție, realizate în atelierele instituției de învățământ, în unități mari din industria panificației și brutării mici, alte entități interesate să funcționeze ca bază de practică.</li> </ul> <p>Stagiile de practică vor include nu mai puțin de 65-70% din numărul total de ore la instruirea de profil.</p>
<b>Actul de studii, titlul /calificarea atribuită</b>	<p>Certificat de calificare: <i>Brutar</i></p> <p>Certificat de specializare/recalificare</p>
<b>Dezvoltare</b>	- Continuarea studiilor la programe de nivel 4 CNCRM, la specialități conexe

<b>profesională/ proiectarea carierei</b>	meseriei inițiale; - Formarea profesională continuă pentru ridicarea nivelului de categorie și pentru a activa în funcția de brutar-maistru, șef de secție (brutar-șef), șef producție prin: - cursuri și programe de calificare suplimentară; - cursuri și programe de recalificare profesională,
<b>Oportunități de angajare în câmpul muncii</b>	În cadrul unităților mari din industria panificației sau în brutării mici, secții specializate din întreprinderile industriei alimentare, în calitate de: - Brutar - Modelator aluat - Patiser - Pizzar - Dozator - Operator la fabricarea produselor congelate de patiserie și panificație - Preparator napolitane
<b>Cerințe legale speciale</b>	Clinic sănătos și apt de muncă din punct de vedere psihic și fizic.

### LISTA OCUPAȚIILOR TIPICE

<b>Nivelul calificării</b>	<b>Programul de formare profesională (meseria conform Nomenclatorului)</b>	<b>Ocupații tipice conform CORM</b> 7512 Brutari, patiseri și cofetari	<b>Ocupații tipice conform ESCO 08</b> 7512 Brutari, patiseri și cofetari
3 CNCRM	721004 Brutar	751203 Brutar 751204 Brutar-maistru 751207 Cultivator drojdii 751208 Dozator 751213 Modelator aluat 751214 Operator la fabricarea produselor congelate de patiserie și panificație 751215 Patiser 751217 Preparator de semifabricate și preparate culinare 751218 Preparator napolitane	- lucrător/lucrătoare la prepararea pastelor făinoase - brutar/brutăreasă - cofetar - patiser

### COMPETENȚE RELEVANTE CALIFICĂRII

<b>COMPETENȚE TRANSVERSALE (CT)</b>	<p><b>CT 1. Autonomie și responsabilitate.</b> Brutarul își asumă întreaga responsabilitate pentru realizarea sarcinilor de muncă, în vederea executării atribuțiilor de serviciu. Acesta își planifică, realizează și supraveghează munca proprie în conformitate cu standardele de calitate și cerințele întreprinderii. Brutarul execută, în mod autonom, atribuțiile și sarcinile legate de pregătirea materiilor prime, frământarea/ malaxarea ingredientelor; modelarea produselor de panificație; coacerea și ambalarea produselor finite. Totodată, brutarul aplică rețetele de fabricație conform dozărilor calculate de inginerul tehnolog în panificație și produce articole de panificație mai complexe în conformitate cu instrucțiunile unui superior.</p> <p><b>CT2. Interacțiune socială.</b> Brutarul lucrează ca parte a unei echipe. Acesta își adaptează propriul comportament în circumstanțe de rezolvare a</p>
-------------------------------------	---

	<p>problemelor prin colaborarea cu personalul ierarhic superior, asigurând schimbul eficient de informații și comunicarea interumană.</p> <p><b>CT3. Dezvoltarea personală și profesională.</b> Brutarul se dezvoltă profesional și personal prin învățare continuă, folosind diverse surse de documentare, participând la activități de master-class, training-uri, campionate gastronomice naționale și internaționale.</p>
<p><b>COMPETENȚE PROFESIONALE GENERALE (CPG)</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Integrarea progreselor tehnologice și tendințelor de dezvoltare din domeniul industriei de panificație în activitatea profesională</li> <li>2. Organizarea eficientă a activității profesionale</li> <li>3. Analizarea/utilizarea informației din documentația tehnică</li> <li>4. Aplicarea tehnologiilor relevante în scopul protejării sănătății proprii, mediului</li> <li>5. Aplicarea/respectarea normelor de igienă</li> <li>6. Asigurarea calității proceselor și produselor specifice domeniului</li> <li>7. Respectarea cadrului legal de referință: a reglementărilor tehnice la nivel național în domeniul panificației și pastelor făinoase, a regulamentului intern al întreprinderii în procesul de realizare a atribuțiilor profesionale</li> <li>8. Gestionarea eficientă a situațiilor de risc</li> </ol>
<p><b>COMPETENȚE PROFESIONALE SPECIFICE (CPS)</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Organizarea optimală a procesului și locului de lucru</li> <li>2. Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă</li> <li>3. Aplicarea normelor de igienă și siguranță a alimentelor</li> <li>4. Pregătirea materiilor prime și produselor auxiliare</li> <li>5. Dozarea materiilor prime și produselor auxiliare</li> <li>6. Frământarea aluatului</li> <li>7. Urmărirea fermentării aluatului</li> <li>8. Divizarea aluatului și modelarea semifabricatului</li> <li>9. Coacerea semifabricatelor</li> <li>10. Pregătirea produselor pentru depozitare și livrare</li> </ol>

**TRANSPUNEREA COMPETENȚELOR PROFESIONALE SPECIFICE  
ÎN REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII**

<b>Competența profesională</b>	<b>Rezultate ale învățării</b> <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate:</i>	<b>Module ce duc la formarea de competențe profesionale</b>
<p><b>CPS 1.</b> Organizarea optimală a procesului și locului de lucru</p> <p><b>CPS 3.</b> Aplicarea normelor de igienă și siguranță a alimentelor</p>	<p>1. organiza locul de muncă cu respectarea cerințelor sanitare de igienă și de securitate în procesul de preparare și păstrare a produselor de panificație.</p>	<p>Module de organizare a procesului de lucru și de gestionare a secțiilor de panificație</p>
<p><b>CPS 2.</b> Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă</p>	<p>2. opera cu ustensilele, inventarul și utilajul tehnologic conform instrucțiunilor și destinației cu respectarea regulilor SSM.</p>	<p>Module de prelucrare primară și pregătire a ingredientelor</p> <p>Module de preparare a produselor din aluat</p>
<p><b>CPS4.</b> Pregătirea materiilor prime și produselor auxiliare</p> <p><b>CSP 5.</b> Dozarea materiilor prime și</p>	<p>3. completa documentele specifice activității profesionale în întreprinderi de panificație.</p>	<p>Module de prelucrare primară și pregătirea ingredientelor</p>

produselor auxiliare	<p>4. aprecia calitatea materiei prime și a produselor finite în baza indicilor organoleptici.</p> <p>5. realiza prelucrarea primară a materiei prime de bază și auxiliară conform destinației.</p> <p>6. prepara umpluturi din carne, brânzeturi, fructe, legume, ciuperci, semințe, mix-uri.</p>	Module de preparare a produselor din aluat
<p><b>CSP 6.</b> Frământarea aluatului</p> <p><b>CSP 7.</b> Urmărirea fermentării aluatului</p> <p><b>CSP 8.</b> Divizarea aluatului și modelarea semifabricatului</p> <p><b>CSP 9.</b> Coacerea semifabricatelor</p> <p><b>CPS10.</b> Pregătirea produselor pentru depozitare și livrare</p>	7. prepara aluat și produse din aluat dospit prin metoda biologică: directă (fără maia), indirectă (cu maia) și din aluat foitaj dospit.	Module de preparare a produselor din aluat
<p><b>CSP 6.</b> Frământarea aluatului</p> <p><b>CSP 8.</b> Divizarea aluatului și modelarea semifabricatului</p> <p><b>CSP 9.</b> Coacerea semifabricatelor</p> <p><b>CPS10.</b> Pregătirea produselor pentru depozitare și livrare</p>	8. prepara aluat și produse din aluat nedospit afânat prin metoda chimică.	Module de preparare a produselor din aluat
<p><b>CSP 6.</b> Frământarea aluatului</p> <p><b>CSP 8.</b> Divizarea aluatului și modelarea semifabricatului</p> <p><b>CSP 9.</b> Coacerea semifabricatelor</p> <p><b>CPS10.</b> Pregătirea produselor pentru depozitare și livrare</p>	9. prepara aluat și produse din aluat nedospit afânat prin metoda mecanică.	Module de preparare a produselor din aluat



**DESCRIEREA EXTINSĂ A REZULTATELOR ÎNVĂȚĂRII ÎN TERMENI DE CUNOȘTINȚE, APTITUDINI, NIVEL DE COMPETENȚĂ MINIM DE RECUNOAȘTERE**

<b>REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII</b>		<b>Nivel de competență minim de recunoaștere</b>
<b>Cunoștințe (K)</b>	<b>Aptitudini (S)</b>	
<b>Responsabilitate și autonomie (RA)</b>		
<b>Rezultatul învățării 1.</b> Absolventul poate organiza locul de muncă cu respectarea cerințelor sanitare de igienă și de securitate în procesul de preparare și păstrare a produselor de panificație.		
<b>K1.</b> Structura întreprinderilor de panificație. <b>K2.</b> Organizarea lucrului în secțiile de producere. <b>K3.</b> Cerințe profesionale și sanitare de igienă față de brutar. <b>K4.</b> Cerințe privind sănătatea și securitatea muncii (SSM). <b>K5.</b> Cerințe sanitare privind întreținerea secțiilor de producere, utilajului, inventarului, ustensilelor, veselei.	<b>S1.</b> Deosebește secțiile de producere. <b>S2.</b> Respectă regulile de comportament și igienă individuală la locul de muncă. <b>S3.</b> Aplică normele de securitate și sănătate în muncă. <b>S4.</b> Aplică normele de protecție a mediului. <b>S5.</b> Aplică normele de igienă și de siguranță a alimentelor. <b>S6.</b> Identifică factorii de risc pe toată perioada activității.	Absolventul își organizează locul de muncă, respectând cu strictețe cerințele sanitare de igienă și regulile SSM.
<b>RA:</b> Absolventul își organizează locul de muncă, în mod autonom, respectând cerințele sanitare de igienă și de securitate.		
<b>Rezultatul învățării 2.</b> Absolventul poate opera cu ustensilele, inventarul și utilajul tehnologic conform instrucțiunilor și destinației, cu respectarea regulilor SSM.		
<b>K1.</b> Dotarea locului de muncă cu utilaj și ustensile. <b>K2.</b> Clasificarea și caracteristica ustensilelor, inventarului și utilajului tehnologic. <b>K3.</b> Principii de exploatare a utilajului și ustensilelor. <b>K4.</b> Normele tehnicii securității cu referire la exploatarea și întreținerea utilajului, ustensilelor și inventarului.	<b>S1.</b> Selectează utilajul, ustensile și obiectele de inventar conform destinației. <b>S2.</b> Exploatează utilajul și ustensilele conform instrucțiunilor, destinației și tehnicii securității. <b>S3.</b> Setează parametrii utilajului conform cerințelor procesului tehnologic. <b>S4.</b> Supraveghează funcționarea utilajului în procesul tehnologic. <b>S5.</b> Întreține utilajul și ustensilele conform instrucțiunilor.	Absolventul manipulează cu ustensilele, inventarul și utilajul tehnologic conform instrucțiunilor, destinației și regulilor SSM.
<b>RA:</b> Absolventul operează cu ustensilele, inventarul și utilajul tehnologic, în mod autonom, cu respectarea regulilor SSM.		
<b>Rezultatul învățării 3.</b> Absolventul poate completa documentele specifice activității profesionale în întreprinderi de panificație		
<b>K1.</b> Documentația normativ tehnică în întreprinderi de panificație: - Certificate de conformitate, inofensivitate și calitate; - Registre de înregistrare a materiei prime și auxiliare; - Rețetar;	<b>S1.</b> Diferențiază documentația normativ tehnică utilizată în întreprinderi de panificație. <b>S2.</b> Selectează din Rețetar informații necesare în procesul de preparare a produselor de panificație. <b>S3.</b> Completează fișe tehnologice.	Absolventul completează fișe tehnologice, utilizând Rețetarul.

- Fișe tehnologice.		
<b>RA:</b> Absolventul completează fișe tehnologice, în mod autonom, și alte documentele specifice, sub ghidarea superiorului.		
<b>Rezultatul învățării 4.</b> Absolventul poate aprecia calitatea materiei prime și a produselor finite în baza indicilor organoleptici.		
<p><b>K1.</b> Cerințe de calitate a materiei prime și auxiliare.</p> <p><b>K2.</b> Metode de apreciere a calității diverselor materii prime.</p> <p><b>K3.</b> Cerințe față de recepționarea cantitativă și calitativă a materiei prime și auxiliare.</p> <p><b>K4.</b> Indici organoleptici de apreciere a calității produselor finite.</p>	<p><b>S1.</b> Descrie cerințele de calitate a materiei prime și auxiliare.</p> <p><b>S2.</b> Aplică metodele de apreciere a calității materiei prime și produselor din aluat.</p> <p><b>S3.</b> Apreciază calitatea materiei prime de bază și auxiliare conform indicilor organoleptici.</p> <p><b>S4.</b> Apreciază calitatea produselor finite în baza indicilor organoleptici.</p>	Absolventul apreciază calitatea materiei prime și a produselor finite în strictă conformitate cu indicii organoleptici.
<b>RA:</b> Absolventul apreciază calitatea materiei prime și a produselor finite, în mod autonom.		
<b>Rezultatul învățării 5.</b> Absolventul poate realiza prelucrarea primară a materiei prime de bază și auxiliare conform cerințelor tehnologice și destinației.		
<p><b>K1.</b> Sortimentul și destinația materiei prime de bază și auxiliare.</p> <p><b>K2.</b> Caracteristica materiei prime de bază și auxiliare.</p> <p><b>K3.</b> Cerințe de prelucrare a materiei prime de bază și auxiliare.</p> <p><b>K4.</b> Metode mecanice și termice de prelucrare a materiei prime de bază și auxiliare.</p> <p><b>K5.</b> Cerințe de păstrare a materiei prime de bază și auxiliare.</p> <p><b>K6.</b> Calculul cantității necesare de materie primă și auxiliare conform rețetei.</p>	<p><b>S1.</b> Deosebește grupurile și tipurile de materie primă de bază și auxiliară.</p> <p><b>S2.</b> Caracterizează grupurile și tipurile de materie primă de bază și auxiliară.</p> <p><b>S6.</b> Calculează necesarul de materie primă și auxiliară conform rețetelor</p> <p><b>S3.</b> Pregătește materia primă de bază și auxiliară conform cerințelor și rețetei.</p> <p><b>S4.</b> Prelucreză materia primă de bază și auxiliară prin metode mecanice, termice și auxiliare.</p> <p><b>S5.</b> Respectă cerințele de păstrare a materiei prime de bază și auxiliare..</p>	Absolventul prelucrează materia primă de bază și auxiliară conform rețetei, cu erori admisibile.
<b>RA:</b> Absolventul prelucrează materia primă de bază și auxiliară, în mod autonom.		
<b>Rezultatul învățării 6.</b> Absolventul poate prepara umpluturi din carne, brânzeturi, fructe, legume, ciuperci, semințe, mix-uri		
<p><b>K1.</b> Clasificarea, sortimentul și caracteristica umpluturilor.</p> <p><b>K2.</b> Cerințele sanitare de igienă pentru procesele tehnologice de preparare și păstrare a umpluturilor.</p> <p><b>K3.</b> Procesul tehnologic de preparare a umpluturilor.</p> <p><b>K4.</b> Modificările ce au loc în timpul prelucrării materiei prime de bază și auxiliare.</p>	<p><b>S1.</b> Caracterizează tipurile sortimentului de umpluturi.</p> <p><b>S2.</b> Selectează materia primă specifică pentru diverse umpluturi.</p> <p><b>S3.</b> Aplică cerințele sanitare de igienă în procesul de preparare a umpluturilor.</p> <p><b>S4.</b> Prepară umpluturi conform rețetelor și tehnologiei de preparare.</p> <p><b>S5.</b> Identifică modificările ce au loc la prelucrarea umpluturilor.</p>	Absolventul prepară umpluturi conform procesului tehnologic, cu unele neconformități, posibil de remediat.

<b>K5.</b> Cerințe de calitate a umpluturilor. Neconformități, cauze și posibilități de remediere.	<b>S6.</b> Identifică Neconformitățile apărute la prepararea umpluturilor, cauzele acestora și posibilitățile de remediere.	
<b>RA:</b> Absolventul poate prepara umpluturi din carne, pește, brânzeturi, fructe, legume, ciuperci, semințe, mix-uri, în mod autonom.		
<b>Rezultatul învățării 7.</b> Absolventul poate prepara aluat și produse din aluat dospit prin metoda biologică: directă (fără maia), indirectă (cu maia) și din aluat foitaj dospit.		
<p><b>K1.</b> Caracteristica și clasificarea aluatului dospit.</p> <p><b>K2.</b> Procesul tehnologic de preparare a aluatului dospit.</p> <p><b>K3.</b> Cerințe sanitare de igienă în procesul de preparare a aluatului și produselor din aluat dospit.</p> <p><b>K4.</b> Clasificarea și sortimentul produselor din aluat dospit obținute:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>prin metoda directă (fără maia):</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) pâine, franzele, baghete, b) colaci, c) covrigi, d) pateuri, e) plăcinte; f) pască,</li> </ul> </li> <li>- <i>prin metoda indirectă (cu maia):</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) pâine, b) chifle, c) checuri, d) cozonaci, e) covrigi, f) rulade, g) pateuri, h) plăcinte,</li> </ul> </li> <li>- <i>din foitaj dospit:</i> a) chifle, b) ștrudele, c) cornulețe/croasanți.</li> </ul> <p><b>K5.</b> Modificările ce au loc în procesul de preparare a produselor din aluat dospit (frământare, fermentare și coacere).</p> <p><b>K6.</b> Cerințe de calitate a aluatului și produselor din aluat dospit; neconformități, cauze și posibilități de remediere.</p> <p><b>K7.</b> Cerințe de ambalare a aluatului și produselor din aluat dospit pentru depozitare și comercializare.</p>	<p><b>S1.</b> Caracterizează aluatul dospit obținut prin metoda directă, indirectă și aluatul foitaj dospit.</p> <p><b>S2.</b> Prepară aluat dospit: prin metoda directă, indirectă și din aluat foitaj dospit.</p> <p><b>S3.</b> Aplică cerințele sanitare de igienă în procesul de preparare a aluatului și produselor din aluat dospit.</p> <p><b>S4.</b> Prepară produse din aluat dospit obținute:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>prin metoda directă (fără maia):</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) pâine, franzele, b) colaci, c) covrigi, d) pateuri, e) plăcinte; f) pască;</li> </ul> </li> <li>- <i>prin metoda indirectă (cu maia):</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) pâine, b) chifle, c) checuri, d) cozonaci, e) covrigi, f) rulade, g) pateuri, h) plăcinte;</li> </ul> </li> <li>- <i>din foitaj dospit:</i> a) chifle, b) ștrudele, c) cornulețe/croasanți.</li> </ul> <p><b>S5.</b> Descrie modificările ce au loc în procesele de preparare a produselor din aluat dospit (frământare, fermentare și coacere).</p> <p><b>S6.</b> Identifică cauzele neconformităților apărute în procesul de preparare a aluatului și produselor din aluat dospit.</p> <p><b>S7.</b> Remediază, după caz, neconformitățile identificate în procesul de preparare a aluatului.</p> <p><b>S8.</b> Ambalează aluatul și produsele din aluat dospit pentru depozitare și comercializare.</p>	Absolventul prepară aluat și produse din aluat dospit conform procesului tehnologic, cu unele neconformități posibil de remediat/mini m printr-o metodă.
<b>RA:</b> Absolventul prepară aluat și produse din aluat dospit prin metoda directă (fără maia), indirectă (cu maia) și din aluat foitaj dospit, în mod autonom și, sub ghidarea superiorului, dacă prepară produse noi.		
<b>Rezultatul învățării 8.</b> Absolventul poate prepara aluat și produse din aluat nedospit afânat prin metoda chimică.		
<p><b>K1.</b> Caracteristica și clasificarea aluatului nedospit afânat prin metoda chimică.</p> <p><b>K2.</b> Procesul tehnologic de preparare a</p>	<p><b>S1.</b> Caracterizează aluatul nedospit afânat prin metoda chimică.</p> <p><b>S2.</b> Prepară aluat nedospit afânat prin</p>	Absolventul prepară aluat și produse din

<p>aluatului nedospit afânat prin metoda chimică.</p> <p><b>K3.</b> Cerințe sanitare de igienă în procesul de preparare a aluatului și produselor din aluat nedospit afânat prin metoda chimică.</p> <p><b>K4.</b> Clasificarea și sortimentul produselor obținute din:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>aluat fărâmicios</i>: a) tarte, b) fursecuri /biscuiți, prăjituri, c) semipreparate pentru prăjituri, d) semipreparate pentru torturi; e) checuri,</li> <li>- <i>aluat de vafe</i>: a) foi de vafe, b) cornulețe,</li> <li>- <i>aluat de cozonac (de chec)</i>: a) pateuri, b) plăcinte, c) fursecuri/biscuiți, d) brânzoaice,</li> <li>- <i>aluat de turte dulci</i>: a) turte dulci, b) turte cu umplutură.</li> </ul> <p><b>K5.</b> Modificările ce au loc în procesul de preparare a produselor din aluat nedospit afânat prin metoda chimică (frământare, mixare și coacere).</p> <p><b>K6.</b> Cerințe de calitate a aluatului și produselor din aluat nedospit afânat prin metoda chimică; Neconformități, cauze și posibilități de remediere.</p> <p><b>K7.</b> Cerințe de ambalare a aluatului și produselor din aluat nedospit afânat prin metoda chimică pentru depozitare și comercializare.</p>	<p>metoda chimică.</p> <p><b>S3.</b> Aplică cerințele sanitare de igienă în procesul de preparare a aluatului și produselor din aluat nedospit afânat prin metoda chimică.</p> <p><b>S4.</b> Prepară produse din aluat nedospit afânat prin metoda chimică:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>aluat fărâmicios</i>: a) tarte, b) fursecuri/biscuiți, prăjituri, c) semipreparate pentru prăjituri, d) semipreparate pentru torturi;</li> <li>- <i>aluat de vafe</i>: a) foi de vafe, b) cornulețe,</li> <li>- <i>aluat de cozonac (de chec)</i>: a) pateuri, b) plăcinte, c) fursecuri/biscuiți, d) brânzoaice,</li> <li>- <i>aluat de turte dulci</i>: a) turte dulci, b) turte cu umplutură.</li> </ul> <p><b>S5.</b> Descrie modificările ce au loc în procesul de preparare a produselor din aluat nedospit afânat prin metoda chimică (frământare, mixare și coacere).</p> <p><b>S6.</b> Identifică cauzele neconformităților apărute în procesul de preparare a aluatului și produselor din aluat nedospit afânat prin metoda chimică.</p> <p><b>S7.</b> Remediază, după caz, neconformitățile identificate în procesul de preparare a aluatului.</p> <p><b>S8.</b> Ambalează produsele din aluat nedospit afânat prin metoda chimică pentru depozitare și comercializare.</p>	<p>aluat nedospit afânat prin metoda chimică, conform procesului tehnologic, cu abateri ne semnificative.</p>
<p><b>RA:</b> Absolventul prepară aluat și produse din aluat nedospit afânat prin metoda chimică, în mod autonom și sub ghidarea superiorului, dacă prepară produse noi.</p>		
<p><b>Rezultatul învățării 9.</b> Absolventul poate prepara aluat și produse din aluat nedospit afânat prin metoda mecanică</p>		
<p><b>K1.</b> Caracteristica și clasificarea aluatului nedospit afânat prin metoda mecanică.</p> <p><b>K2.</b> Procesul tehnologic de preparare a aluatului nedospit afânat prin metoda mecanică.</p> <p><b>K3.</b> Cerințele sanitare de igienă pentru procesele tehnologice de preparare și păstrare a aluatului nedospit afânat prin metoda mecanică și produselor.</p> <p><b>K4.</b> Clasificarea și sortimentul produselor din aluat nedospit afânat prin metoda mecanică obținute din:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>aluat foitaj</i>: a) limbi, b) urechiușe,</li> </ul>	<p><b>S1.</b> Caracterizează aluatul nedospit afânat prin metoda mecanică.</p> <p><b>S2.</b> Pregătește materia primă specifică pentru aluatul nedospit afânat prin metoda mecanică.</p> <p><b>S3.</b> Aplică cerințele sanitare de igienă în procesul de preparare a aluatului nedospit afânat prin metoda mecanică.</p> <p><b>S4.</b> Numește modificările ce au loc în procesele de preparare a produselor din aluat nedospit afânat prin metoda mecanică (frământare, mixare și coacere).</p> <p><b>S5.</b> Prepară aluat nedospit afânat prin</p>	<p>Absolventul prepară aluat și produse din aluat nedospit afânat prin metoda mecanică conform procesului tehnologic, cu abateri ne semnificative</p>

<p>c) semipreparate pentru prăjituri, d) semipreparate pentru torturi, e) pateuri, f) plăcinte, - <i>aluat întins</i>: a) plăcinte, b) învârtită, c) sarailii, d) baclava - <i>aluat opărit</i>: a) gogoși, b) semipreparate pentru prăjituri (profiterol).</p> <p><b>K5.</b> Modificările ce au loc în procesele de preparare a produselor din aluat nedospit afănat prin metoda mecanică (frământare, mixare și coacere).</p> <p><b>K6.</b> Cerințe de calitate a aluatului nedospit afănat prin metoda mecanică și produselor. Defecte, cauze și posibilități de remediere.</p> <p><b>K7.</b> Cerințe de ambalare a produselor din aluat nedospit pentru depozitare și comercializare.</p>	<p>metoda mecanică și produse din aluat foitaj, opărit, întins.</p> <p><b>S6.</b> Prepară produse din aluat nedospit afănat prin metoda mecanică obținute din: - <i>aluat foitaj</i>: a) limbi, b) urechiușe c) semipreparate pentru prăjituri, d) semipreparate pentru torturi, e) pateuri, f) plăcinte, - <i>aluat întins</i>: a) plăcinte, b) învârtită, c) sarailii, d) baclava - <i>aluat opărit</i>: a) gogoși, b) semipreparate pentru prăjituri (profiterol).</p> <p><b>S7.</b> Descrie modificările ce au loc în procesul de preparare a produselor din aluat nedospit afănat prin metoda mecanică (frământare, mixare și coacere).</p> <p><b>S8.</b> Identifică cauzele defectelor apărute în procesul de preparare a aluatului produselor din aluat nedospit afănat prin metoda mecanică.</p> <p><b>S9.</b> Remediază, după caz, neconformitățile identificate.</p> <p><b>S10.</b> Ambalează aluatul și produsele din aluat nedospit pentru depozitare și comercializare.</p>	
<p><b>RA:</b> Absolventul prepară, în mod autonom, aluat și produse din aluat nedospit afănat prin metoda mecanică și, sub ghidarea superiorului, dacă prepară produse noi.</p>		

## CRITERII DE EVALUARE A REZULTATELOR ÎNVĂȚĂRII PENTRU ATRIBUIREA CALIFICĂRII

### 1. CERINȚE GENERALE

Nr. crt.	CERINȚE	DESCRIPTORI
1.	Condiții de admitere pentru evaluarea finală a rezultatelor învățării și certificarea calificării	Evaluarea finală a rezultatelor învățării se organizează pentru candidații care au realizat integral obiectivele programului de formare profesională, conform prevederilor curriculare aprobate de MECC în scopul evaluării rezultatelor învățării, stabilite în prezentul standard de calificare.
2.	Forma de evaluare finală a rezultatelor învățării	Examen de calificare
3.	Condiții organizatorice de realizare a evaluării finale	Organizarea și desfășurarea evaluării finale se realizează conform cadrului normativ-reglator în vigoare, care prevede următoarele: - Evaluarea finală se organizează de către instituțiile de învățământ profesional tehnic, care dețin acreditarea la programul de formare profesională pentru care se organizează și se desfășoară evaluarea calificării.

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Examenul de calificare se desfășoară prin metoda sistemului unificat, iar procedurile se reglementează prin ordinul MECC.</li> <li>- Organele responsabile ca evaluarea să fie validă și fiabilă sunt MECC și instituțiile de învățământ/furnizorii programului de formare profesională.</li> <li>- Pentru organizarea și desfășurarea examenului de calificare sunt constituite: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comisia de elaborare a subiectelor pentru examen;</li> <li>• Comisia de evaluare și calificare.</li> </ul> </li> <li>- Misiunea Comisiei de elaborare a subiectelor pentru examen este de a elabora subiecte pentru probele de examen în corespundere cu rezultatele învățării și criteriile de evaluare ale acestora, stipulate în prezentul Standard de calificare.</li> <li>- Componenta Comisiei de elaborare a subiectelor pentru examen la meseria <i>Brutar</i> este constituită din cadre didactice de specialitate din diverse instituții de învățământ profesional tehnic și reprezentanți ai agenților economici din domeniul <i>Prelucrarea alimentelor</i> și se aprobă prin ordinul directorului <i>Centrului de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor</i>.</li> <li>- Misiunea Comisiei de evaluare și calificare este de a evalua rezultatele învățării candidaților, conform criteriilor de evaluare, stipulate în prezentul Standard de calificare, în vederea atribuirii calificării <i>Brutar</i>.</li> <li>- Componenta Comisiei de evaluare și calificare este constituită din reprezentanți ai agenților economici din domeniul <i>Prelucrarea alimentelor</i> și cadre didactice de specialitate și se aprobă prin ordinul directorului instituției de învățământ profesional tehnic, care deține acreditarea la programul de formare profesională <i>Brutar</i> cu o lună până la examen.</li> <li>- Examenul de calificare constă din proba scrisă și proba practică.</li> <li>- Timpul necesar evaluării finale a rezultatelor învățării este de: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 180 minute pentru proba scrisă;</li> <li>• 6 ore astronomice pentru proba practică;</li> </ul> </li> <li>- Lista materialelor și echipamentul necesar pentru realizarea probelor de evaluare finală se specifică de către comisia de elaborare a subiectelor pentru examen.</li> </ul>
4.	Cerințe generale față de modalitatea de evaluare și instrumentele utilizate în procesul de evaluare	Proba scrisă a examenului de calificare se va desfășura în sălile de instruire teoretică, iar proba practică a examenului de calificare va fi organizată în ateliere de instruire practică sau în cadrul întreprinderii.
5.	Cerințe generale față de evaluatori	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Membrii comisiei de evaluare și calificare trebuie să răspundă cumulativ următoarelor cerințe: <ul style="list-style-type: none"> <li>• să dețină experiență în activitatea pe care o evaluează;</li> <li>• să dețină studii superioare de specialitate;</li> <li>• să dețină grad științific/didactic;</li> <li>• să cunoască conținutul curricular al programului de formare profesională tehnică specific domeniului de calificare profesională;</li> </ul> </li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• să dețină certificat care să confirme participarea la cursuri de formare continuă în domeniul evaluării.</li> <li>- Membrii Comisiei de evaluare și calificare, care sunt reprezentanți ai agenților economici, vor fi instruiți referitor la aplicarea instrumentelor de evaluare.</li> </ul>
6.	Cerințe generale referitor la atribuirea calificării	Decizia Comisiei este consemnată în procese-verbale, prin care se specifică rezultatele susținerii probelor de evaluare finală, semnate de președinte și membrii comisiei, care se păstrează în arhiva instituției în care s-a desfășurat evaluarea. Ordinul de atribuire a calificării se emite de directorul instituției în baza deciziei Comisiei de evaluare și calificare.

## 2 FORME DE EVALUARE A REZULTATELOR ÎNVĂȚĂRII PENTRU ATRIBUIREA CALIFICĂRII

La final de program, prin test scris, vor fi evaluate următoarele rezultate ale învățării:

Rezultate ale învățării	Tipuri de itemi
<p>Absolventul poate:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>organiza locul de muncă cu respectarea cerințelor sanitare de igienă și de securitate în procesul de preparare și păstrare a produselor de panificație;</li> <li>opera cu ustensilele, inventarul și utilajul tehnologic conform instrucțiunilor și destinației cu respectarea SSM;</li> <li>completa documentele specifice activității profesionale în întreprinderi de panificație;</li> <li>aprecia calitatea materiei prime și a produselor finite în baza indicilor organoleptici;</li> <li>realiza prelucrarea primară a materiei prime de bază și auxiliară conform destinației;</li> <li>prepara umpluturi din carne, brânzeturi, fructe, legume, ciuperci, semințe, mix-uri;</li> <li>prepara aluat și produse din aluat dospit prin metoda biologică: directă (fără maia), indirectă (cu maia) și din aluat foitaj dospit;</li> <li>prepara aluat și produse din aluat nedospit afânat prin metoda chimică;</li> <li>prepara aluat și produse din aluat nedospit afânat prin metoda mecanică.</li> </ol>	<p>Itemi de completare</p> <p>Itemi de calcul</p> <p>Itemi de tip pereche</p> <p>Itemi cu alegere duală (Adevărat/Fals)</p> <p>Itemi cu alegere multiplă</p> <p>Itemi cu răspuns scurt/de completare</p>

La final de program, prin probă practică, vor fi evaluate următoarele rezultate ale învățării:

<p>Absolventul poate:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>organiza locul de muncă cu respectarea cerințelor sanitare de igienă și de securitate în procesul de preparare și păstrare a produselor de panificație;</li> <li>opera cu ustensilele, inventarul și utilajul tehnologic conform instrucțiunilor și destinației cu respectarea SSM;</li> <li>realiza prelucrarea primară a materiei prime de bază și auxiliară conform destinației;</li> <li>prepara umpluturi din carne, brânzeturi, fructe, legume, ciuperci, semințe, mix-uri;</li> <li>prepara aluat și produse din aluat dospit prin metoda biologică: directă (fără maia).</li> <li>prepara aluat și produse din aluat nedospit afânat prin metoda chimică.</li> </ol>
---

Pentru evaluarea abilităților practice la final de program, se recomandă executarea unei sarcini complexe, constituită din prepararea a 2 produse de panificație prin metodele propuse mai jos:

### Sarcina I

Standard de calificare: Brutar  
Nivel de calificare: 3 CNCRM  
Domeniul de formare profesională: Prelucrarea alimentelor  
Aprobat prin OMECC nr. 670/2020

1. Prepararea unui produs din aluat dospit (metoda directă): pâine în asortiment sau colaci.
2. Prepararea unui produs din aluat fărâmișos (metoda chimică): fursecuri, checuri sau prăjituri.

### Sarcina II

1. Prepararea unui produs din aluat dospit (metoda directă): baghetă, pateuri sau plăcinte.
2. Prepararea unui produs din aluat de cozonac/chech (metoda chimică): fursecuri, pateuri sau tarte.

### Sarcina III

1. Prepararea unui produs din aluat dospit (metoda directă): produse de franzelărie.
2. Prepararea unui produs din aluat de turte dulci (metoda chimică): turte dulci în asortiment.

**Pe parcursul programului de formare, prin probe practice, vor fi evaluate următoarele rezultate ale învățării:**

Absolventul poate:

1. organiza locul de muncă cu respectarea cerințelor sanitare de igienă și de securitate în procesul de preparare și păstrare a produselor de panificație;
2. opera cu ustensilele, inventarul și utilajul tehnologic conform instrucțiunilor și destinației cu respectarea SSM;
3. completa documentele specifice activității profesionale în întreprinderi de panificație;
4. aprecia calitatea materiei prime și a produselor finite în baza indicilor organoleptici;
5. realiza prelucrarea primară a materiei prime de bază și auxiliară conform destinației;
6. prepara umpluturi din carne, brânzeturi, fructe, legume, ciuperci, semințe, mix-uri;
7. prepara aluat și produse din aluat dospit prin metoda biologică: directă (fără maia), indirectă (cu maia) și din aluat foitaj dospit;
8. prepara aluat și produse din aluat nedospit afănat prin metoda chimică;
9. prepara aluat și produse din aluat nedospit afănat prin metoda mecanică.

## 3 STABILIREA NIVELULUI MINIM DE COMPETENȚĂ LA EXAMENUL DE CALIFICARE

### Cerințe de susținere a examenului

#### *Proba scrisă*

Testul de evaluare finală va fi elaborat în baza rezultatelor învățării specificate în prezentul standard de calificare și curriculumului. Candidații trebuie să realizeze testul în volum de cel puțin 33 % din punctajul total (100%) al probei scrise. Convertirea procentului de realizare a testului în note este prezentată în tabelul de mai jos:

<b>Procente de realizarea</b>	100-95%	94-88%	87-78%	77-63%	62-48%	47-33%	32-21%	20-10%	9-5%	4-0%
<b>Nota</b>	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1

#### *Proba practică*

Pentru evaluarea abilităților practice la final de program, candidatul va pregăti două produse de panificație. În luarea deciziilor privind notele pentru proba practică, examinatorii, evaluatorii și președintele comisiei de evaluare vor folosi pentru ghidare *Descriptorii de note pentru proba practică*.



### Descriptorii de note pentru proba practică

Descriptorii de note sunt aplicați pentru aprecierea rezultatelor învățării demonstrate prin proba practică, parte componentă a examenului de calificare. Aceștia descriu semnificația notei pentru examenul de calificare, care se include în certificatul de calificare. De asemenea, descriptorii de note ajută elaboratorii instrumentelor de evaluare și examinatorii în procesul de evaluare pentru a decide asupra notei acordate în conformitate cu nivelul de realizare a sarcinii.

Criterii de evaluare	Descriptorii			Respins
	Candidatul:	Admis	Nivel minim (nota 5-6)	
Respectarea cerințelor de realizare a sarcinii	<p>Candidatul:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- respectă cerințele sanitare de igienă personală și în procesul de muncă.</li> <li>- respectă regulile de securitate și sănătate în muncă pe toată durata de realizare a sarcinii.</li> <li>- utilizează, ustensilele și utilajul tehnologic, conform destinației și instrucțiunii de exploatare. <b>Notă:</b> Rezultatele învățării axate pe respectarea securității și sănătății în muncă trebuie să fie evaluate pe parcursul programului. Cu toate acestea, este important pentru calificarea Brutar ca sarcina să fie realizată în securitate maximă. De aceea, criteriul de <i>Respectare a cerințelor de realizare a sarcinii</i> reprezintă "linia de jos", adică minim necesar, care trebuie să fie respectat de toți candidații, indiferent de nivelul de performanță. Ținând cont de faptul că nu poate fi trecut un candidat care pune în situații de risc sănătatea proprie și celor din jur, acest criteriu de evaluare va avea o apreciere binară: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ DA respectă/realizează</li> <li>✓ NU respectă/realizează/</li> </ul> </li> </ul> <p>Prin urmare, pentru a promova proba practică de evaluare, candidatul trebuie să fie apreciat prin <b>DA</b> la toți trei descriptorii.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- consecutivitatea etapelor tehnologic este respectată;</li> <li>- produsul finit este preparat conform rețetei;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- consecutivitatea etapelor tehnologic este parțial respectată;</li> <li>- produsul finit este preparat cu unele abateri de la rețetă;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- are aspect sanitar necorespunzător</li> <li>- manifestă comportament neconform cerințelor sanitare de igienă</li> <li>- utilizează necorespunzător scopului ustensilele și utilajul</li> <li>- nu menține în curățenie locul de muncă</li> </ul>
Criterii de evaluare	Nivel maxim (nota 9-10)	Nivel mediu (nota 7-8)	Nivel minim (nota 5-6)	Nesatisfăcător (nota <5)
Respectarea etapelor procesului tehnologic	<ul style="list-style-type: none"> <li>- consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată;</li> <li>- produsul finit este preparat conform rețetei;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- consecutivitatea etapelor tehnologic este, în general, respectată;</li> <li>- produsul finit este preparat cu abateri neesențiale de la rețetă;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- consecutivitatea etapelor tehnologic este parțial respectată;</li> <li>- produsul finit este preparat cu unele abateri de la rețetă;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- consecutivitatea etapelor procesului tehnologic nu este respectată;</li> <li>- produsul finit nu este preparat conform rețetei;</li> </ul>

<p>Forma și volumul produsului de panificație</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produsul are forma corectă (rotundă ori alungită sau cu împletituri), simetrică, estetică, dovădind grija cu care a fost lucrat, iar ca volum produsul este bine dezvoltat, adică crescut, neaplatizat sau bombat;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produsul are forma cu mici abateri de la cea stabilită, iar ca volum este suficient dezvoltat, adică este suficient de crescut;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Forma produsului este asimetrică, iar volumul produsului este insuficient dezvoltat, adică este puțin crescut;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produsul nu are forma stabilită, este inestetic (este încovoioat), lovit de lopată, deformat la coaja de vatră, are încheietura slabă; este applatizat;</li> </ul>
<p>Suprafața (aspectul cojii)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Suprafața produsului (cojii) este netedă, lucioasă (bine spoită, fără crăpături, lipituri sau alte neconformități), dovădind că a fost lucrată îngrijit;</li> <li>- Produsul are suprafața, glazurată sau presărată cu diferite ingrediente, cu creștături, înțepături sau alt desen, conform rețetei corespunzătoare;</li> <li>- Coaja produsului este crocantă;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produsul are suprafața aspră, slab lucioasă sau cu urme neînsemnate de făină, spoită parțial neuniform, fără crăpături și fără lipituri;</li> <li>- Produsul are suprafața glazurată sau presărată cu diferite ingrediente, cu creștături, înțepături sau alt desen, conform rețetei corespunzătoare, cu abateri neînsemnate;</li> <li>- Coaja este insuficient de crocantă, fiind puțin tare;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produsul are suprafața aspră, nelucioasă (mată) sau cu urme de făină, spoită superficial sau are crăpături până la 1 cm lățime și până la 5 cm lungime, ori prezintă 1-2 lipituri de circa 2 cm<sup>2</sup> fiecare;</li> <li>- Produsul are suprafața neuniform glazurată sau presărată cu ingrediente; creștăturile, înțepăturile sau alt desen sunt realizate cu abateri de la rețeta corespunzătoare;</li> <li>- Coaja nu este crocantă, fiind puțin moale;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produsul are suprafața neglazurată, zbârcită, are coaja groasă sau murdară, ori prezintă crăpături de 1 cm lățime și 5 cm lungime, sau are lipituri mai mari de 2 cm<sup>2</sup>;</li> </ul>
<p>Culoarea</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produsul are coaja frumoasă rumenită (de la brun de nuci până la brun-roșcat la pâinea neagră; de la brun-auriu până la brun-deschis la pâinea semialbă și gălbui-aurie la cea albă), colorația este uniformă și atrăgătoare;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produsul are coaja rumenită uniform, cu tendință spre brun, ușor caramelizată;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produsul are coaja rumenită neuniform, cu părți prea brune sau palide, cu mici arsuri;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produsul are coaja albicioasă (de aluat), mai ales la părțile laterale, sau are părți prea brunificate mai mari de ¼ din suprafața cojii;</li> </ul>

Gradul de coacere și aspectul miezului în secțiune	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produsul este bine copt, astfel că la lovire în coaja de la vatră produce sunet deschis-clar, caracteristic produsului bine copt;</li> <li>- are miezul elastic, astfel că la apăsarea cu degetul revine imediat la starea inițială (apăsarea trebuie făcută ușor pentru ca structura porilor să nu fie distrusă); miezul are culoarea uniformă, este uscat la pipăire, iar la tăiere lama cuțitului rămâne curată, fără aderențe de miez; la netezirea tăieturii miezul nu se fărâmățează;</li> <li>- pentru produsele din aluat fărâmișos, de turte dulci, de cozonac/cheac: miez compact, dens, mai puțin fărâmișos, omogen, fără aglomerări;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produsul este suficient de copt, astfel că la lovirea în coaja de la vatră produce sunet înăbușit (nu tocmai așa de clar);</li> <li>- la apăsarea cu degetul, miezul revine mai încet la starea inițială; la tăiere lama cuțitului rămâne curată, iar miezul nu se fărâmățează;</li> <li>- pentru produsele din aluat fărâmișos, de turte dulci, de cozonac/cheac: miez parțial compact, dens, mai puțin fărâmișos, omogen, fără aglomerări;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produsul este suficient de copt, astfel că la lovirea în coaja de la vatră produce sunet înăbușit (nu tocmai așa de clar);</li> <li>- la apăsarea cu degetul, miezul revine foarte încet la starea inițială; la tăiere, pe lama cuțitului rămân urme de miez, sau miezul este fărâmișos;</li> <li>- pentru produsele din aluat fărâmișos, de turte dulci, de cozonac/cheac: miez aspru, dens, slab fărâmișos, cu unele aglomerări,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Miezul produselor este nedeformat; deformat, dur, neelastic, există cocoloașe, cu aglomerări de făină;</li> </ul>
Porozitatea miezului și structura porilor	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produsul are porozitatea uniformă și structura porilor fină (pufoasă) cu eventual maximum două goluri de mărime până la 1x1 cm, în secțiune;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produsul are porozitatea miezului uniformă și structura porilor fină (pufoasă), însă are până la trei goluri de 1x1 cm în secțiune;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produsul are porozitatea miezului neuniformă, cu până la patru goluri de 1x2 cm în secțiune;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produsul are porozitatea miezului neuniformă, cu mari abateri de la rețetă;</li> </ul>

Aroma (mirosul)	- Aroma (mirosul) este pronunțată, plăcută, caracteristică produsului și adaosurilor conform rețetei;	- Aroma (mirosul) este pronunțată, plăcută, caracteristică produsului și adaosurilor conform rețetei;	- Produsul are aromă (miros) slab pronunțată;	Produsul are miros de ars sau drojdii, acid sau alte mirosuri străine;
Gustul	- Gustul este plăcut, caracteristic produsului bine copt, fără gust acru sau amar, caracteristic sortimentului;	- Gustul este plăcut, caracteristic produsului bine copt, fără gust acru sau amar, caracteristic sortimentului;	- Produsul are gust bun (slab acrișor-dulceag), caracteristic sortimentului;	Produsul are gust acru pronunțat sau fad, ori sărat;
Umplutura, adaosuri mixuri	- Umplutura, adaosurile și mix-urile sunt repartizate în întreg produsul, conform rețetei;	- Umplutura, adaosurile și mix-urile sunt repartizate în întreg produsul cu abateri neesențiale de la rețetă;	- Umplutura, adaosurile și mix-urile sunt repartizate cu 1-2 aglomerări vizibile/pronunțate în întreg produsul;	Umplutura adaosurile și mix-urile sunt repartizate cu multiple aglomerări vizibile/pronunțate în întreg produsul;
Gramajul	- gramajul produsului corespunde rețetei.	- gramajul produsului corespunde rețetei cu erori minime.	- gramajul produsului corespunde rețetei cu erori admisibile.	Gramajul produsului nu corespunde rețetei.

### **Agregarea notei la examenul de calificare**

Pentru promovarea examenului de calificare, candidatul va obține pentru fiecare probă, cel puțin nota 5.

*Nota finală la Examenul de calificare* include ponderat rezultatele ambelor probe, până la sutimi și se calculează conform formulei:

*Nota finală* = *Proba practică* \* 0,7 + *Proba scrisă* \* 0,3.

### **Agregarea notei medii generale pentru componenta *Pregătire de profil***

Pentru a obține certificatul de calificare este necesară realizarea integrală a planului de învățământ cu cel puțin nota "5" și promovarea ambelor probe de evaluare ale examenului de calificare.

Nota medie generală se constituie din: media generală pe anii de studii + media de promovare a stagiilor de practică + nota finală la examenul de calificare.

Media generală pe anii de studii include media pentru modulele de instruire (după caz discipline), care includ instruire teoretică și instruire practică.

Media de promovare a stagiilor de practică este constituită din notele medii de la stagiile de practică în producere.

## **4 STABILIREA NECESARULUI MINIM DE RESURSE PENTRU EVALUAREA REZULTATELOR ÎNVĂȚĂRII ȘI ATRIBUIREA CALIFICĂRII**

### **Instrumente de evaluare**

Pentru realizarea probei scrise și celei practice, comisia de elaborare a subiectelor pentru examen, va elabora teste și sarcini practice, care vor fi pilotate cu 2-4 luni înainte de examenul de calificare. Rezultatele pilotării vor fi analizate și vor fi luate decizii de rigoare.

Pentru proba scrisă a examenului de calificare va fi elaborat un set de teste (în număr de 3), care vor avea același grad de complexitate, aceeași structură și același număr și tipuri de itemi de evaluare. Testul scris va fi însoțit de baremul de verificare și modalitatea de convertire a punctelor în note.

Pentru proba practică a examenului de calificare vor fi elaborate:

1. Formularul elevului, care descrie sarcina de lucru și cerințele pentru realizarea acesteia;
2. Formularul evaluatorului, care include criteriile de evaluare a procesului și produsului.
3. Baremul de apreciere a probei practice.

Pentru desfășurarea probei scrise, sunt necesare:

1. Resurse umane:
  - a) elaboratori de teste;
  - b) observatori;
  - c) evaluatori;
  - d) verificatori ai evaluării.
2. Resurse materiale:
  - a) hârtie pentru tipărirea testelor;
  - b) imprimante pentru multiplicarea testelor;
  - c) spații de clasă pentru administrarea testelor;
  - d) spații/încăperi pentru verificarea testelor.

Pentru desfășurarea probei practice, în funcție de sarcina de evaluare, sunt necesare:

1. Resurse umane - se recomandă ca procesul de realizare a sarcinii, executat de un candidat, să fie observat și evaluat de cel puțin un evaluator, iar produsul finit să fie evaluat de cel puțin 3 evaluatori.
2. Resurse materiale:
  - **laboratoare** amenajate tehnologic, cu sistem de ventilare funcțional, cu spațiu pentru realizarea operațiilor de pregătire și preparare, servire și spațiu pentru lucrul evaluatorilor;
  - **ustensile:**
    - a) linguri, lopățele de metal, de silicon, de lemn, spumiere, periute, sucitoare, linguri pentru măsurat, cuțite pentru crestarea semifabricatului, presă pentru pireu;
    - b) set pentru condimente, vase de gătit, cești de măsurat lichide, vase de preparat aluaturi, răzătoare, boluri de diferite dimensiuni, set de site, strecurătoare;
    - c) suprafețe de tăiat (palete), tăvi, forme de diferite tipuri;
  - **utilaje și echipamente:**
    - a) reșou electric, dospitor; cuptoare, blender, râșniță; mixer;
    - b) mese de lucru din inox; frigider, cântar, aparat pentru contorizarea timpului.
  - **materiale consumabile:**
    - a) făină de grâu de calitate superioară și întâi, făină de secară / mei / porumb / orz / hrișcă,
    - b) ouă și produse din ouă
    - c) unt, margarină, grăsimi, ulei vegetal,
    - d) lapte, brânză de vaci, brânză de oi, smântână, chefir
    - e) zahăr tos, zahăr farin, melasă, miere,
    - f) ceapă, cartofi, varză proaspătă, ceapă verde, mărar (verdeață),
    - g) carne de porc, carne de bovină, carne de pasăre,
    - h) fructe și pomezi proaspete, congelate, confiate, gem, magiun, dulceață,
    - i) stafide, semințe de floarea soarelui, mac, nuci, chimen, susan,
    - j) vanilină, pudră de vanilie, cacao praf, scorțișoară, nucșoară, cuișoare
    - k) piper negru măcinat, sare,
  - l) drojzii, afânători chimici, oțet, acid citric, suc de lămâie, esențe aromatice, coloranți alimentari.
  - **echipament individual de protecție:** costum pentru brutar (bonetă, pantaloni, cămașă); încălțăminte specială, mănuși; șorț.

### ASIGURAREA CALITĂȚII STANDARDULUI DE CALIFICARE

ETAPE	DESCRIPTORI/DOVEZI
Inițierea procesului de elaborare a standardului de calificare	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor, de comun cu Asociația pentru Educație și Dezvoltare, au inițiat procesul de elaborare a standardului de calificare (scr. nr. 04, din 16.01.2020).</li> <li>- Ministerul Educației, Culturii și Cercetării, prin ordinul nr. 107/2020 Cu privire la constituirea Grupului de lucru pentru elaborarea standardului de calificare la meseria <i>Brutar</i>, a dispus elaborarea standardului de calificare.</li> </ul>
Elaborarea	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La baza elaborării standardului de calificare este standardul ocupațional pentru</li> </ul>

Standard de calificare: Brutar  
 Nivel de calificare: 3 CNCRM  
 Domeniul de formare profesională: Prelucrarea alimentelor  
 Aprobat prin OMECC nr. 670/2020

standardului de calificare	<p>meseria Bucătar, aprobat prin ordinul Ministerului Economiei nr. 35/2016 (Monitorul Oficial Nr. 59-67 din 18.03.2016).</p> <p>- Competența colectivă și potențialul relevant al grupului de lucru pentru elaborarea standardului de calificare au fost formate prin:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• participarea la trainingul „Implementarea Cadrului național al calificărilor din Republica Moldova” desfășurat de Karen Adams, expert internațional în Evaluare și Elaborare calificări, cu durata de 40 ore, contact direct (3 persoane);</li> <li>• participarea la elaborarea profilurilor ocupaționale pentru <i>Tehnician în gastronomie și Tehnician în panificație și patiserie</i> (1 persoană);</li> <li>• participarea la elaborarea standardelor de calificare (Bucătar - 2 persoane, Cofetar – 1 persoană);</li> <li>• participarea la elaborarea Curriculum-urilor la programele de studii în domeniul de formare profesională <i>Servicii hoteliere, restaurante și alimentație publică</i> (4 persoane);</li> </ul> <p>- <i>Asociația Educație pentru Dezvoltare</i> a coordonat procesul de elaborare a standardului de calificare.</p>
Validarea standardului de calificare	<p>- Standardul de calificare a fost avizat de 6 angajatori și 5 instituții de învățământ profesional tehnic.</p> <p>- Standardul de calificare a fost validat de către <i>Comitetul Sectorial pentru Formarea Profesională din Agricultură și Industria Alimentară</i></p>
Implementarea standardului de calificare	<p>- Revizuirea și adaptarea Curriculumului și planului de învățământ pentru programul de formare profesională tehnică secundară <i>Brutar</i>;</p> <p>- Evaluarea rezultatelor învățării conform standardului de calificare;</p> <p>- Asigurarea condițiilor de evaluare conform standardului de calificare.</p>
Mecanisme de feedback și de îmbunătățire continuă a calității	<p>- <i>Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor</i> este responsabil de colectarea feedback-ului de la părțile interesate în această calificare;</p> <p>- Drept temei pentru revizuirea standardului de calificare va servi actualizarea standardului ocupațional, implementarea pe piața muncii a tehnologiilor avansate și armonizarea politicilor naționale cu cele europene în scopul îmbunătățirii flexibilității forței de muncă;</p> <p>- Standardul de calificare va fi revizuit în termen de șase luni de la aprobarea standardului ocupațional actualizat, luând în considerare schimbarea continuă a contextului socioeconomic, în general, precum și tendințele de dezvoltare a industriei de panificație, în special.</p>
Asigurarea transparenței	<p>Standardul de calificare va fi publicat pe pagina web oficială a Ministerului Educației, Culturii și Cercetării și inclus în Registrul național al calificărilor.</p>