



Ministerul Educației al Republicii Moldova

Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare al Republicii Moldova

Instituția Publică Colegiul Agroindustrial din Rîșcani



"Aprob"

Directorul Instituției Publice

Colegiul Agroindustrial din Rîșcani

Chihai Jana

2016

Curriculumul stagiului de practică

P.02.O.001 Practica de inițiere în specialitate I:

Specialitatea 72130 Tehnologia panificației

Calificarea Tehnician în panificație

Curriculumul a fost elaborat cu suportul Proiectului *Europe Aid/133700/C/SER/MD/12*

"Asistență tehnică pentru domeniul învățământ și formare profesională

în Republica Moldova",

implementat cu suportul financiar al Uniunii Europene



Autor:

Șalari Rodica, grad didactic doi, Instituția Publică Colegiul Agroindustrial din Rîșcani

Aprobat:

Consiliul metodic- științific al Instituției Publice Colegiul Agroindustrial din Rîșcani



Director, _____


Chihai Jana

"_____" _____ 2016

Recenzenți:

Guțu Natalia, grad didactic întâi, Instituția Publică Colegiul Agroindustrial din Rîșcani

Vladiuc Rodica, grad didactic superior, Instituția Publică Colegiul Agroindustrial din Rîșcani

Adresa Curriculumului în Internet:

Portalul național al învățământului profesional tehnic:

<http://www.ipt.md/ro/produse-educationale>.

Cuprins

I	Preliminarii.	4
II	Motivația, utilitatea stagiului de practică pentru dezvoltarea profesională.	4
III	Competențele profesionale specifice stagiului de practică.	4
IV	Administrarea stagiului de practică.	5
V	Descrierea procesului de desfășurare a stagiului de practică.	5
VI	Sugestii metodologice.	7
VII	Sugestii de evaluare a stagiului de practică.	8
VIII	Cerințe față de locurile de practică	8
IX	Resursele didactice recomandate elevilor	8

I. Preliminarii

Curriculumul stagiului de practică **Practica de inițiere în specialitate I**, specialitatea **72130 Tehnologia panificației**, plan de învățământ ediția 2016, se încadrează în aria stagiilor de practică și se studiază în semestrul II, în volum de 90ore

Practica de inițiere în specialitate I prevede formarea la viitorii specialiști a unei viziuni clare despre procesul de pregătire și depozitare corectă a cerealelor, procesul tehnologic de fabricare a produselor de panificație, pregătirea materiilor prime și auxiliare folosite în industria panificației.

Practica de inițiere în specialitate va facilita înțelegerea mai profundă a disciplinelor de specialitate din următorii ani de studii.

Pentru obținerea competențelor profesionale în cadrul practicii se vor aplica diferite forme și metode didactice active: lucrul individual și în echipe cu utilizarea fișelor instructive, surselor informative; studiile de caz, desfășurarea excursiilor în brutăriile din localitate și din afara localității, formularea concluziilor pe baza celor văzute.

Este binevenită utilizarea bazei materiale a colegiului, laboratorului „Linia de panificație”, care constituie un mijloc foarte eficient pentru realizarea obiectivelor practicii de instruire.

În procesul de instruire practică vor fi respectate aspectele privind protecția muncii și de mediu, igiena muncii și personală.

II. Motivația, utilitatea stagiului de practică pentru dezvoltarea profesională

Standardele de pregătire profesională pentru calificările din domeniul industriei alimentare au ca obiectiv principal promovarea unei forțe de muncă calificate, bine pregătite și adaptabile la piața muncii.

Practica de inițiere în specialitate I permite elevilor de a avea o viziune clară în ceea ce privește viitoarea profesie, deoarece prin intermediul acesteia elevii sunt inițiați în ceea ce ține de operațiile procesului de pregătire ale cerealelor, făinii, materiilor prime și auxiliare folosite în industria panificației și nu în ultimul rând cu procesul tehnologic de fabricare al produselor de panificație. Totodată, elevii vor fi capabili să elaboreze scheme tehnologice pentru diferite produse de panificație.

III. Competențele profesionale specifice stagiului de practică

CS1 Aprecierea calității materiilor prime și auxiliare utilizate în industria panificației;

CS2 Recunoașterea utilajelor și ustensilelor utilizate în industria panificației;

CS3 Identificarea etapelor proceselor tehnologice la linia de panificație;

CS4 Elaborarea schemelor tehnologice.

IV. Administrarea stagiului de practică

Codul stagiului de practică	Denumirea stagiului de practică	Semestrul	Numărul de săptămâni	Numărul de ore	Perioada	Modalitatea de evaluare	Numărul de credite
P.02.O.001	Practica de inițiere în specialitate I	II	3	90	mai	Portofoliu	3

V. Descrierea procesului de desfășurare a stagiului de practică

Activități/Sarcini de lucru	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Durata de realizare
<u>UC1/A1 Analiza materiei prime utilizată în morărit și panificație</u> S1: Descrierea importanței cerealelor în industria alimentară; S2: Identificarea cerealelor utilizate în morărit și panificație; S3: Analiza însușirilor senzoriale ale cerealelor.	Portofoliu Rezumarea celor constatate în rezultatul analizei	Prezentarea rezultatelor	8 ore
<u>UC2/A2 Depozitarea cerealelor</u> S1: Descrierea condițiilor de depozitare și păstrare a cerealelor; S2: Depistarea dăunătorilor cerealelor; S3: Distingerea măsurilor de combatere a dăunătorilor cerealelor; S4: Excursii în depozitele de cereale existente în localitate.	Portofoliu Rezumat scris în baza excursiei.	Prezentarea portofoliului Relatarea rezumatului	8 ore
<u>UC3/A3 Pregătirea cerealelor pentru măcinș.</u> S1: Identificarea etapelor de pregătire a cerealelor pentru măcinș: precurățirea cerealelor, curățirea cerealelor, separarea corpurilor străine aderente pe bob: prin descojire, periere și spălare, condiționarea cerealelor la cald și la rece. S2: Argumentarea scopului fiecărei etape de pregătire a cerealelor pentru măcinș.	Completarea schemei de pregătire a cerealelor pentru măcinș Portofoliu Rezumat scris în baza	Demonstrarea schemei de pregătire a cerealelor pentru măcinș Prezentarea portofoliului	18 ore

S3: Familiarizarea cu utilajele utilizate la pregătirea cerealelor pentru măciniș. S4: Excursii la moara din localitate.	excursiei.	Relatarea rezumatului	
<u>UC4/A4Pregătirea făinii.</u> S1: Descrierea etapelor de pregătire a făinii: amestecarea loturilor de făină, cu calități diferite, cernerea, reținerea de impurități feroase, încălzirea. S2: Argumentarea scopului fiecărei etape de pregătire a făinii. S3: Recunoașterea utilajelor folosite la fiecare etapă de pregătire a făinii. S4: Excursii la moara din localitate.	Completarea schemei de pregătire a făinii Portofoliu Rezumat scris în baza excursiei.	Explicarea schemei de pregătire a făinii Prezentarea portofoliului Relatarea rezumatului	14 ore
<u>UC5/A5 Pregătirea materiilor prime și auxiliare pentru procesul tehnologic.</u> S1: Identificarea materiilor prime folosite în industria panificației: făina (de grâu, de secară), drojdia, sarea, apa. S2: Identificarea materiilor auxiliare folosite în industria panificației: grăsimile alimentare, uleiurile, laptele și produsele lactate, zahărul, ouăle, condimentele, etc. S3: Determinarea indicilor de calitate a materiilor prime și auxiliare utilizate în panificație. S4: Descrierea condițiile de depozitare și păstrare a materiilor prime și auxiliare utilizate în panificație. S5: Ordonarea corectă a operațiilor de pregătire a materiilor prime și auxiliare destinate preparării produselor de panificație. S6: Excursii în brutăriile din oraș.	Portofoliu Studiu de caz Rezumat scris în baza excursiei.	Prezentarea portofoliului Rezolvarea studiului de caz Demonstrarea rezultatelor Relatarea rezumatului	18 ore
<u>UC6/A6 Studiarea utilajelor si ustensilelor utilizare în procesul de fabricare a produselor de panificație.</u> S1: Recunoașterea utilajelor și ustensilelor folosite la procesul de fabricare a produselor	Studiu de caz Portofoliu	Rezolvarea studiului de caz Prezentarea	12 ore

de panificație: malaxor, cernător, dospitor, premodelator, modelator, dospitor, cuptor, etc. S2: Familiarizarea cu tehnica de lucru a utilajelor. S3: Respectarea regulilor de securitate în timpul lucrului cu utilajele utilizate în procesul de fabricare a produselor de panificație. S4: Excursii în brutăriile din oraș și din afara localității. S5: Estimarea tipurilor de utilaje prezente în brutăriile din localitate.	Rezumat scris în baza excursiei.	portofoliului Demonstrarea rezultatelor Relatarea rezumatului	
<u>UC7 A7 Studiarea liniei tehnologice de fabricare a produselor de panificație.</u> S1: Observarea liniei tehnologice de fabricare a produselor de panificație. S2: Alcătuirea schemelor tehnologice de fabricare a produselor de panificație. S3: Planificarea lucrului la linia de panificație din cadrul instituției de învățământ. S5: Respectarea regulilor de igienă a muncii în unitățile de fabricare a produselor de panificație. S5: Descrierea normele de protecție în unitățile de fabricare a produselor de panificație.	Alcătuirea schemelor tehnologice Studii de caz	Corectitudinea alcătuirii schemelor Explicarea schemelor tehnologice Rezolvarea studiilor de caz Prezentarea portofoliului	12 ore

VI. Sugestii metodologice

Pentru o formare corectă a gândirii logico-creative a elevilor ce le va ajuta la asimilarea cu ușurință a cunoștințelor, profesorul va utiliza ca metode de predare – explicația, dezbateră, asaltul de idei, studii de caz, algoritmizarea, conversația euristica și dialogul cu elevii, care să permită o înțelegere cât mai exactă a noțiunilor și conexiunea informației noi cu informația acumulată anterior. Totodată elevilor li se va propune de a lucra individual și în echipă, de a analiza, aprecia și a elabora concluzii având la bază rezultatele practice corelându-le cu informația teoretică.

VII. Sugestii de evaluare a stagiului de practică

Evaluarea desemnează un șir de activități didactice prin care se obțin informații cu privire la nivelul de pregătire al elevilor și calitatea instruirii practice. Evaluarea este la fel de importantă ca și predarea – învățarea.

Evaluarea poartă un caracter continuu și presupune aplicarea diferitor forme și metode: inițială, curentă și finală.

Pentru evaluarea inițială se vor utiliza așa metode ca asaltul de idei, fișe de lucru, etc

Evaluarea curentă poartă un caracter continuu și se va realiza cu folosirea diferitor forme și metode: studii de caz, observarea procesului îndeplinirii sarcinilor de către elevi, discuții, exerciții, testare, controlul fișelor, schemelor și prezentarea portofoliilor etc.

Portofoliul va include informații teoretice, rezumate și fotografii în urma excursiilor efectuate, concluzii și sugestii.

VIII. Cerințe față de locurile de practică

Stagiul de practică se va desfășura în incinta colegiului și la linia de panificație din , dotată cu utilaje și ustensile necesare. Totodată elevii vor efectua excursii în următoarele combinate de panificație:

- SRL „Aestivum-Prim” (moară, brutărie) or. Rîșcani;
- Îl „CAD-Colibaba” (combinat de panificație), or. Rîșcani;
- SA „Franzeļuța” (combinat de panificație), or. Chișinău.

IX. Resursele didactice recomandate elevilor

Nr. crt.	Denumirea resursei	Locul în care poate fi consultată/ accesată/ procurată resursa	Numărul de exemplare disponibile
1.	Iu. Bălan, A. Lupașco, V. Tarlev. <i>Tehnologia făinii și crupelor.</i> – Editura „Tehnica-Info”, 2003.	În biblioteca colegiului	2
2	M. Coman, C. Grozavu, M. Dumitru. <i>Tehnologii generale în morărit și panificație.</i> Editura Copyright CD PRESS, 2012.	În biblioteca colegiului	8