MINISTERUL EDUCAŢIEI, CERCETĂRII, TINERETULUI ŞI SPORTULUI

CENTRUL NAŢIONAL DE DEZVOLTARE A ÎNVĂŢĂMÂNTULUI PROFESIONAL ŞI TEHNIC

Anexa nr. 2 la OMECTS nr. 3646 din 04.02.2011

CURRICULUM

pentru

STAGIILE DE PREGĂTIRE PRACTICĂ

pentru dobândirea calificării profesionale de nivel 2:

COFETAR – PATISER

FILIERA TEHNOLOGICĂ

Domeniul de pregătire de bază: TURISM ŞI ALIMENTAŢIE

Domeniul de pregătire generală: ALIMENTAŢIE

2011

ROMÂNIA MINISTERUL EDUCAŢIEI, CERCETĂRII, TINERETULUI ŞI SPORTULUI
CENTRU

AUTORI:

Prof. Brumar Constanţa – Colegiul Economic „Viilor" Bucureşti

Prof. Bucura Dana Alice – Colegiul Economic „I. Ghica" Târgovişte

Prof. Costache Rodica – Grupul Şcolar „Voievodul Gelu" Zalău

Prof. Dincă Cristian – Colegiul Economic „Dionisie Pop Marţian" Alba Iulia

Prof. Irimia Mariana – Colegiul Economic „Viilor" Bucureşti

ASISTENŢĂ C.N.D.I.P.T.:

Prof. MIHAELA ŞTEFĂNESCU – inspector de specialitate, C.N.D.I.P.T

PLAN DE ÎNVĂŢĂMÂNT
pentru stagiile de pregătire practică
pentru dobândirea calificării profesionale de nivel 2

Filiera tehnologică

Domeniul pregătirii de bază: ***TURISM ŞI ALIMENTAŢIE***
Domeniul pregătirii generale: ***ALIMENTAŢIE***
Calificarea: ***Cofetar – patiser***

Modulul I. Produse de cofetărie			
	Total ore:		**300**
	din care	Laborator tehnologic	90
		Instruire practică	210
Modulul II. Produse de patiserie			
	Total ore:		**240**
	din care	Laborator tehnologic	90
		Instruire practică	150
Modulul III. Estetica produselor de cofetărie- patiserie			
	Total ore:		**120**
	din care	Laborator tehnologic	30
		Instruire practică	90
Modulul IV. Comercializarea produselor de cofetărie-patiserie			
	Total ore:		**60**
	din care	Laborator tehnologic	30
		Instruire practică	30

Total ore = 6 luni x 4 săptămâni x 30 ore/săptămână = 720 de ore

TOTAL GENERAL: 720 ore

Notă: Stagiile de pregătire practică pentru dobândirea calificării profesionale de nivel 2 se vor desfăşura preponderent la agenţii economici. În situaţia în care nu este posibilă organizarea stagiilor de pregătire practică la agenţii economici, acesta se poate desfăşura în unităţile de învăţământ care dispun de resursele complete, necesare în acest scop.

LISTA UNITĂŢILOR DE COMPETENŢE DIN STANDARDELE DE PREGĂTIRE PROFESIONALĂ PE CARE SE FUNDAMENTEAZĂ CURRICULUMUL

UNITĂŢI DE COMPETENŢE TEHNICE SPECIALIZATE
• **Realizarea produselor de cofetărie**
• **Realizarea produselor de patiserie**
• **Estetica produselor de patiserie-cofetărie**
• **Expunerea şi comercializarea produselor de patiserie-cofetărie**

MINISTERUL EDUCAŢIEI, CERCETĂRII, TINERETULUI ROMÂNIA MINISTRU

ORDINEA DE PARCURGERE A MODULELOR

Săptămâna / Modulul	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8	S9	S10	S11	S12	S13	S14	S15	S16	S17	S18	S19	S20	S21	S22	S23	S24	Total
M1 LT										10	10	10	10	10	10	10	10	10							**90**
M1 IP				10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	**210**
M2 LT	10	10	10	10	10	10	10	10	10																**90**
M2 IP	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10										**150**
M3 LT																10	10	10							**30**
M3 IP	10	10	10																10	10	10	10	10	10	**90**
M4 LT																			10	10	10				**30**
M4 IP																						10	10	10	**30**
TOTAL	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**720**

Observaţie:

Ordinea de parcurgere a modulelor este prezentată orientativ, astfel încât în funcţie de condiţiile în care se asigură desfăşurarea stagiului de pregătire practică, această schemă se poate modifica.

Succesiunea săptămânilor de laborator tehnologic şi a celor de instruire practică, respectiv a zilelor de laborator tehnologic şi a celor de instruire practică, se poate hotărî diferenţiat, de la caz la caz, de către unităţile şcolare de comun acord cu agenţii economici.

Modulul I: Produse de cofetărie

1. Notă introductivă

Modulul **" Produse de cofetărie"** face parte din stagiul de pregătire practică de specialitate în vederea certificării pentru calificarea profesională de nivel 2 ***„Cofetar – patiser"*** şi are alocat un număr de **300 ore** conform planului de învăţământ, din care:

- **90 ore** – laborator tehnologic
- **210 ore** – instruire practică

2. Unitatea/ unităţile de competenţe la care se referă modulul

- **Realizarea produselor de cofetărie**

C1. Pregăteşte semipreparate de cofetărie
C2. Analizează calitatea semipreparatelor de cofetărie
C3. Obţine sortimente de prăjituri
C4. Obţine sortimente de torturi
C5. Analizează calitatea prăjiturilor şi torturilor
C6. Realizează sortimente de îngheţate

ROMÂNIA • MINISTERUL EDUCAŢIEI, CERCETĂRII, TINERETULUI ŞI SPORTULUI • ÎNVĂŢĂMÂNT

3. **Corelarea rezultatelor învăţării şi criteriilor de evaluare**

MODULUL: PRODUSE DE COFETĂRIE		
Cunoştinţe	**Deprinderi**	**Criterii de evaluare ***
Rezultatul învăţării 1: Pregăteşte semipreparatele de cofetărie		
▪ **Vase, ustensile şi echipamente** tehnologice necesare pregătirii semipreparatelor de cofetărie ▪ **Materiile prime şi auxiliare** necesare pregătirii semipreparatelor de cofetărie ▪ **Procesele tehnologice specifice** realizării semipreparatelor de cofetărie	▪ Identifică şi utilizează vasele, ustensilele şi echipamentele tehnologice necesare pregătirii semipreparatelor de cofetărie specifice ▪ Identifică materiile prime şi auxiliare necesare pregătirii semipreparatelor de cofetărie ▪ Aplică procesele tehnologice specifice pregătirii semipreparatelor de cofetărie	▪ Identificarea şi utilizarea vaselor, utilajelor şi echipamentelor tehnologice pentru pregătirea semipreparatelor de cofetărie ▪ Identificarea materiilor prime şi auxiliare necesare pregătirii semipreparatelor de cofetărie ▪ Aplicarea proceselor tehnologice specifice pregătirii semipreparatelor de cofetarie
Rezultatul învăţării 2: Analizează calitatea semipreparatelor de cofetărie		
▪ **Indicii de calitate ai semipreparatelor**: aspect exterior,aspect în secţiune, culoare, consistenţă, miros, gust, raport între componentele de bază; ▪ **Valoarea nutritivă**, energetică şi gustativă a semipreparatelor de cofetărie; ▪ **Calculul valorii energetice** şi aprecierea valorii nutritive a semipreparatelor de cofetărie	▪ Prezintă indicii de calitate ai sortimentelor de semipreparate de cofetărie ▪ Analizează valoarea nutritivă şi energetică a semipreparatelor de cofetărie ▪ Calculează şi apreciază valoarea nutritivă şi energetică a semipreparatelor de cofetărie	▪ Prezentarea indicilor de calitate ai sortimentelor de semipreparate de cofetărie; ▪ Analizarea valorii nutritive şi energetice a semipreparatelor de cofetărie ▪ Calcularea şi aprecierea valorii nutritive şi energetice a semipreparatelor de cofetărie.
Rezultatul învăţării 3: Obţine sortimente de prăjituri		
▪ **Caracterizarea generală a prăjiturilor**: valoarea nutritivă şi gustativă, locul şi rolul în alimentaţie, tehnologia generală, clasificare, criterii care stau la baza clasificării, sortimentul, condiţii de calitate, defecte, cauze, remedieri; ▪ **Semipreparatele** de cofetărie specifice sortimentelor de prăjituri; ▪ **Tehnologia generală şi specifică** de pregătire a prăjiturilor – succesiunea operaţiilor tehnologice de asamblare şi de finalizare a produselor;	▪ Prezintă caracteristicile prăjiturilor. ▪ Alege semipreparatele în funcţie de reţetă ▪ Realizează prăjiturile conform procesului tehnologic	▪ Descrierea caracteristicilor nutritive ale prăjiturilor, pe baza clasificării acestora, identicând defectele şi cauzele acestora; ▪ Realizarea semipreparatelor de cofetărie conform reţetelor, pentru prăjituri; ▪ Pregătirea prăjiturilor conform procesului tehnologic specific.

▪ **Sortimente de prăjituri**: pe bază da blat alb, blat colorat, cu frişcă, cu foi de ruladă, cu foi Doboş, cu foi Alcazar si Richard, din coji indiene, cu coji Merenghes şi specialităţi de ciocolată.		
Rezultatul învăţării 4: Obţine sortimente de torturi		
▪ **Caracterizarea generală** a torturilor: valoarea nutritivă şi gustativă, locul şi rolul în alimentaţie, tehnologia generală, clasificarea, criterii care stau la baza clasificării, sortimentul, condiţii de calitate, defecte, cauze, remedieri. ▪ **Semipreparatele** de cofetărie necesare obţinerii diferitelor sortimente de torturi. ▪ **Tehnologia** de pregătire a torturilor – succesiunea operaţiilor tehnologice de asamblare a semipreparatelor şi de finalizare a torturilor; ▪ **Sortimentul de torturi**: pe bază de blat alb şi colorat, foi Doboş şi foi Richard, pe baza de frişcă, din ciocolată, aniversare, fantezie, torturi piese.	▪ Descrie caracteristicile torturilor avînd în vedere calitatea semipreparatelor necesare pregăirii torturilor; ▪ Identifică semipreparatele conform reţetelor ce stau la baza pregătirii torturilor; ▪ Realizează torturi conform procesului tehnologic; ▪ Prezintă sortimente de torturi conform tehnologiei specifice.	▪ Prezentarea caracteristicilor torturilor ţinând cont de calitatea semipreparatelor. ▪ Alegerea semipreparatelor de cofetărie specifice sortimentelor de torturi. ▪ Pregătirea torturilor conform procesului tehnologic respectînd reţetele şi succesiunea fazelor procesului tehnologic. ▪ Prezentarea sortimentelor de torturi, conform tehnologiei specifice.
Rezultatul învăţării 5: Analizează calitatea prajiturilor şi torturilor		
▪ **Calitatea prăjiturilor şi torturilor:** - Indicii de calitate, valoarea nutritivă, valoarea energetică a produselor de cofetărie, - Siguranţa alimentară a prăjiturilor şi torturilor, factori de risc în consumul de produse de cofetărie, - Transformări ce au loc în timpul obţinerii prăjiturilor şi torturilor.	▪ Precizează indicii de calitate ai prăjiturilor şi torturilor, ai factorilor de risc privind consumul de prăjituri şi torturi, transformărilor ce au loc în timpul obţinerii prăjiturilor şi torturilor.	▪ Precizarea indicilor de calitate pe baza examenului organoleptic ai diferitelor sortimente de prăjituri şi torturi şi să explice transformările ce au loc în timpul obţinerii acestora.
▪ **Calculul valorii nutritive şi energetice** a prăjiturilor şi torturilor, valoarea nutritivă a diferitelor sortimente de prăjituri si torturi	▪ Analizează valoarea nutritivă şi senzorială a diferitelor sortimente de prăjituri si torturi.	▪ Analizarea valorii nutritive şi senzoriale a diferitelor sortimente de prăjituri si torturi
Rezultatul învăţării 6: Realizează sortimente de îngheţată		
▪ **Caracterizarea generală a îngheţatelor:** valoarea nutritivă, caloric, locul şi rolul în alimentaţie;	▪ Precizează locul şi rolul în alimentaţie al îngheţatelor.	▪ Precizarea locului şi rolului în alimentaţie al îngheţatelor;

▪ **Materii prime si semipreparate** necesare pregătirii sortimentelor de îngheţată; ▪ **Tehnologia generală** de pregătire a sortimentelor de îngheţată şi tehnologiile specifice pregătirii diferitelor sortimente de îngheţată; ▪ **Verificarea calităţii** îngheţatelor prin examen organoleptic.	▪ Identifică materiile prime şi semipreparatele care stau la baza pregătirii sortimentelor de îngheţată , conform reţetelor. ▪ Pregăteşte sortimente de îngheţată conform procesului tehnologic şi reţetelor. ▪ Precizează caracteristicile de calitate ale îngheţatelor, determinate prin examen organoleptic	▪ Identificarea materilor prime şi a semipreparatelor care stau la baza pregătirii sortimentelor de îngheţată , conform reţetelor; ▪ Pregătirea sortimentelor de îngheţată conform procesului tehnologic; ▪ Precizarea caracteristicilor de calitate ale îngheţatelor, determinate prin examen organoleptic.

4. Conţinutul formării

Se recomandă următoarea ordine de parcurgere a modulului:

1. Semipreparatele de cofetărie

1.1. Vasele, ustensilele şi echipamentele tehnologice folosite la pregătirea semipreparatelor, utilizarea lor

1.2. Materiile prime şi auxiliare folosite la pregătirea semipreparatelor de cofetărie

2. Calitatea semipreparatelor de cofetărie

2.1. Procesele tehnologice specifice semipreparatelor de cofetărie

2.2. Condiţiile de calitate ale unor sortimente de semipreparate de cofetărie

2.3. Valoarea nutritivă şi energetică a semipreparatelor de cofetărie

3. Sortimentele de prăjituri

3.1. Caracteristicile sortimentelor de prăjituri

3.2. Semipreparatele de cofetărie conform reţetelor de prăjituri

3.3. Procesul tehnologic de pregătire a prăjiturilor

4. Sortimentele de torturi

4.1. Caracteristicile sortimentelor de torturi

4.2. Semipreparatele de cofetarie conform reţetelor de cofetărie

4.3. Procesul tehnologic de pregătire a torturilor

5. Calitatea prajiturilor şi torturilor

5.1. Condiţiile de calitate ale sortimentelor de prăjituri şi torturi

5.2. Analiza valorii nutritive şi energetice a sortimentelor de prăjituri şi torturi

6. Sortimente de îngheţată

6.3. Caracteristicile nutritive şi senzoriale ale îngheţatelor

6.4. Materiile prime şi semipreparatele necesare pregătirii sortimentelor de îngheţată

6.5. Procesul tehnologic de pregătire a îngheţatelor

6.6. Condiţiile de calitate ale sortimentelor de ingheţată

Conţinurile formării cuprind teme care pot fi abordate practic prin desfăşurarea de lucrări de laborator şi de instruire practică.

5. Resurse materiale minime necesare parcurgerii modulului

Pentru parcurgerea modulului se recomandă utilizarea următoarelor resurse materiale minime:

- Dotările specifice sălilor de clasă;
- Reţetare, normative specifice, pliante, ghiduri cu specific de alimentaţie, fişe de lucru şi de documentare;
- Dotări specifice laboratoarelor de cofetărie;
- Materii prime şi auxiliare necesare preparării prăjiturilor conform nreţetelor de fabricaţie.
- Flipchart, markere;
- Aparatură multimedia: computere, multifuncţionale, videoproiector;
- Aparatură pentru multiplicarea fişelor de lucru, de evaluare şi a altor materiale necesare activităţii.
- Alte tipuri de dotări, identificate de cadrele didactice ca fiind necesare pentru activităţile planificate.

ROMÂNIA MINISTERUL EDUCAŢIEI, CERCETĂRII, TINERETULUI ŞI SPORTULUI

6. Sugestii metodologice

Conţinuturile programei modulului ***„Produse de cofetărie"*** trebuie să fie abordate într-o manieră ***flexibilă***, ***diferenţiată***, ţinând cont de ***particularităţile colectivului*** cu care se lucrează şi de ***nivelul iniţial de pregătire***.

Numărul de ore alocat fiecărei teme rămâne la latitudinea cadrelor didactice care predau conţinutul modulului, în funcţie de dificultatea temelor, de nivelul de cunoştinţe anterioare ale colectivului cu care lucrează, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică şi de ritmul de asimilare a cunoştinţelor de către colectivul instruit.

Modulul **„PRODUSE DE COFETĂRIE"** poate încorpora, în orice moment al procesului educativ, noi mijloace sau resurse didactice.

Orele se recomandă a se desfăşura în laboratoare şi în ateliere din unitatea de învăţământ sau de la agentul economic, dotate conform recomandărilor precizate în unităţile de competenţe menţionate mai sus.

Pregătirea practică în laboratoare tehnologice sau la agentul economic are importanţă deosebită în dobândirea competenţelor de specialitate.

Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activităţi de învăţare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învăţare ale fiecărui elev.

Acestea vizează următoarele aspecte:

- aplicarea metodelor centrate pe elev, abordarea tuturor tipurilor de învăţare (auditiv, vizual, practic) pentru transformarea elevului în coparticipant la propria instruire şi educaţie;
- îmbinarea şi o alternanţă sistematică a activităţilor bazate pe efortul individual al elevului (documentarea după diverse surse de informare, observaţia proprie, exerciţiul personal, instruirea programată, experimentul şi lucrul individual, tehnica muncii cu fişe) cu activităţile ce solicită efortul colectiv (de echipă, de grup) de genul discuţiilor, asaltului de idei, etc.;
- folosirea unor metode care să favorizeze relaţia nemijlocită a elevului cu obiectele cunoaşterii, prin recurgere la modele concrete, potrivite competenţelor din modul;
- însuşirea unor metode de informare şi de documentare independentă, care oferă deschiderea spre autoinstruire, spre învăţare continuă.

Pentru atingerea obiectivelor şi dezvoltarea competenţelor vizate de parcurgerea modulului, pot fi derulate următoarele activităţi de învăţare:

- Elaborarea de referate interdisciplinare;
- Exerciţii de documentare;
- Navigare pe Internet în scopul documentării;
- Vizionări de materiale video (casete video, CD – uri);
- Vizite de documentare la agenţii economici
- Discuţii.

Se consideră că ***nivelul de pregătire este realizat corespunzător, dacă poate fi demonstrat fiecare dintre rezultatele învăţării***.

Pentru achiziţionarea competenţelor vizate de parcurgerea modulului **„Produse de cofetărie"**, se recomandă următoarele activităţi de învăţare: pregătirea diferitelor sortimente de semipreparate, pregătirea diferitelor sortimente de prăjituri şi torturi, pregătirea diferitelor sortimente de îngheţate. Se recomandă folosirea metodelor activ participative, care să-l implice pe elev şi să-l conştientizeze de importanţa propriei lui pregătiri:metode demonstraţiei, exerciţiului, experimentului, brainstorming, studiu de caz etc.

Pentru eficientizarea activităţilor de instruire practică, **la toate modulele** cuprinse în acest curriculum recomandăm utilizarea ***JURNALULUI DE PRACTICĂ***, document simplu de gestionat atât de către cadrele didactice cât şi de către tutorii de practică, de la agenţii economici unde elevii îşi desfăşoară stagiile de practică.

JURNAL DE PRACTICĂ

Clasa: _____

Elev: _____

Perioada: _____

Locaţie (Agent economic şi departament): _____

Modul: _____

Tema/ Teme: _____

În jurnalul de practică, elevul va completa următoarele informaţii:

1. Care sunt principalele activităţi relevante pentru modulul de practică pe care le-aţi observat sau le-aţi desfăşurat ?

Activităţi observate	Activităţi desfăşurate

2. Ce ai învăţat să faci pentru atingerea competenţelor?

_____

_____

_____

3. Care au fost activităţile practice care v-au plăcut? Motivaţi.

_____

_____

_____

4. Ce activităţi practice nu v-au plăcut? Motivaţi.

_____

_____

_____

ROMÂNIA MINISTERUL EDUCAŢIEI, CERCETĂRII, TINERETULUI ŞI SPORTULUI MINISTRUL

7. Sugestii cu privire la evaluare

Evaluarea reprezintă partea finală a demersului de proiectare didactică prin care profesorul va măsura eficienţa întregului proces instructiv-educativ. Evaluarea urmăreşte măsura în care elevii şi-au format competenţele propuse în standardele de pregătire profesională.

Evaluarea poate fi :

a. *în timpul parcurgerii modulului prin forme de verificare continuă a rezultatelor învăţării.*

- Instrumentele de evaluare pot fi diverse, în funcţie de specificul modulului şi de metoda de evaluare – probe orale, scrise, practice.
- Planificarea evaluării trebuie să aibă loc într-un mediu real, după un program stabilit, evitându-se aglomerarea evaluărilor în aceeaşi perioadă de timp.
- Va fi realizată pe baza unor probe care se referă explicit la criteriile de performanţă şi la condiţiile de aplicabilitate ale acestora, corelate cu tipul de evaluare specificat în Standardul de Pregătire Profesională pentru fiecare rezultat al învăţării.

b. *Finală*

- Realizată printr-o lucrare cu caracter aplicativ şi integrat la sfârşitul procesului de predare/ învăţare şi care informează asupra îndeplinirii criteriilor de realizare a cunoştinţelor, abilităţilor şi atitudinilor.

Propunem următoarele **instrumente de evaluare** continuă:

- Fişe de observaţie;
- Fişe test;
- Fişe de lucru;
- Fişe de autoevaluare;
- Teste de verificarea cunoştinţelor cu itemi cu alegere multiplă, itemi alegere dublă, itemi de completare, itemi de tip pereche, itemi de tip întrebări structurate sau itemi de tip rezolvare de probleme.

Propunem următoarele **instrumente de evaluare** finală:

- Proiectul, prin care se evaluează metodele de lucru, utilizarea corespunzătoare a bibliografiei, materialelor şi echipamentelor, acurateţea tehnică, modul de organizare a ideilor şi materialelor într-un raport. Poate fi abordat individual sau de către un grup de elevi.
- Studiul de caz, care constă în descrierea unui produs, a unei imagini sau a unei înregistrări electronice care se referă la un anumit proces tehnologic.
- Portofoliul, care oferă informaţii despre rezultatele şcolare ale elevilor, activităţile extraşcolare etc.

În parcurgerea modulului se va utiliza evaluare de tip formativ şi la final de tip sumativ pentru verificarea atingerii competenţelor. Elevii trebuie evaluaţi numai în ceea ce priveşte dobândirea competenţelor specificate în cadrul acestui modul.O competenţă se va evalua o singură dată.

Evaluarea scoate în evidenţă măsura în care se formează competenţele cheie şi competenţele tehnice din standardul de pregătire profesională.

Propunem în continuare câteva instrumente de evaluare care ar putea fi utilizate în cadrul acestui modul:

Exemplu1: Fişă de observaţie

Cerinţa: Grupaţi în echipe formate din 3 elevi preparaţi 1 kg. de *„Sirop de trampat cu rom"*, utilizând materiile prime (zahăr, apă, aromatizant), ustensilele şi utilajele puse la dispoziţie de laboratorul cofetăriei.

Fiecare dintre colegii din echipă vor aprecia activitatea voastră, la fel şi cadru didactic / tutorele de practică. Apecierea se va face cu Da sau (√) dacă cerinţa a fost realizată în proporţie de 75% şi cu Nu sau (X), dacă cerinţa nu a fost realizată în procentul amintit mai sus.

Nr. crt.	Cerinţe		Evaluarea Coleg 1	Evaluarea Coleg 2	Rezultat cadru didactic
1	Încadrarea în grupă a semipreparatului: - *„Semipreparate pe bază de zahăr"*				
2	Precizări privind utilizarea ***„siropului de trampat cu rom"***:	- se utilizează rece şi în cantităţi mici;			
		- tramparea semipreparatelor din ou şi făină utilizate pentru prăjituri şi torturi cu fistic			
3	Organizarea locului de muncă: - pregătirea mesei de lucru;				
	- alegerea şi pregătirea ustensilelor specifice:	căzănel de cofetărie;			
		tel;			
		strecurătoare;			
		pahar gradat;			
		cântar;			
		grătar;			
		lingură;			
	- verificarea utilajului de prelucrare termică (stare de curăţenie, starea de funcţionare)				
4	- realizarea semipreparatului *„sirop de trampat cu rom"* (respectarea etapelor tehnologice de obţinere)				
	- dozarea materiilor prime	- cântărirea zahărului;			
		- măsurarea apei;			
		- măsurarea esenţei de rom;			
	- operaţii preliminare:	- alegerea zahărului de eventualele impurităţi			
	- operaţii tehnologice:	- combinarea zahărului cu apa ;			
		- amestecarea compoziţiei, până la topirea zahărului;			
		- fierberea zahărului cu apa, câteva minute;			
		- strecurarea compoziţiei;			
		- răcirea, la 20 -24^0 C			

ROMÂNIA • MINISTERUL EDUCAŢIEI, CERCETĂRII, TINERETULUI ŞI SPORTULUI • MINISTRU

Precizări privind utilizarea fişei de observaţie, sugerată ca instrument de evaluare continuă sau finală:

- în exemplul dat se observă că **fişa de observare** urmăreşte modul în care elevul îşi demonstrează deprinderile formate pentru obţinerea *siropului de trampat cu rom*;
- la punctele 1 şi 2 din **fişa de observare**, s-au subliniat răspunsurile corecte pe care trebuie să le dea elevul;
- la punctul 3 s-au înscris condiţiile de lucru, ustensilele şi utilajele specifice *numai* obţinerii sortimentului de semipreparat din zahăr ***„sirop de trampat cu rom"***;
- dacă evaluarea se va realiza prin exerciţii practice sau probe practice şi pentru celelalte sortimente de semipreparate de cofetărie, se recomandă întocmirea **fişelor de observare,** cu particularităţile care derivă din specificul tehnologiei fiecărui sortiment;
- se pot alcătui **fişe de observare** prin care se evaluează numai anumite faze tehnologice de obţinere a unui semipreparat. De exemplu: *„Realizaţi barotul din fondant, având la dispoziţie cantitatea „X" de fondant"* . În această situaţie, în **fişa de observare** se precizează la „materii prime", *fondantul*;
- acest model de **fişă de observare** se poate adapta şi la alte rezultate ale învăţării de acelaşi tip, cum ar fi: *„Obţine sortimente de prăjituri"* ;
-

Exemplu 2: Metoda proiectului

În cadrul stagiului de practică desfăşurat la agentul economic, *veţi identifica* sortimentul de prăjituri realizat în unitate, apoi *veţi realiza* **o minibroşură** cu produsele identificate, precum şi **o prezentare Power Point** cu rezultatele miniproiectului. Puteţi folosi, pentru realizarea miniproiectului, imagini ale produselor, informaţii scrise din materialele informative ale unităţii sau din reţetarele cu care se lucrează în unitate sau informaţii obţinute prin accesarea internetului.

Cerinţe:

- miniproiectul va fi realizat individual;
- miniproiectul va fi prezentat, celorlalţi colegi de clasă şi profesorului de specialitate şi/sau a maistrului instructor, pentru a fi evaluat;
- pe baza fişei de mai jos, vă puteţi autoevalua miniproiectul şi munca desfăşurată pentru realizarea acestuia.
-

FIŞĂ DE AUTOEVALUARE – PROIECT

Organizarea propriei învăţări ☐ Am identificat scopurile ☐ Mi-am definit sarcinile
Realizarea eficientă a proiectului în echipă ☐ Am sugerat noi direcţii şi idei ☐ M-am oferit voluntar când trebuia îndeplinită o sarcină
Căutarea informaţiilor ☐ Am pus întrebări ☐ Am căutat elemente pentru proiect ☐ Am solicitat clarificări din partea profesorului şi colegilor

Identificarea resurselor ☐ Am găsit şi valorificat resurse ☐ Am oferit fapte şi opinii celorlalţi membri ai echipei
Încurajarea membrilor echipei ☐ Am răspuns entuziast celorlalţi ☐ Am invitat orice coleg să participe ☐ I-am determinat pe ceilalţi să se simtă bine
Facilitează ☐ discuţiile ☐ am ajutat la stabilirea priorităţilor şi la crearea directă ☐ am ajutat la distribuirea sarcinilor ☐ am ajutat la identificarea schimbărilor necesare şi am încurajat producerea acestor schimbări
Întreabă ☐ am stimulat discuţiile pentru a afla diferite puncte de vedere ☐ am eliminat ideile nevaloroase
Rezolvarea problemelor : ☐ am propus munca diferenţiată ☐ am căutat soluţii alternative ☐ am ajutat echipa să ia decizii corecte

ROMÂNIA MINISTERUL EDUCAŢIEI, CERCETĂRII, TINERETULUI ŞI SPORTULUI
REGISTRU

8. Bibliografie

1. Brumar, Constanţa (2006) – *Ghidul pentru Tehnician în gastronomie*, program Phare, Bucureşti: CNDIPT;
2. Brumar, Constanţa (2006) – *Tehnologia culinară de cofetărie - patiserie*, Bucureşti: Ed. Didactică şi Pedagogică R.A.;
3. Capotă, Valentina, ş.a. (2008) – ***Alimentaţie publică, manual pentru clasa a X – a***, Bucureşti: Editura CD Press
4. Dincă, Cristian (2007) – *Cofetar – patiser. Manual pentru calificarea Cofetar – patiser, anul de completare,* Bucureşti: Ed. Didactică şi Pedagogică R.A.;
5. Florea, Constantin, ş.a. (2004) – ***Manualul directorului de restaurant***, Bucureşti: Editura THR-CG;
6. Mănăilescu, A. (colab.) (2000) – *Tehnologia produselor de cofetărie şi patiserie*, Bucureşti: Ed. Didactică şi Pedagogică R.A.;
7. Nicolescu, Radu (1998) – ***Tehnologia restaurantelor***, Bucureşti: Editura Inter-Rebs;
8. Nicolescu Radu (1998) – *Serviciile în turism şi alimentaţie publică,* Bucureşti: Editura Sport-turism;
9. Rădulescu, E. (2005) – *Alimentaţia inteligentă,* Bucureşti: Editura Viaţă şi sănătate;
10. Stavrositu, Stere (2006) – ***Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice***, Bucureşti: Fundaţia Arta serviciilor în turism.
11. Auxiliare curriculare – www.tvet.ro

ROMANIA • MINISTERUL EDUCATIEI, CERCETARII, TINERETULUI SI SPORTULUI • REGISTRU

Modul II: PRODUSE DE PATISERIE

1. Notă introductivă

Modulul **" Produse de patiserie"** face parte din stagiul de pregătire practică de specialitate în vederea certificării pentru calificarea profesională de nivel 2 ***„Cofetar – patiser"*** şi are alocat un număr de **240 ore** conform planului de învăţământ, din care:

- **90 ore** – laborator tehnologic
- **150 ore** – instruire practică

2. Unitatea / unităţile de competenţe la care se referă modulul

- **Realizarea produselor de patisserie**

C 1. Obţine aluaturi nedospite
C 2. Execută produse specifice din aluat nedospit
C 3. Obţine aluatul dospit
C 4. Execută produse specifice din aluat dospit
C 5. Realizează fursecuri din aluaturi
C 6. Realizează fursecuri din diferite compoziţii

ROMÂNIA MINISTERUL EDUCAŢIEI, CERCETĂRII, TINERETULUI ŞI SPORTULUI REGISTRU

3. **Corelarea rezultatelor învăţării şi criteriilor de evaluare**

MODULUL: SERVIREA ÎN RESTAURAŢIE		
Cunoştinţe	**Deprinderi**	**Criterii de evaluare ***
Rezultatul învăţării 1: Obţine aluaturi nedospite		
▪ **Caracteristici aluaturilor nedospite**: • consistenţa specifică fiecărui tip de aluat nedospit; • caracteristici privind afânarea, porozitatea specifică şi elasticitatea; • calitatea materiilor prime; ▪ **Materii prime folosite**: făină, lichid, grăsimi, ouă, zahăr, aromatizanţi, adaosuri specifice ▪ **Procesul tehnologic** – succesiunea fazelor tehnologice, conform tipului de aluat ▪ **Tipuri de aluaturi nedospite**: • aluaturi pentru foi de plăcintă, • aluat opărit, • aluat fraged, • aluat foietaj (franţuzesc).	▪ Descrie caracteristicile aluaturilor nedospite; ▪ Alege materii prime pentru aluaturile nedospite, conform reţetelor; ▪ Realizează aluaturi nedospite, conform procesului tehnologic.	▪ Caracterizarea orală şi în scris a aluaturilor nedospite, folosind fişe de lucru şi documentare, reţetare şi portofoliul individual. ▪ Selectarea materiilor prime necesare obţinerii aluaturilor folosind reţetarele specifice. ▪ Prepararea diferitelor tipuri de aluaturi nedospite, în condiţii de igienă, pentru satisfacerii cerinţelor clienţilor.
Rezultatul învăţării 2: Execută produse specifice din aluaturi nedospite		
▪ **Adaosuri** folosite pentru obţinerea produselor din aluaturi nedospite – zahăr farin, ouă, făină, unt, margarină, fructe proaspete şi uscate, nuci, alune, cacao, coloranţi alimentari, aromatizanţi alimentari. ▪ **Semipreparate** pentru produsele din aluaturi nedospite – aluaturi nedospite, umpluturi diverse, sirop de însiropat, cremă de vanilie, jeleuri de fructe, compoturi de fructe, baroturi din fructe oleioase, frişcă, ciocolată cuvertură.	▪ Identifică semipreparatele şi adaosurile, specifice produselor din aluaturi nedospite ▪ Utilizează echipamentele, ustensilele şi tehnologiile specifice produselor din aluaturi nedospite	▪ Identificarea corectă a semipreparatelor şi adaosurilor, specifice produselor din aluaturi nedospite, folosind reţetare specifice, fişe de lucru şi fişe de documentare. ▪ Utilizarea corectă a echipamentelor şi ustensilelor necesare în procesele tehnologice specifice produselor din aluaturi nedospite.

▪ **Echipamente şi ustensile**: teluri, răzători, merdenele, palete din lemn şi din plastic, linguri, lingurițe, poșuri cu dui sau cu șpriț, hârtie pergament, mixere, vase din inox sau material plastic de diferite capacități, tăvi de diferite forme şi capacităţi, cuptoare, frigider ▪ **Tehnologii specifice**: etape succesive de obţinere a aluaturilor nedospite, a semipreparatelor şi a produselor de patiserie ▪ **Sortimente de produse din aluaturi nedospite**: • din foaie de plăcintă românească: *plăcinte, merdenele ştrudele*; • din foaie de plăcintă grecească: *preparate însiropate şi preparate neînsiropate;* • din aluat opărit: *eclere, choux à la crème, globuleţe, caroline;* • din aluat fraged: *plăcinte, tarte cu fructe, rondele, corăbioare;* • din aluat franţuzesc cu umplutură de: *din brânză, din fructe şi legume cu cremă de vanilie, cu gem sau marmeladă*;	▪ Realizează diferite sortimente de produse de patiserie din aluaturi nedospite	▪ Realizarea diferitelor sortimente de produse de patiserie din aluaturi nedospite, respectând standardele de igienă şi calitate corespunzătoare, pentru satisfacerea cerinţelor clienţilor.
Rezultatul învăţării 3: Obţine aluatul dospit		
▪ Caracteristicile aluatului dospit: • consistenţa specifică aluatului dospit; • elasticitatea; • porozitatea; • calitatea impusă materiilor prime; • respectarea: raportului făină – drojdie, a cantităţii de zahăr şi grăsime din reţetă; • respectarea temperaturii de lucru şi de coacere. ▪ Materii prime: făină, drojdie, lapte, zahăr, ouă, grăsimi, sare, aromatizanţi alimentari adaosuri specifice;	▪ Descrie caracteristicile aluatului dospit ▪ Alege materiile prime pentru aluatul dospit, conform reţetarului ▪ Realizează aluatul dospit, conform procesului tehnologic	▪ Descrierea caracteristicilor aluatului dospit, având la dispoziţie fişe de lucru, fişe de documentare literatură de specialitate şi alte piese ale portofoliului individual. ▪ Alegerea materiei prime pentru aluatul dospit, conform reţetarului, luându-se în considerare caracteristicile tehnologice necesare fiecărei materii prime. ▪ Realizarea aluatului dospit, conform procesului tehnologic, respectându-se standardele din domeniu.

▪ Procesul tehnologic – succesiunea fazelor tehnologice, conform metodei de obţinere a aluatului dospit: • directe (pentru produse porţionate); • indirecte (pentru produse la kilogram).		
Rezultatul învăţării 4: Execută produse specifice din aluatul dospit		
▪ Semipreparate şi adaosuri: aluat dospit, cremă de nuci, cremă de mac, umpluturi specifice pe bază de brânză, sirop de însiropat, zahăr farin şi tos, marmeladă, pastă de fructe, gem, rahat, pudră de nuci, brânză de vaci, ouă, făină, unt, margarină, cacao, aromatizanţi alimentari ▪ Echipamente şi ustensile: teluri, răzători, merdenele, palete din lemn şi din plastic, linguri, linguriţe, poşuri cu dui sau cu şpriţ, hârtie pergament, mixere, vase de diferite capacităţi, tăvi de diferite forme şi capacităţi, cuptoare, frigidere ▪ Procesul tehnologic – succesiunea fazelor tehnologice ▪ Sortimente de produse: • sortimente de produse porţionate: *gogoşi, cornuri, brânzoaice, brioşi* • semipreparate de cofetărie din aluat dospit:, *produse însiropate, coji de savarine* • sortiment la kilogram: *cozonaci*	▪ Identifică semipreparatele şi adaosurile specifice produselor din aluat dospit ▪ Utilizează echipamentele, ustensilele şi tehnologiile specifice produselor din aluaturi dospite ▪ Realizează diferite sortimente de produse de patiserie din aluaturi dospite	▪ Identificarea semipreparatelor şi adaosurilor specifice produselor din aluat dospit, folosindu-se reţetare specifice, fişe de lucru şi fişe de documentare. ▪ Utilizarea echipamentelor, ustensilelor şi a tehnologiilor specifice produselor din aluaturi dospite. ▪ Executarea corectă a operaţiilor tehnologice corespunzătoare realizării diferitelor sortimente de produse de patiserie şi cofetărie din aluat dospit, respectându-se standardele de igienă şi calitate corespunzătoare, pentru satisfacerea cerinţelor clienţilor.
Rezultatul învăţării 5: Realizează fursecuri din aluat		
▪ Elemente componente ale fursecurilor: • aluaturi: aluatul fraged; aluatul franţuzesc (foietaj); • semipreparate: baroturi; • adaosuri: marmeladă, gem, gălbenuş de ou, zahăr farin şi tos, miez de nucă măcinat, chimen, sare, brânză de vaci, caşcaval, margarină	▪ Identifică semipreparatele şi adaosurile utilizate la obţinerea fursecurilor din aluat	▪ Identificarea corectă a semipreparatelor şi adaosurilor, necesare preparării fursecurilor, folosind reţetare specifice, fişe de lucru şi fişe de documentare, ţinând cont de caracteristicile tehnologice şi de calitate ale acestora, precum şi de condiţiile de igienă.

▪ Sortimente de fursecuri: • din aluat fraged: *Arlechin, Baton cu chimen, Figaro, Covrigei dulci, Rotiţe cu gem, Cornuleţe sucevene etc.;* • din aluat franţuzesc (foietaj): *Funduliţe cu nuci, Ochelari, Pai parmezan, Grileuri, Palmieri, etc*; ▪ Tehnologii specifice: etape succesive de obţinere, specifice fiecărui sortiment de fursecuri din aluat;	▪ Realizează sortimentele de fursecuri din aluat, respectând tehnologiile specifice	▪ Executarea corectă a operaţiilor tehnologice corespunzătoare realizării diferitelor sortimente de fursecuri, respectând standardele de igienă şi calitate corespunzătoare, pentru satisfacerea cerinţelor clienţilor.
Rezultatul învăţării 6: Realizează fursecuri din diferite compoziţii		
▪ Compoziţii pe bază de: grăsimi, albuş, fructe uleioase, frişcă. ▪ Semipreparate: din ou şi făină (diferite foi), creme, frişcă, ciocolată cuvertură, baroturi, fondant, fructe confiate, jeleu, elemente de decor. ▪ Adaosuri: marmeladă, gem, zahăr farin şi tos, miez de nucă jumătăţi şi măcinat, stafide, coloranţi şi aromatizanţi alimentari. ▪ Sortimente: • pe bază de grăsimi: *şpriţate, paleuri, four, checur*; • pe bază de frişcă: *langues de chat, petale, urechiuşe, ruibane, ţigarete;* • pe bază de albuşuri: *bezele diferite;* • pe bază de nuci: *pricomigdale, capsule pistache şi orange, tuilles filé;* • pe bază de foi Doboş şi ruladă: *rulade şi minirulade cu creme diferite şi glasate, sortimente de carouri* ▪ Tehnologii specifice: etape succesive de obţinere, specifice fiecărui sortiment de fursecuri.	▪ Identifică semipreparatele şi adaosurile utilizate la obţinerea fursecurilor din diferite compoziţii ▪ Realizează sortimente de fursecuri din compoziţii diverse, respectând tehnologiile specifice	▪ Identificarea corectă a semipreparatelor şi adaosurilor, necesare preparării fursecurilor, folosind reţetare specifice, fişe de lucru şi fişe de documentare, ţinând cont de caracteristicile tehnologice şi de calitate ale acestora, precum şi de condiţiile de igienă. ▪ Executarea corectă a operaţiilor tehnologice corespunzătoare realizării diferitelor sortimente de fursecuri, respectând standardele de igienă şi calitate corespunzătoare, pentru satisfacerea cerinţelor clienţilor.

4. Conţinutul formării

Se recomandă următoarea ordine de parcurgere a modulului:

1. **Caracteristici aluaturilor nedospite**:
   1.1.Consistenţa specifică fiecărui tip de aluat nedospit;
   1.2.Caracteristici privind afânarea, porozitatea specifică şi elasticitatea;
   1.3.Calitatea materiilor prime;
2. **Materii prime folosite**: făină, lichid, grăsimi, ouă, zahăr, aromatizanţi, adaosuri specifice
3. **Procesul tehnologic** – succesiunea fazelor tehnologice, conform tipului de aluat
4. **Tipuri de aluaturi nedospite**:
   4.1.Aluaturi pentru foi de plăcintă,
   4.2.Aluat opărit,
   4.3.Aluat fraged,
   4.4.Aluat foietaj (franţuzesc).
5. **Adaosuri** folosite pentru obţinerea produselor din aluaturi nedospite – zahăr farin, ouă, făină, unt, margarină, fructe proaspete şi uscate, nuci, alune, cacao, coloranţi alimentari, aromatizanţi alimentari.
6. **Semipreparate** pentru produsele din aluaturi nedospite– aluaturi nedospite, umpluturi diverse, sirop de însiropat, cremă de vanilie, jeleuri de fructe, compoturi de fructe, baroturi din fructe uleioase, frişcă, ciocolată cuvertură.
7. **Echipamente şi ustensile**: teluri, răzători, merdenele, palete din lemn şi din plastic, linguri, linguriţe, poşuri cu dui sau cu şpriţ, hârtie pergament, mixere, vase din inox sau material plastic de diferite capacităţi, tăvi de diferite forme şi capacităţi, cuptoare, frigider.
8. **Tehnologii specifice**: etape succesive de obţinere a aluaturilor nedospite, a semipreparatelor şi a produselor de patiserie.
9. **Sortimente de produse din aluaturi nedospite**:
   9.1.Din foaie de plăcintă românească: *plăcinte, merdenele ştrudele*;
   9.2.Din foaie de plăcintă grecească: *preparate însiropate şi preparate neînsiropate;*
   9.3.Din aluat opărit: *eclere, choux à la crème, globuleţe, caroline;*
   9.4.Din aluat fraged: *plăcinte, tarte cu fructe, rondele, corăbioare;*
   9.5.Din aluat franţuzesc cu umplutură de: *din brânză, din fructe şi legume cu cremă de vanilie, cu gem sau marmeladă*;
10. **Caracteristicile aluatului dospit**:
   10.1. Consistenţa specifică aluatului dospit;
   10.2. Elasticitatea;
   10.3. Porozitatea;
   10.4. Calitatea impusă materiilor prime;
   10.5. Respectarea: raportului făină – drojdie, a cantităţii de zahăr şi grăsime din reţetă;
   10.6. Respectarea temperaturii de lucru şi de coacere.
11. **Materii prime**: făină, drojdie, lapte, zahăr, ouă, grăsimi, sare, aromatizanţi alimentari adaosuri specifice;
12. **Procesul tehnologic de obţinere a aluatului dospit** – succesiunea fazelor tehnologice, conform metodei de obţinere a aluatului dospit: directe şi indirecte;
13. **Semipreparate şi adaosuri pentru produsele din aluat dospit**: aluat dospit, cremă de nuci, cremă de mac, umpluturi specifice pe bază de brânză, sirop de însiropat, zahăr farin şi tos, marmeladă, pastă de fructe, gem, rahat, pudră de nuci, brânză de vaci, ouă, făină, unt, margarină, cacao, aromatizanţi alimentari.
14. **Echipamente şi ustensile**: teluri, răzători, merdenele, palete din lemn şi din plastic, linguri, linguriţe, poşuri cu dui sau cu şpriţ, hârtie pergament, mixere, vase de diferite capacităţi, tăvi de diferite forme şi capacităţi, cuptoare, frigidere;
15. **Procesul tehnologic** – succesiunea fazelor tehnologice specifice;
16. **Sortimente de produse din aluat dospit**:

16.1. Sortimente de produse porţionate: *gogoşi, cornuri, brânzoaice, brioşi*
16.2. Semipreparate de cofetărie din aluat dospit:, *produse însiropate, coji de savarine*
16.3. Sortiment comercializate la kilogram: *cozonaci*

17. **Elemente componente ale fursecurilor din aluaturi:**
17.1.Aluaturi: aluatul fraged; aluatul franţuzesc (foietaj);
17.2. Semipreparate: baroturi;
17.3. Adaosuri: marmeladă, gem, gălbenuş de ou, zahăr farin şi tos, miez de nucă măcinat, chimen, sare, brânză de vaci, caşcaval, margarină.

18. **Sortimente de fursecuri din aluat**:
18.1. Din aluat fraged: *Arlechin, Baton cu chimen, Figaro, Covrigei dulci, Rotiţe cu gem, Cornuleţe sucevene etc.;*
18.2. Din aluat franţuzesc (foietaj): *Funduliţe cu nuci, Ochelari, Pai parmezan, Grileuri, Palmieri, etc*;

19. **Tehnologii specifice**: etape succesive de obţinere, specifice fiecărui sortiment de fursecuri din aluat;

20. **Compoziţii pentru fursecuri** pe bază de: grăsimi, albuş, fructe uleioase, frişcă.

21. **Semipreparate**: din ou şi făină (diferite foi), creme, frişcă, ciocolată cuvertură, baroturi, fondant, fructe confiate, jeleu, elemente de decor.

22. **Adaosuri:** marmeladă, gem, zahăr farin şi tos, miez de nucă jumătăţi şi măcinat, stafide, coloranţi şi aromatizanţi alimentari.

23. **Sortimente de fursecuri din compoziţii**:
23.1. Pe bază de grăsimi: *şpriţate, paleuri, four, checur*;
23.2. Pe bază de frişcă: *langues de chat, petale, urechiuşe, ruibane, ţigarete;*
23.3. Pe bază de albuşuri: *bezele diferite;*
23.4. Pe bază de nuci: *pricomigdale, capsule pistache şi orange, tuilles filé;*
23.5. Pe bază de foi Doboş şi ruladă: *rulade şi minirulade cu creme diferite şi glasate, sortimente de carouri*

24. **Tehnologii specifice**: etape succesive de obţinere, specifice fiecărui sortiment de fursecuri.

Conţinurile formării cuprind teme care pot fi abordate practic prin desfăşurarea de lucrări de laborator şi de instruire practică.

5. <u>Resurse materiale minime necesare parcurgerii modulului</u>

Pentru parcurgerea modulului se recomandă utilizarea următoarelor resurse materiale minime:

- Dotările specifice sălilor de clasă;
- Normative specifice, pliante, ghiduri cu specific de alimentaţie, fişe de lucru şi de documentare;
- Flipchart, markere;
- Aparatură multimedia: computere, multifuncţionale, videoproiector;
- Aparatură pentru multiplicarea fişelor de lucru, de evaluare şi a altor materiale necesare activităţii.
- Dotări specifice laboratoarelor de patiserie;
- Materii prime şi auxiliare necesare preparării aluaturilor, produselor din aluaturi şi fursecurilor, conform nreţetelor de fabricaţie.
- Dotări specifice şi obiecte de inventar din sala de servire şi spaţiile destinate servirii.
- Filme didactice.
- Alte tipuri de dotări, identificate de cadrele didactice ca fiind necesare pentru activităţile planificate.

MINISTERUL EDUCAŢIEI, CERCETĂRII, TINERETULUI ŞI SPORTULUI

6. Sugestii metodologice

Conţinuturile programei modulului ***„Produse de patiserie"*** trebuie să fie abordate într-o manieră ***flexibilă***, ***diferenţiată***, ţinând cont de ***particularităţile colectivului*** cu care se lucrează şi de ***nivelul iniţial de pregătire***.

Numărul de ore alocat fiecărei teme rămâne la latitudinea cadrelor didactice care predau conţinutul modulului, în funcţie de dificultatea temelor, de nivelul de cunoştinţe anterioare ale colectivului cu care lucrează, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică şi de ritmul de asimilare a cunoştinţelor de către colectivul instruit.

Modulul **„PRODUSE DE PATISERIE"** poate încorpora, în orice moment al procesului educativ, noi mijloace sau resurse didactice. Orele se recomandă a se desfăşura în laboratoare şi în ateliere din unitatea de învăţământ sau de la agentul economic, dotate conform recomandărilor precizate în unităţile de competenţe menţionate mai sus.

Pregătirea practică în laboratoare tehnologice sau la agentul economic are importanţă deosebită în dobândirea competenţelor de specialitate.

Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activităţi de învăţare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învăţare ale fiecărui elev.

Acestea vizează următoarele aspecte:

- aplicarea metodelor centrate pe elev, abordarea tuturor tipurilor de învăţare (auditiv, vizual, practic) pentru transformarea elevului în coparticipant la propria instruire şi educaţie;
- îmbinarea şi o alternanţă sistematică a activităţilor bazate pe efortul individual al elevului (documentarea după diverse surse de informare, observaţia proprie, exerciţiul personal, instruirea programată, experimentul şi lucrul individual, tehnica muncii cu fişe) cu activităţile ce solicită efortul colectiv (de echipă, de grup) de genul discuţiilor, asaltului de idei, etc.;
- folosirea unor metode care să favorizeze relaţia nemijlocită a elevului cu obiectele cunoaşterii, prin recurgere la modele concrete, potrivite competenţelor din modul;
- însuşirea unor metode de informare şi de documentare independentă, care oferă deschiderea spre autoinstruire, spre învăţare continuă.

Pentru atingerea obiectivelor şi dezvoltarea competenţelor vizate de parcurgerea modulului, pot fi derulate următoarele activităţi de învăţare:

- Elaborarea de referate interdisciplinare;
- Exerciţii de documentare;
- Navigare pe Internet în scopul documentării;
- Vizionări de materiale video (casete video, CD – uri);
- Vizite de documentare la agenţii economici
- Discuţii.

Se consideră că ***nivelul de pregătire este realizat corespunzător, dacă poate fi demonstrat fiecare dintre rezultatele învăţării***.

Pentru achiziţionarea competenţelor vizate de parcurgerea modulului „Produse de patiserie", sugerăm câteva exemple de activităţi de învăţare:

Activitatea 1 – Instruire practică

a. Denumirea activităţii: **Semipreparate de cofetărie din aluat dospit – coji de savarine**

b. Denumirea modulului: **Produse de patiserie**

c. Timpul alocat efectuării activităţii: 240 minute

d. Numele şi prenumele elevului: _____

e. Data: _____

Obiectivul activităţii este:

➢ Prepararea **Cojilor de savarine**, respectând procesul tehnologic specific de obţinere a produselor din aluat dospit.

Sarcini de lucru:

1. Clasa se va organiza în mai multe grupe formate din 3 elevi, doi lucrători şi un observator. Rolurile se vor inversa la fiecare activitate.
2. Fiecare grupă va pregăti, respectând reţeta, 10 bucăţi Coji de savarine.
3. Elevul care îndeplineşte rolul de observator întocmeşte fişa de observare, atribuind o steluţă „☆", dacă sarcina a fost îndeplinită 25%, două steluţe „☆☆", dacă sarcina a fost realizată 50%, trei steluţe „☆☆☆" pentru 75%, şi 4 steluţe „☆☆☆☆" pentru 100%.
4. Fişa de observare se predă cadrului didactic / tutorelui de practică, acesta o poate utiliza ca instrument de evaluare, conertind steluţele în punctaj.

FIŞĂ DE OBSERVARE

Sarcina de lucru	Realizat efectiv	Realizat 100%
Pregătirea locului de muncă		☆☆☆☆
Pregătirea ustensilelor necesare: planşetă, cană, linguri, hârtie pergament, mixer, vase de diferite capacităţi, tavă, forme pentru *cojile de savarine*, cuptor;		☆☆☆☆
Dozarea corectă a materiilor prime conform reţetei: *făină, zahăr, lapte, drojdie, ulei, ouă, răzătură de lămâie, vanilie, sare*		☆☆☆☆
Pregătirea maielei – fermentarea I		☆☆☆☆
Obţinerea aluatului dospit, respectând succesiunea operaţiilor: amestecare, omogenizare, frământare, fermentare (dospire) a II – a		☆☆☆☆
Verificarea consistenţei (moale) a aluatului dospit		☆☆☆☆
Porţionarea aluatului în formele speciale pentru coji		☆☆☆☆
Supravegherea fermentării finale a III –a, în forme		☆☆☆☆
Supravegherea coacerii cojilor		☆☆☆☆
Scoaterea din forme a cojilor, răcirea şi pregătirea pentru păstrare		☆☆☆☆
Realizarea operaţiilor de curăţenie şi igienă la locul de muncă		☆☆☆☆
Colaborarea în echipă, cu celelalte echipe şi cu cadrul didactic / tutorele		☆☆☆☆

Activitatea 2 – Laborator tehnologic – Mapa elevului

a. Denumirea activităţii: **Aluaturi nedospite şi produse din aluaturi nedospite**

b. Denumirea modulului: **Produse de patiserie**

c. Timpul alocat efectuării activităţii: conform planificării

d. Numele şi prenumele elevului: _____

e. Data: _____

Cerinţa: ***Pregătiţi o mapă care să conţină toate probele prin care demonstraţi că v-aţi format deprinderile necesare obţinerii aluaturilor nedospite şi produselor din aluaturi nedospite.*** (Cerinţa va fi anunţată la începutul perioadei de stagiu)

Pe parcursul unei periode de practică la agentul economic, elevului i se va prezenta cerinţa privind pregătirea mapei, sub forma unei fişe de lucru.

Ca dovezi se pot folosi:

- fişe tehnologice,
- fişe de lucru,
- fişe de autoevaluare,
- miniproiecte,
- prezentarea practică şi orală a miniproiectelor, etc.

Orice alt material elaborat de către elev sau utilizat de către cadru didactic poate constitui o dovadă a activităţii elevului.

Rezultatele activităţilor desfăşurate şi ale evaluărilor, colectate atât de către îndrumătorul de practică, cât şi de către elev, trebuie strânse şi organizate într-un anumit loc, astfel încât informaţiile să poată fi regăsite cu uşurinţă.

Pentru elevi, aceste tipuri de dovezi, alături de alte experienţe pe care le pot avea în timpul stagiului de practica la agenţi economici, vor fi colectate în **„mapă a elevului”.**

Mapa elevului ar mai putea conţine:

- Rezultate ale lucrărilor de evaluare efectuate pentru teme din domeniul profesional sau abilităţi cheie;
- Rezultate ale activităţilor de autoevaluare şi dovezi ale discuţiilor şi activităţilor care au avut loc, chiar şi CD-uri cu imagini şi filmuleţe din timpul activităţilor;
- Opiniile elevilor privind activităţile desfăşurate;
- Comentarii ale profesorului privind atitudinea şi rezultatele elevului.

ROMÂNIA • MINISTERUL EDUCAŢIEI, CERCETĂRII, TINERETULUI ŞI SPORTULUI

7. Sugestii cu privire la evaluare

Evaluarea reprezintă partea finală a demersului de proiectare didactică prin care profesorul va măsura eficienţa întregului proces instructiv-educativ. Evaluarea urmăreşte măsura în care elevii şi-au format competenţele propuse în standardele de pregătire profesională.

Evaluarea poate fi :

a.în timpul parcurgerii modulului prin forme de verificare continuă a rezultatelor învăţării.

- Instrumentele de evaluare pot fi diverse, în funcţie de specificul modulului şi de metoda de evaluare – probe orale, scrise, practice.
- Planificarea evaluării trebuie să aibă loc într-un mediu real, după un program stabilit, evitându-se aglomerarea evaluărilor în aceeaşi perioadă de timp.
- Va fi realizată pe baza unor probe care se referă explicit la criteriile de performanţă şi la condiţiile de aplicabilitate ale acestora, corelate cu tipul de evaluare specificat în Standardul de Pregătire Profesională pentru fiecare rezultat al învăţării.

b.finală

- Realizată printr-o lucrare cu caracter aplicativ şi integrat la sfârşitul procesului de predare/ învăţare şi care informează asupra îndeplinirii criteriilor de realizare a cunoştinţelor, abilităţilor şi atitudinilor.

Propunem următoarele **instrumente de evaluare** continuă:

- Fişe de observaţie;
- Fişe test;
- Fişe de lucru;
- Fişe de autoevaluare;
- Teste de verificarea cunoştinţelor cu itemi cu alegere multiplă, itemi alegere dualăă, itemi de completare, itemi de tip pereche, itemi de tip întrebări structurate sau itemi de tip rezolvare de probleme.

Propunem următoarele **instrumente de evaluare** finală:

- **Proiectul**, prin care se evaluează metodele de lucru, utilizarea corespunzătoare a bibliografiei, materialelor şi echipamentelor, acurateţea tehnică, modul de organizare a ideilor şi materialelor într-un raport. Poate fi abordat individual sau de către un grup de elevi.
- **Studiul de caz**, care constă în descrierea unui produs, a unei imagini sau a unei înregistrări electronice care se referă la un anumit proces tehnologic.
- **Portofoliul**, care oferă informaţii despre rezultatele şcolare ale elevilor, activităţile extraşcolare etc.

În parcurgerea modulului se va utiliza evaluare de tip formativ şi la final de tip sumativ pentru verificarea atingerii competenţelor. Elevii trebuie evaluaţi numai în ceea ce priveşte dobândirea competenţelor specificate în cadrul acestui modul.O competenţă se va evalua o singură dată.

Evaluarea scoate în evidenţă măsura în care se formează competenţele cheie şi competenţele tehnice din standardul de pregătire profesională.

Propunem în continuare câteva instrumente de evaluare care ar putea fi utilizate în cadrul acestui modul.

Exemplu 1: Metoda proiectului – Broşură de prezentare

Cerinţa: ***Realizaţi, individual, câte o broşură în care să prezentaţi fursecuri obţinute din diferite compoziţi şi aluaturii, după structura dată mai jos.***

Pentru îndeplinirea cerinţei veţi folosi ca surse de informare publicaţii de specialitate, informaţii de pe internet, sau alte surse pe care le consideraţi utile.

În broşură includeţi imagini sugestive, informaţii referitoare la fursecuri şi alte aspecte care consideraţi că ar putea interesa utilizatorii acestei surse de informare.

Broşurile vor fi prezentate pe computer şi evaluate de toţi ceilalţi colegi din clasă, cu puncte între 10 şi 0, realizându-se în final un clasament al broşurilor realizate.

STRUCTURA BROŞURII

Pag. 1. Condideraţii generale despre fursecuri
Pag. 2. Fursecuri pe bază de grăsimi
Pag. 3. Fursecuri pe bază de frişcă
Pag. 4. Fursecuri pe bază de albuşuri
Pag. 5. Fursecuri pe bază de nuci
Pag. 6. Fursecuri pe bază de foi Doboş şi ruladă
Pag. 7. Fursecuri din aluat fraged
Pag. 8. Fursecuri din aluat franţuzesc (foietaj)

Pentru realizarea broşurii elevii vor fi sprijiniţi să aleagă corect sursele de informare şi să asocieze corect informaţia scrisă cu imaginile, valorificând spaţiul oferit de structura unei broşuri realizate în Word.

Este foarte important să fie stimulată creativitatea elevilor, capacitatea lor de selecţie şi sinteză, precum şi abilităţile de utilizare a computerului.

Evaluarea broşurilor se poate realiza cu ajutorul următoarei ***fişe de evaluare a produsului final.***

FIŞĂ DE EVALUARE A PRODUSULUI FINAL

EVALUATOR: _____

ASPECT (DESIGN)	**Punctaj maxim**	**Punctaj acordat**
Informaţia este uşor de citit	**0,25**	
Spaţiu este folosit eficient în formatul potrivit	**0,25**	
Este legătură între text şi grafică	**0,5**	
Informaţia este clară, bine structurată şi logică	**0,5**	
TOTAL	**1,5**	
CONŢINUT	**Punctaj maxim**	**Punctaj acordat**
Conceptul este prezentat corect d.p.d.v. ştiinţific	**1**	
Terminologia folosită este corectă	**0,5**	
Secvenţele alese conduc spre răspunsul pentru întrebarea unităţii	**1**	
TOTAL	**2,5**	
CONŢINUTUL ŞTIINŢIFIC	**Punctaj maxim**	**Punctaj acordat**
S-a stabilit ipoteza	**0,5**	
S-au identificat etapele ştiinţifice	**0,5**	
S-a desfăşurat documentarea diversificată	**1**	

Datele au fost prelucrate şi s-a finalizat produsul	**1**	
TOTAL	**3**	
COMUNICARE	**Punctaj maxim**	**Punctaj acordat**
Ideile sunt comunicate eficient	**0,5**	
Sunt respectate regulile de scriere (tehnoredactare) şi ortografie	**0,5**	
Textul este creativ	**0,5**	
Bibliografia este precizată corespunzător	**0,5**	
TOTAL	**2**	
Punctaj din oficiu:	**1**	
PUNCTAJ TOTAL:	**10**	

Exemplu 2: Evaluare curentă – Instruire practică – Evaluarea atitudinii şi comportamentului profesional.

FIŞĂ DE EVALUARE

Nume candidat: _____

Nume evaluator: _____

EXERCIŢIU: Completează, prin bifare, fişă de apreciere de mai jos referindu-te la calitatea comportamentului profesional al colegilor tăi de echipă, pe parcursul efectuării sarcinilor de lucru la obţinerea *produselor din aluat opărit.* Nu bifa pentru elevul cu numărul care ţi-a fost atribuit în structura echipei.

Elemente pentru apreciere	Elev1:				Elev 2:				Elev3:				Elev4:			
	Fb	B	S	Ns	Fb	B	S	Ns	Fb	B	S	Ns	Fb	B	S	Ns
Ţinută																
Atitudine faţă de muncă																
Respectarea sarcinilor de lucru																
Atitudine faţă de colegi																
Atitudinea faţă de cadru didactic																
Calitatea umană																
Măiestrie profesională																
Iniţiativă																
Lucru în echipă																
Dorinţă de afirmare																
Dialogul profesional																

MINISTERUL EDUCAŢIEI, CERCETĂRII, TINERETULUI ROMÂNIA

Solicitudinea																

Observaţii cadru didactic / tutore: _____

_____

_____

_____.

Se va aprecia măsura în care elevul este capabil să îşi evalueze corect şi obiectiv colegii cu care lucrează în echipă. Fişa de evaluare poate fi aplicată pentru mai mulţi sau mai puţini elevi, iar o fişă identică va fi completată de către cadru didactic şi comparată cu cea a elevilor.

Rezultatul va fi stabilit în funcţie de procentul de calificative, foarte bine, bine, satisfăcător şi nesatisfăcător obţinute de către fiecare elev în parte.

ROMÂNIA • MINISTERUL EDUCAŢIEI, CERCETĂRII, TINERETULUI ŞI SPORTULUI • MINISTRU

8. Bibliografie

1. Brumar, Constanţa (2006) – *Ghidul pentru Tehnician în gastronomie*, program Phare, Bucureşti: CNDIPT;
2. Brumar, Constanţa (2006) – *Tehnologia culinară de cofetărie - patiserie*, Bucureşti: Ed. Didactică şi Pedagogică R.A.;
3. Capotă, Valentina, ş.a. (2008) – ***Alimentaţie publică, manual pentru clasa a X – a***, Bucureşti: Editura CD Press
4. Dincă, Cristian (2007) – *Cofetar – patiser. Manual pentru calificarea Cofetar – patiser, anul de completare,* Bucureşti: Ed. Didactică şi Pedagogică R.A.;
5. Florea, Constantin, ş.a. (2004) – ***Manualul directorului de restaurant***, Bucureşti: Editura THR-CG;
6. Mănăilescu, A. (colab.) (2000) – *Tehnologia produselor de cofetărie şi patiserie*, Bucureşti: Ed. Didactică şi Pedagogică R.A.;
7. Nicolescu, Radu (1998) – ***Tehnologia restaurantelor***, Bucureşti: Editura Inter-Rebs;
8. Nicolescu Radu (1998) – *Serviciile în turism şi alimentaţie publică,* Bucureşti: Editura Sport-turism;
9. Rădulescu, E. (2005) – *Alimentaţia inteligentă,* Bucureşti: Editura Viaţă şi sănătate;
10. Stavrositu, Stere (2006) – ***Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice***, Bucureşti: Fundaţia Arta serviciilor în turism.
11. Auxiliare curriculare – www.tvet.ro

ROMÂNIA • MINISTERUL EDUCAŢIEI, CERCETĂRII, TINERETULUI ŞI SPORTULUI • MENUSTRU

Modulul III: Estetica produselor de cofetărie – patiserie

1. Notă introductivă

Modulul **" Estetica produselor de cofetărie – patiserie"** face parte din stagiul de pregătire practică de specialitate în vederea certificării pentru calificarea profesională de nivel 2 ***„Cofetar - patiser"*** şi are alocat un număr de **120 ore** conform planului de învăţământ, alocate instruirii practice:

- **30 ore** – laborator tehnologic
- **90 ore** – instruire practică

2. Unitatea/ unităţile de competenţe la care se referă modulul

- **Estetica produselor de patiserie-cofetărie**

C 1.Prezintă importanţa elementelor de decor pentru estetica produselor de patiserie cofetărie
C 2. Execută elemente de decor din zahăr
C 3. Obţine elemente de decor din pastiaj
C 4. Realizează elemente de decor din ciocolată
C 5. Execută elemente de decor din cremă, fructe confiate, fondant şi baroturi

ROMÂNIA • MINISTERUL EDUCAȚIEI, CERCETĂRII, TINERETULUI ȘI SPORTULUI • BANSVRU

3. Corelarea rezultatelor învăţării şi criteriilor de evaluare

MODULUL: ALCĂTUIREA MENIURILOR		
Cunoştinţe	**Deprinderi**	**Criterii de evaluare ***
Rezultatul învăţării 1: Prezintă importanţa elementelor de decor pentru estetica produselor de patiserie cofetărie		
▪ Rolul elementelor de decor: • finisarea prăjiturilor şi torturilor, • acoperirea anumitor defecte apărute în procesul de finisare, • întregirea şi completarea aspectului comercial, • rol nutritiv, • mijloc rapid şi eficient pentru reclama produselor, • pun în valoare priceperea şi imaginaţia lucrătorului ▪ Caracteristicile organoleptice ale elementelor de decor: imită cu fidelitate forma şi aspectul obiectelor/elementelor din natură pe care le reprezintă; culoarea este cât mai apropiată de cea naturală; sunt bine uscate/zvântate, suprafaţa este netedă, fără defecte, prezintă luciu corespunzător texturii; gustul, aroma şi mirosul specifice materiilor prime ▪ Cerinţe pentru armonizarea decorului cu produsul: • referitoare la elementul de decor: respectarea armoniei de colori, mărime (raport optim volum/gramaj), mod de aplicare, montare, fixare, turnare; • caracteristicile produsului: forma, structura semipreparatelor, coloritul semipreparatelor, mărimea de patiserie-cofetărie (suprafeţei de decorat), tipul de glazură, înălţimea produsului;	▪ Precizează rolul elementelor de decor, utilizate la procesul de finisare al sortimentelor de patiserie-cofetărie ▪ Identifică elementele de decor, în funcţie de caracteristicile organoleptice şi tehnologice ▪ Armonizează tipul de decor, în funcţie de caracteristicile produsului de cofetărie-patiserie	▪ Precizarea rolului elementelor de decor, utilizate la procesul de finisare al sortimentelor de patiserie-cofetărie, pe baza deprinderilor eficiente de învăţare. ▪ Identificarea elementelor de decor şi analizarea acestora din punct de vedere organoleptic, prin exprimare oral sau în scris a observaţiilor făcute, dovedind preocupare pentru obţinerea performanţelor profesionale. ▪ Identificarea modalităţilor optime de armonizare a tipurilor de decor în funcţie de caracteristicile produsului de cofetărie-patiserie, dovedind educaţie şi formare profesională.

• caracteristici tehnologice: obţinute la rece – frişcă, fructe confiate, cremă, baroturi; elemente de decor obţinute la cald din: zahăr, pastiaj, ciocolată, fondant, marţipan		
Rezultatul învăţării 2: Execută elemente de decor din zahăr		
▪ Materii prime pentru elementele de decor din zahăr: zahăr, apă, glucoză (oţet sau crem-tartar), coloranţi alimentari; ▪ Ustensile folosite pentru obţinerea elementele de decor din zahăr: vase, site, masă marmură, linguri inox, tifon, cutii; ▪ Tehnologia specifică de obţinere a elementele de decor din zahăr: • obţinerea siropului de zahăr (fierbere), • împărţirea în bucăţi, • colorarea, • tablarea manuală, • modelarea manuală în: *flori, frunze, tije, fructe, coşuleţe, grilaje, „farfurii", casete* • utilizare: montarea pe sortimente de prăjituri şi torturi	▪ Alege materia primă necesară obţinerii elementelor de decor din zahăr ▪ Realizează elemente de decor din zahăr, conform tehnologiei specifice ▪ Utilizează elementele de decor din zahăr, în funcţie de produs	▪ Alegerea materiei prime necesare obţinerii elementelor de decor din zahăr, conform reţetelor de fabricaţie. ▪ Realizarea elementelor de decor din zahăr, conform tehnologiei specifice, respectându-se reţetele de fabricaţie şi succesiunea operaţiilor tehnologice specifice şi condiţiile de realizare a acestora. ▪ Utilizarea elementelor de decor din zahăr, conform reţetelor de fabricaţie pe bază de creativitate şi iniţiativă.
Rezultatul învăţării 3: Obţine elemente de decor din pastiaj		
▪ Materii prime pentru elementele de decor din pastiaj: fondant, lapte praf, coloranţi alimentari; ▪ Ustensile folosite pentru obţinerea elementele de decor din pastiaj: vase, site, masă marmură, linguri inox, cutii; ▪ Tehnologia specifică de obţinere a elementele de decor din pastiaj: • obţinerea compoziţiei (la rece) prin frământare, • împărţirea în bucăţi şi colorarea, • divizarea în bucăţi mici,	▪ Stabileşte componentele necesare obţinerii elementelor de decor din pastiaj ▪ Obţine elementele de decor din pastiaj, conform tehnologiei specifice ▪ Utilizează elemente de decor din pastiaj, în funcţie de produs	▪ Alegerea componentelor necesare pentru obţinerea elementelor de decor din pastiaj, conform reţetelor de fabricaţie şi condiţiilor impuse pentru aceste elemente de decor. ▪ Obţinerea elementelor de decor din pastiaj, respectând reţetele de fabricaţie şi succesiunea operaţiilor tehnologice specifice şi condiţiile de realizare a acestora. ▪ Utilizarea elementelor de decor din pastiaj, conform reţetelor de fabricaţie.

• modelarea manuală în: *trandafiri, narcise, violete, flori de măr, flori de nu-mă-uita, frunzulițe, tije etc.* • utilizare: montarea pe sortimente de prăjituri și torturi		
Rezultatul învățării 4: Realizează elemente de decor din ciocolată		
▪ Rolului elementelor de decor din ciocolată: aplicarea ei pe orice glazură şi pe orice culoare; decor, atât pentru părţile laterale cât şi pentru suprafaţa prăjiturilor/torturilor şi glazuri; completează valoarea energetică şi calităţile gustative ale prăjiturilor/torturilor la care se asociază. ▪ Elemente necesare la obţinerea elementelor de decor din ciocolată: • materii prime: ciocolată cuvertură, ulei • ustensile: vase, linguri inox, cornet din hârtie pergament sau celofan, fâşii de hârtie, hârtie pergament, cuţite, forme de metal sau material plastic special, tifon ▪ Tehnologia specifică de obţinere a elementele de decor din pastiaj: • fluidizarea ciocolatei la 40^0C; • *glasarea totală sau parţială a produselor;* turnarea sub formă de: *grătar simplu, grătar dublu, filigran*; • tăierea ciocolatei în *forme geometrice*; • umplerea formelor cu ciocolată pentru figurine: *păsări, flori, ouă, iepuraşi, ursuleţi* ▪ Utilizarea elementelor de decor din ciocolată: turnarea; montarea pe sortimente de torturi şi prăjituri; comercializarea figurinelor, ca atare, în ambalaje atractive	▪ Precizează rolul elementelor de decor din ciocolată ▪ Obţine elemente de decor din ciocolată, respectând tehnologia specifică ▪ Utilizează elemente de decor din ciocolată, în funcţie de produs	▪ Precizarea rolului elementelor de decor din ciocolată, utilizate la procesul de finisare al sortimentelor de patiserie-cofetărie, dovedind deprinderi eficiente de învăţare. ▪ Obţinerea elementelor de decor din ciocolată, respectând reţetele de fabricaţie şi succesiunea operaţiilor tehnologice specifice şi condiţiile de realizare a acestora. ▪ Utilizarea elementelor de decor din ciocolată, conform reţetelor de fabricaţie bazându-se pe creativitate şi iniţiativă.

Rezultatul învăţării 5: Execută elemente de decor din cremă, fructe confiate, fondant şi baroturi		
▪ Compoziţii şi produse pentru decor: • Creme: acelaşi sortiment, ca pentru umplerea prăjiturilor şi torturilor • Fructe confiate: armonizate cu produsul • Fondant: armonizat cu produsul • Baroturi din: fondant, granulat, griat, fructe uleioase; se aleg în funcţie de caracteristicile produselor de patiserie cofetărie • Compoziţii diverse: frişcă, marţipan, langues de chat, pişcoturi, zahăr farin pudră de cacao ▪ Ustensile folosite: vase, site, linguri inox, poş cu spriţ, cornet din hârtie, blat din lemn, cuţite, forme metalice mici, merdenea, răzători, planşetă, maşină specială pentru fileuri, maşină specială de barot ▪ Tehnici de decorare: • prin turnare: cremele (*aveline (rozete), pere, fructe, frunzuliţe etc.)*; • prin turnare: frişca (*aveline mari şi mici, forme diferite, specifice unor sortimente de patiserie şi cofetărie*); • prin glasare (turnare): *fondantul* • prin tăiere, decupare şi aplicare: fructele confiate (*pătrăţele romburi, triunghiuri etc.* • prin barotare • prin aplicare/fixare: *marţipan modelat, langues de chat, pişcoturi* • prin turnare, ungere, aplicare: *jeleu* • prin pudrare: *zahăr farin, pudră de cacao*	▪ Stabileşte cremele, fructele confiate, fondantul, baroturile şi a alte produse specifice, necesare decorării produselor de patiserie-cofetărie ▪ Decorează produsele cu elemente de decor din cremă, fructe confiate, fondant, baroturi, şi alte produse, în funcţie de reţete	▪ Stabilirea cremelor, fructelor confiate, fondantului, baroturilor şi a altor produse specifice, necesare decorării produselor de patiserie-cofetărie, în condiţii de igienă şi calitate. ▪ Decorarea produselor cu elemente de decor din cremă, fructe confiate, fondant, baroturi, şi alte produse, în funcţie de reţete bazându-se pe creativitate şi iniţiativă.

4. Conţinutul formării

Se recomandă următoarea ordine de parcurgere a modulului:

1. **Rolul elementelor de decor**: finisarea prăjiturilor şi torturilor, acoperirea anumitor defecte apărute în procesul de finisare, întregirea şi completarea aspectului comercial, rol nutritiv, mijloc rapid şi eficient pentru reclama produselor,pun în valoare priceperea şi imaginaţia lucrătorului
2. **Caracteristicile organoleptice ale elementelor de decor**: imită cu fidelitate forma şi aspectul obiectelor/elementelor din natură pe care le reprezintă; culoarea este cât mai apropiată de cea naturală; sunt bine uscate/zvântate, suprafaţa este netedă, fără defecte, prezintă luciu corespunzător texturii; gustul, aroma şi mirosul specifice materiilor prime
3. **Cerinţe pentru armonizarea decorului cu produsul**:
   3.1. Referitoare la elementul de decor: respectarea armoniei de colori, mărime (raport optim volum/gramaj), mod de aplicare, montare, fixare, turnare;
   3.2. Caracteristicile produsului: forma, structura semipreparatelor, coloritul semipreparatelor, mărimea de patiserie-cofetărie (suprafeţei de decorat), tipul de glazură, înălţimea produsului;
   3.3. Caracteristici tehnologice: obţinute la rece – frişcă, fructe confiate, cremă, baroturi; elemente de decor obţinute la cald din: zahăr, pastiaj, ciocolată, fondant, marţipan.
4. **Materii prime pentru elementele de decor din zahăr**: zahăr, apă, glucoză (oţet sau crem-tartar), coloranţi alimentari;
5. **Ustensile folosite pentru obţinerea elementele de decor din zahăr**: vase, site, masă marmură, linguri inox, tifon, cutii;
6. **Tehnologia specifică de obţinere a elementele de decor din zahăr**:
   6.1. Obţinerea siropului de zahăr (fierbere); împărţirea în bucăţi; colorarea; tablarea manuală;
   6.2. Mmodelarea manuală în: flori, frunze, tije, fructe, coşuleţe, grilaje, „farfurii", casete;
   6.3. Utilizare: montarea pe sortimente de prăjituri şi torturi
7. **Materii prime pentru elementele de decor din pastiaj**: fondant, lapte praf, coloranţi alimentari;
8. **Ustensile folosite pentru obţinerea elementele de decor din pastiaj**: vase, site, masă marmură, linguri inox, cutii;
9. **Tehnologia specifică de obţinere a elementele de decor din pastiaj**:
   9.1. Obţinerea compoziţiei (la rece) prin frământare;
   9.2. Împărţirea în bucăţi şi colorarea;
   9.3. Divizarea în bucăţi mici;
   9.4. Modelarea manuală în: *trandafiri, narcise, violete, flori de măr, flori de nu-mă-uita, frunzuliţe, tije etc*
   9.5. Utilizare: montarea pe sortimente de prăjituri şi torturi
10. **Rolului elementelor de decor din ciocolată**: aplicarea ei pe orice glazură şi pe orice culoare; decor, atât pentru părţile laterale cât şi pentru suprafaţa prăjiturilor/torturilor şi glazuri; completează valoarea energetică şi calităţile gustative ale prăjiturilor/torturilor la care se asociază.
11. **Elemente necesare la obţinerea elementelor de decor din ciocolată**:
   11.1. Materii prime: ciocolată cuvertură, ulei;
   11.2. Ustensile: vase, linguri inox, cornet din hârtie pergament sau celofan, fâşii de hârtie, hârtie pergament, cuţite, forme de metal sau material plastic special, tifon;
12. **Tehnologia specifică de obţinere a elementele de decor din pastiaj**:
   12.1. Fluidizarea ciocolatei la 40^0C;
   12.2. *Glasarea totală sau parţială a produselor;* turnarea sub formă de: *grătar simplu, grătar dublu, filigran;*
   12.3. Tăierea ciocolatei în *forme geometrice*;
   12.4. Umplerea formelor cu ciocolată pentru figurine: *păsări, flori, ouă, iepuraşi, ursuleţi*
13. **Utilizarea elementelor de decor din ciocolată**: turnarea; montarea pe sortimente de torturi şi prăjituri; comercializarea figurinelor, ca atare, în ambalaje atractive.

14. **Compoziţii şi produse pentru decor**:
   14.1. Creme: acelaşi sortiment, ca pentru umplerea prăjiturilor şi torturilor
   14.2. Fructe confiate: armonizate cu produsul
   14.3. Fondant: armonizat cu produsul
   14.4. Baroturi din: fondant, granulat, griat, fructe uleioase; se aleg în funcţie de caracteristicile produselor de patiserie cofetărie
   14.5. Compoziţii diverse: frişcă, marţipan, langues de chat, pişcoturi, zahăr farin pudră de cacao
15. **Ustensile folosite**: vase, site, linguri inox, poş cu spriţ, cornet din hârtie, blat din lemn, cuţite, forme metalice mici, merdenea, răzători, planşetă, maşină specială pentru fileuri, maşină specială de barot
16. **Tehnici de decorare**:
   16.1. Prin turnare: cremele (*aveline (rozete), pere, fructe, frunzuliţe etc.)*;
   16.2. Prin turnare: frişca (*aveline mari şi mici, forme diferite, specifice unor sortimente de patiserie şi cofetărie*);
   16.3. Prin glasare (turnare): *fondantul;*
   16.4. Prin tăiere, decupare şi aplicare: fructele confiate (*pătrăţele romburi, triunghiuri etc*
   16.5. Prin barotare;
   16.6. Prin aplicare/fixare: *marţipan modelat, langues de chat, pişcoturi*
   16.7. Prin turnare, ungere, aplicare: *jeleu*
   16.8. Prin pudrare: *zahăr farin, pudră de cacao*

Conţinurile formării cuprind teme care pot fi abordate practic prin desfăşurarea de lucrări de laborator şi de instruire practică.

5. Resurse materiale minime necesare parcurgerii modulului

Pentru parcurgerea modulului se recomandă utilizarea următoarelor resurse materiale minime:

- Dotările specifice sălilor de clasă;
- Pliante, ghiduri cu specific de alimentaţie, cataloage, fişe de lucru şi de documentare;
- Flipchart, markere;
- Aparatură multimedia: computere, multifuncţionale, videoproiector;
- Aparatură pentru multiplicarea fişelor de lucru, de evaluare şi a altor materiale necesare activităţii.
- Dotări specifice laboratoarelor de cofetărie – patiserie;
- Materii prime şi auxiliare necesare preparării elementelor de decor folosite în cofetărie – patiserie.
- Cataloage electronice şi filme didactice.
- Alte tipuri de dotări, identificate de cadrele didactice ca fiind necesare pentru activităţile planificate.

6. Sugestii metodologice

Conţinuturile programei modulului ***„Estetica produselor de cofetărie – patiserie"*** trebuie să fie abordate într-o manieră ***flexibilă***, ***diferenţiată***, ţinând cont de ***particularităţile colectivului*** cu care se lucrează şi de ***nivelul iniţial de pregătire***.

Numărul de ore alocat fiecărei teme rămâne la latitudinea cadrelor didactice care predau conţinutul modulului, în funcţie de dificultatea temelor, de nivelul de cunoştinţe anterioare ale colectivului cu care lucrează, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică şi de ritmul de asimilare a cunoştinţelor de către colectivul instruit.

Modulul **„ESTETICA PRODUSELOR DE COFETĂRIE – PATISERIE"** poate încorpora, în orice moment al procesului educativ, noi mijloace sau resurse didactice.

Orele se recomandă a se desfăşura în laboratoare şi în ateliere din unitatea de învăţământ sau de la agentul economic, dotate conform recomandărilor precizate în unităţile de competenţe menţionate mai sus.

Pregătirea practică în laboratoare tehnologice sau la agentul economic are importanţă deosebită în dobândirea competenţelor de specialitate.

Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activităţi de învăţare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învăţare ale fiecărui elev.

Acestea vizează următoarele aspecte:

- aplicarea metodelor centrate pe elev, abordarea tuturor tipurilor de învăţare (auditiv, vizual, practic) pentru transformarea elevului în coparticipant la propria instruire şi educaţie;
- îmbinarea şi o alternanţă sistematică a activităţilor bazate pe efortul individual al elevului (documentarea după diverse surse de informare, observaţia proprie, exerciţiul personal, instruirea programată, experimentul şi lucrul individual, tehnica muncii cu fişe) cu activităţile ce solicită efortul colectiv (de echipă, de grup) de genul discuţiilor, asaltului de idei, etc.;
- folosirea unor metode care să favorizeze relaţia nemijlocită a elevului cu obiectele cunoaşterii, prin recurgere la modele concrete, potrivite competenţelor din modul;
- însuşirea unor metode de informare şi de documentare independentă, care oferă deschiderea spre autoinstruire, spre învăţare continuă.

Pentru atingerea obiectivelor şi dezvoltarea competenţelor vizate de parcurgerea modulului, pot fi derulate următoarele activităţi de învăţare:

- Elaborarea de referate interdisciplinare;
- Exerciţii de documentare;
- Navigare pe Internet în scopul documentării;
- Vizionări de materiale video (casete video, CD – uri);
- Vizite de documentare la agenţii economici
- Discuţii.

Se consideră că ***nivelul de pregătire este realizat corespunzător, dacă poate fi demonstrat fiecare dintre rezultatele învăţării.***

Pentru achiziţionarea competenţelor vizate de parcurgerea modulului **„Estetica produselor de cofetărie – patiserie"**, sugerăm câteva exemple de activităţi de învăţare:

Activitatea 1 – Instruire practică

a. Denumirea activităţii: **Obţinerea elementelor de decor din pastiaj**

b. Denumirea modulului: **Estetica produselor de cofetărie – patiserie**

c. Timpul alocat efectuării activităţii: 120 minute

d. Numele şi prenumele elevului: _____

e. Data: _____

I. Având la dispoziţie materiile prime necesare preparaţi 500 grame de pastiaj din care să modelaţi elemente de decor reprezentând elemente din natură, folosind cataloage, portofoliul personal şi diferite site-uri specializate.

II. După realizarea sarcinii practice, completaţi **Jurnalul de refecţie** de mai jos.

Nume .....

Data.....

JURNAL DE REFLECŢIE

- Lucrez cel mai bine când: _____

_____

- Îmi place să lucrez cu alţii când : _____

_____

- Lucrul care îmi place cel mai mult: _____

_____

- Cea mai interesantă parte a acestui proiect este : _____

_____

- Mi-ar plăcea să învăţ mai mult despre : _____

_____

- Trebuie să lucrez la: _____

_____

- Am nevoie de ajutor la : _____

_____

- Când nu înţeleg ceva : _____

_____

- Înainte de a începe să lucrez la proiect voi : _____

_____

- Când trebuie să studiez, eu : _____

_____

- Când vreau să-mi aduc aminte ceva, eu : _____

_____

- Sunt bun la: _____

_____

- Pot ajuta pe alţii cu: _____

_____

- Vreau să lucrez la: _____

_____

- Vreau să învăţ despre: _____

_____

- Vreau să fiu de ajutor la : _____

_____

Activitatea 2 – Laborator tehnologic

a. Denumirea activităţii: **Elemente de decor**

b. Denumirea modulului: **Estetica produselor de cofetărie – patiserie**

c. Timpul alocat efectuării activităţii: 60 minute

d. Numele şi prenumele elevului: _____

e. Data: _____

Cerinţă: Precizaţi cauzele următoarelor defecte apărute în procesul de obţinere al decorurilor din zahăr, pastiaj,ciocolată, drăgan,cremă şi fructe

DEFECTE	CAUZE
Din zahăr: - aspect mat - forma şi mărimea nu imită cu fidelitate elementele naturale	
Din drăgan: - aspect mat şi cu pori vizibili - cu denivelări la suprafaţă	

ROMANIA MINISTERUL EDUCATIEI, CERCETARII, TINERETULUI SI SPORTULUI MINISTRU

Din pastiaj: -compoziţia este lipicioasă, se rupe sau nu-şi menţine forma	
Din ciocolată: - aspect mat sau din loc în loc prezintă dungi albe	
Din cremă şi fructe: - nu se cunosc urmele şpriţului - nu-şi menţin forma	

Pentru a rezolva acestă fişă de lucru folosiţi fişele de documentare şi piesele propriului portofoliu, informaţii obţinute de pe internet şi orice altă sursă de documentare apreciaţi că v-ar fi utilă pentru rezolvarea cerinţei.

7. Sugestii cu privire la evaluare

Evaluarea reprezintă partea finală a demersului de proiectare didactică prin care profesorul va măsura eficienţa întregului proces instructiv-educativ. Evaluarea urmăreşte măsura în care elevii şi-au format competenţele propuse în standardele de pregătire profesională.

Evaluarea poate fi :

a.în timpul parcurgerii modulului prin forme de verificare continuă a rezultatelor învăţării.

- Instrumentele de evaluare pot fi diverse, în funcţie de specificul modulului şi de metoda de evaluare – probe orale, scrise, practice.
- Planificarea evaluării trebuie să aibă loc într-un mediu real, după un program stabilit, evitându-se aglomerarea evaluărilor în aceeaşi perioadă de timp.
- Va fi realizată pe baza unor probe care se referă explicit la criteriile de performanţă şi la condiţiile de aplicabilitate ale acestora, corelate cu tipul de evaluare specificat în Standardul de Pregătire Profesională pentru fiecare rezultat al învăţării.

b.Finală

- Realizată printr-o lucrare cu caracter aplicativ şi integrat la sfârşitul procesului de predare/ învăţare şi care informează asupra îndeplinirii criteriilor de realizare a cunoştinţelor, abilităţilor şi atitudinilor.

Propunem următoarele **instrumente de evaluare** continuă:

- Fişe de observaţie;
- Fişe test;
- Fişe de lucru;
- Fişe de autoevaluare;
- Teste de verificarea cunoştinţelor cu itemi cu alegere multiplă, itemi alegere dublă, itemi de completare, itemi de tip pereche, itemi de tip întrebări structurate sau itemi de tip rezolvare de probleme.

Propunem următoarele **instrumente de evaluare** finală:

ROMÂNIA MINISTERUL EDUCAŢIEI, CERCETĂRII, TINERETULUI ŞI SPORTULUI MINISTRU

- **Proiectul**, prin care se evaluează metodele de lucru, utilizarea corespunzătoare a bibliografiei, materialelor şi echipamentelor, acurateţea tehnică, modul de organizare a ideilor şi materialelor într-un raport. Poate fi abordat individual sau de către un grup de elevi.
- **Studiul de caz**, care constă în descrierea unui produs, a unei imagini sau a unei înregistrări electronice care se referă la un anumit proces tehnologic.
- **Portofoliul,** care oferă informaţii despre rezultatele şcolare ale elevilor, activităţile extraşcolare etc.

În parcurgerea modulului se va utiliza evaluare de tip formativ şi la final de tip sumativ pentru verificarea atingerii competenţelor. Elevii trebuie evaluaţi numai în ceea ce priveşte dobândirea competenţelor specificate în cadrul acestui modul.O competenţă se va evalua o singură dată.

Evaluarea scoate în evidenţă măsura în care se formează competenţele cheie şi competenţele tehnice din standardul de pregătire profesională.

Propunem în continuare ca instrument de evaluare ***Portofoliul de practică***.

Exemplu: Portofoliul de practică

Portofoliul de practică poate fi utilizat că instrument de evaluare a atingerii competenţelor de către elev, împreună cu fişa de observaţie a activităţii elevului întocmită de îndrumătorul de practică (profesorul de specialitate/ maistru instructor / tutore de practică).

Portofoliul de practică va cuprinde:

- jurnalul de practică,
- fişe de observaţie,
- fişe de lucru,
- studii de caz,
- rezultate ale proiectelor / miniproiectelor,
- fişe individuale pe o temă de practică,
- fişe de observaţie a activităţii elevului pe durata derulării practicii,
- documentaţii tehnice,
- fişe de evaluare (concepute de îndrumătorul de practică),
- aplicaţii, etc.

ROMANIA MINISTERUL EDUCATIEI, CERCETARII, TINERETULUI MINISTRU

8. Bibliografie

1. Brumar, Constanţa (2006) – *Ghidul pentru Tehnician în gastronomie*, program Phare, Bucureşti: CNDIPT;
2. Brumar, Constanţa (2006) – *Tehnologia culinară de cofetărie - patiserie*, Bucureşti: Ed. Didactică şi Pedagogică R.A.;
3. Brumar, Constanţa (2006) – *Estetica produselor de cofetărie patiserie – Auxiliar curricular*, program Phare, Bucureşti: CNDIPT;
4. Capotă, Valentina, ş.a. (2008) – ***Alimentaţie publică, manual pentru clasa a X – a***, Bucureşti: Editura CD Press
5. Dincă, Cristian (2007) – *Cofetar – patiser. Manual pentru calificarea Cofetar – patiser, anul de completare,* Bucureşti: Ed. Didactică şi Pedagogică R.A.;
6. Florea, Constantin, ş.a. (2004) – ***Manualul directorului de restaurant***, Bucureşti: Editura THR-CG;
7. Mănăilescu, A. (colab.) (2000) – *Tehnologia produselor de cofetărie şi patiserie*, Bucureşti: Ed. Didactică şi Pedagogică R.A.;
8. Nicolescu, Radu (1998) – ***Tehnologia restaurantelor***, Bucureşti: Editura Inter-Rebs;
9. Nicolescu Radu (1998) – *Serviciile în turism şi alimentaţie publică,* Bucureşti: Editura Sport-turism;
10. Rădulescu, E. (2005) – *Alimentaţia inteligentă,* Bucureşti: Editura Viaţă şi sănătate;
11. Stavrositu, Stere (2006) – ***Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice***, Bucureşti: Fundaţia Arta serviciilor în turism.
12. Auxiliare curriculare – www.tvet.ro

ROMANIA MINISTERUL EDUCATIEI, CERCETARII, TINERETULUI SI SPORTULUI

Modulul IV: Comercializarea produselor de cofetărie-patiserie

1. Notă introductivă

Modulul **"Comercializarea produselor de cofetărie-patiserie"** face parte din stagiul de pregătire practică de specialitate în vederea certificării pentru calificarea profesională de nivel 2 ***„Cofetar – patiser"*** şi are alocat un număr de **60 ore** conform planului de învăţământ, din care:

- **30 ore** – laborator tehnologic
- **30 ore** – instruire practică

2. Unitatea/ unităţile de competenţe la care se referă modulul

- **Expunerea şi comercializarea produselor de patiserie-cofetărie**

C 1. Prezintă condiţiile de etalare a produselor de patiserie-cofetărie
C 2. Precizează condiţiile de păstrare şi depozitare a produselor de patiserie-cofetărie
C 3. Expune şi prezintă produsele de patiserie-cofetărie
C 4. Ambalează estetic produsele de patiserie-cofetărie
C5. Comercializează produsele de patiserie-cofetărie

ROMÂNIA • MINISTERUL EDUCAŢIEI, CERCETĂRII, TINERETULUI ŞI SPORTULUI • MINISTRU

3. **Corelarea rezultatelor învăţării şi criteriilor de evaluare**

MODULUL: ALCĂTUIREA MENIURILOR		
Cunoştinţe	**Deprinderi**	**Criterii de evaluare ***
Rezultatul învăţării 1: Prezintă condiţiile de etalare a produselor de patiserie-cofetărie		
▪ **Echipamente pentru etalare**: vitrine frigorifice modulate, cu mai multe nivele, pentru produse de cofetărie; vitrine calde de expunere, mese calde, pentru produse de plăcintărie; vitrine pentru produse de patiserie; spaţii frigorifice ▪ **Ustensile şi suporturi pentru etalare**: sinii, capse, chese, tăvi, platouri, cartoane dantelate, bomboniere, coşuleţe, cutii decorative, recipiente transparente din sticlă sau material plastic, suporturi speciale pentru torturi supraetajate ▪ **Condiţii de etalare**: dispunerea produselor în vitrine, respectând vecinătatea admisă şi condiţiile igienico-sanitare	▪ Prezintă echipamentele, ustensilele şi suporturile necesare etalării produselor de patiserie-cofetărie ▪ Identifică condiţiile de etalare a produselor de patiserie-cofetărie	▪ Prezentarea echipamentelor, ustensilelor şi suporturilor necesare etalării produselor de patiserie-cofetărie în vederea îmbunătăţirii propriei performanţe. ▪ Identificarea condiţiilor de etalare a produselor de patiserie-cofetărie, exprimând oral sau în scris observaţiile făcute despre importanţa acestora.
Rezultatul învăţării 2: Precizează condiţiile de păstrare şi depozitare a produselor de patiserie-cofetărie		
▪ **Echipamente pentru depozitare**: vitrine frigorifice modulate, cu mai multe nivele, pentru produse de cofetărie; spaţii frigorifice (0^0 ... + 4^0 C); încăperi curate, aerisite, fără mirosuri străine, temperatura +15^0 ... +17^0 C, pentru produsele de patiserie; ▪ **Suporturi pentru păstrare şi depozitare**: rafturi, camere frigorifice cu rafturi; sinii, capse, tăvi, platouri ▪ **Condiţii de păstrare şi depozitare:** microclimat specific de păstrare şi depozitare (temperatură, umiditate, ventilaţie); termene de valabilitate; respectarea vecinătăţii admise; respectarea condiţiilor igienico-sanitare.	▪ Identifică utilajele şi suporturile necesare păstrării şi depozitării produselor de patiserie-cofetărie ▪ Asigură condiţiile de microclimat necesare păstrării şi depozitării produselor de patiserie-cofetărie	▪ Identificarea utilajelor şi suporturilor necesare păstrării şi depozitării produselor de patiserie-cofetărie în vederea îmbunătăţirii propriei performanţe. ▪ Asigurarea condiţiilor de microclimat necesare păstrării şi depozitării produselor de patiserie-cofetărie.

Rezultatul învăţării 3: Expune şi prezintă produsele de patiserie-cofetărie		
▪ **Rolul etalării produselor de patiserie cofetărie**: publicitatea la locul vânzării prin punerea în valoare a produselor; furnizarea informaţiilor despre caracteristicile produselor; stimularea vizuală a clienţilor; realizarea unui cadru agreabil şi estetic în interiorul unităţii (cofetărie, patiserie); ▪ **Criterii de etalare**: dispunerea produselor în vitrine pentru utilizarea judicioasă a spaţiului şi vizualizarea tuturor produselor; iluminarea corespunzătoare a spaţiului vitrinei; etalarea pe sortimente de produse cu componente asemănătoare; gruparea produselor în compoziţii de linii (radial, cerc, semicerc, spirale, zigzag etc.) în plan; respectarea armoniei formelor, culorilor, contrastelor; etalarea tematică (elemente florale, simboluri, anotimpuri, sărbători, alte evenimente); prezentarea produselor cu ajutorul etichetelor	▪ Precizează rolul etalării produselor de patiserie-cofetărie ▪ Expune produsele de patiserie-cofetărie în vitrine, respectând criteriile-cadru de etalare	▪ Precizarea rolului etalării produselor de patiserie-cofetărie în vederea îmbunătăţirii propriei performanţe. ▪ Etalarea produsele de patiserie-cofetărie în vitrine, respectându-se criteriile-cadru de etalare.
Rezultatul învăţării 4: Ambalează estetic produsele de patiserie-cofetărie		
▪ **Tipuri de ambalaje:** cutii din carton, modulate, de diferite dimensiuni; dantele din hârtie cerată sau staniol, cartoane dantelate, cartoane, cutii capitonate cu hârtie sau alte materiale, hârtie decorativă, cu imagini de produse; staniol; materiale decorative şi de reclamă. ▪ **Condiţii de ambalare estetică:** ambalaj estetic, din punct de vedere al formei, culorii, graficii sugestive, inscripţionat cu marca laboratorului sau a firmei producătoare; utilizarea materialelor decorative (staniol colorat, rafie colorată, rabant colorat, funde, inimioare etc.) în funcţie de eveniment; modul de împachetare, modul de oferire a produsului ambalat.	▪ Alege materialele pentru ambalarea produselor de patiserie-cofetărie ▪ Ambalează estetic produsele de patiserie-cofetărie	▪ Alegerea materialelor pentru ambalarea produselor de patiserie-cofetărie în vederea îmbunătăţirii propriei performanţe. ▪ Ambalarea estetică a produselor de patiserie-cofetărie în vederea încadrării în cerinţele locului de muncă.

Rezultatul învăţării 5: Comercializează produsele de patiserie-cofetărie		
▪ **Oferta de produse supuse comercializării**: identificarea sortimentelor de produse de patiserie-cofetărie; descrierea caracteristicilor senzoriale ale produselor de patiserie-cofetărie; cunoaşterea tehnologiei specifice de obţinere a produselor de patiserie-cofetărie; localizarea diferitelor sortimente de produse de patiserie-cofetărie, în locurile de expunere; prezentarea locului şi rolului în meniu; recomandarea unor produse care pot fi oferite pentru diverse ocazii. ▪ **Tehnica de comercializare a produselor**: etichetare corectă; vânzare clasică; expoziţii cu vânzare de patiserie-cofetărie.	▪ Cunoaşte oferta de produse de patiserie-cofetărie ▪ Comercializează produsele de patiserie-cofetărie	▪ Identificarea corectă a ofertei produselor de patiserie-cofetărie supuse comercializării, în vederea îmbunătăţirii propriei performanţe. ▪ Comercializarea produselor de patiserie-cofetărie cunoscând tehnicile de comercializare, în vederea îmbunătăţirii propriei performanţe.

4. Conţinutul formării

Se recomandă următoarea ordine de parcurgere a modulului:

1. **Echipamente pentru etalare**: vitrine frigorifice modulate, cu mai multe nivele, pentru produse de cofetărie; vitrine calde de expunere, mese calde, pentru produse de plăcintărie; vitrine pentru produse de patiserie; spaţii frigorifice.
2. **Ustensile şi suporturi pentru etalare**: sinii, capse, chese, tăvi, platouri, cartoane dantelate, bomboniere, coşuleţe, cutii decorative, recipiente transparente din sticlă sau material plastic, suporturi speciale pentru torturi supraetajate.
3. **Condiţii de etalare**: dispunerea produselor în vitrine, respectând vecinătatea admisă şi condiţiile igienico-sanitare.
4. **Echipamente pentru depozitare**: vitrine frigorifice modulate, cu mai multe nivele, pentru produse de cofetărie; spaţii frigorifice (0^0 ... + 4^0 C); încăperi curate, aerisite, fără mirosuri străine, temperatura +15^0 ... +17^0 C, pentru produsele de patiserie;
5. **Suporturi pentru păstrare şi depozitare**: rafturi, camere frigorifice cu rafturi; sinii, capse, tăvi, platouri.
6. **Condiţii de păstrare şi depozitare:** microclimat specific de păstrare şi depozitare (temperatură, umiditate, ventilaţie); termene de valabilitate; respectarea vecinătăţii admise; respectarea condiţiilor igienico-sanitare.
7. **Rolul etalării produselor de patiserie cofetărie**: publicitatea la locul vânzării prin punerea în valoare a produselor; furnizarea informaţiilor despre caracteristicile produselor; stimularea vizuală a clienţilor; realizarea unui cadru agreabil şi estetic în interiorul unităţii (cofetărie, patiserie);
8. **Criterii de etalare**: dispunerea produselor în vitrine pentru utilizarea judicioasă a spaţiului şi vizualizarea tuturor produselor; iluminarea corespunzătoare a spaţiului vitrinei; etalarea pe sortimente de produse cu componente asemănătoare; gruparea produselor în compoziţii de linii (radial, cerc, semicerc, spirale, zigzag etc.) în plan; respectarea armoniei formelor, culorilor, contrastelor; etalarea tematică (elemente florale, simboluri, anotimpuri, sărbători, alte evenimente); prezentarea produselor cu ajutorul etichetelor
9. **Tipuri de ambalaje:** cutii din carton, modulate, de diferite dimensiuni; dantele din hârtie cerată sau staniol, cartoane dantelate, cartoane, cutii capitonate cu hârtie sau alte materiale, hârtie decorativă, cu imagini de produse; staniol; materiale decorative şi de reclamă.
10. **Condiţii de ambalare estetică:** ambalaj estetic, din punct de vedere al formei, culorii, graficii sugestive, inscripţionat cu marca laboratorului sau a firmei producătoare; utilizarea materialelor decorative (staniol colorat, rafie colorată, rabant colorat, funde, inimioare etc.) în funcţie de eveniment; modul de împachetare, modul de oferire a produsului ambalat.
11. **Oferta de produse supuse comercializării**: identificarea sortimentelor de produse de patiserie-cofetărie; descrierea caracteristicilor senzoriale ale produselor de patiserie-cofetărie; cunoaşterea tehnologiei specifice de obţinere a produselor de patiserie-cofetărie; localizarea diferitelor sortimente de produse de patiserie-cofetărie, în locurile de expunere; prezentarea locului şi rolului în meniu; recomandarea unor produse care pot fi oferite pentru diverse ocazii.
12. **Tehnica de comercializare a produselor**: etichetare corectă; vânzare clasică; expoziţii cu vânzare de patiserie-cofetărie.

Conţinurile formării cuprind teme care pot fi abordate practic prin desfăşurarea de lucrări de laborator şi de instruire practică.

MINISTERUL EDUCAŢIEI, CERCETĂRII, TINERETULUI ŞI SPORTULUI
MINISTRU

5. Resurse materiale minime necesare parcurgerii modulului

Pentru parcurgerea modulului se recomandă utilizarea următoarelor resurse materiale minime:

- Dotările specifice sălilor de clasă;
- Pliante, ghiduri cu specific de alimentaţie, cataloage, fişe de lucru şi de documentare;
- Flipchart, markere;
- Aparatură multimedia: computere, multifuncţionale, videoproiector;
- Aparatură pentru multiplicarea fişelor de lucru, de evaluare şi a altor materiale necesare activităţii.
- Dotări specifice laboratoarelor de cofetărie – patiserie;
- Materii prime şi auxiliare necesare preparării elementelor de decor folosite în cofetărie – patiserie.
- Echipamente, aparate, ustensile şi obiecte necesare comercializării produselor de cofetărie – patiserie.
- Cataloage electronice şi filme didactice.
- Alte tipuri de dotări, identificate de cadrele didactice ca fiind necesare pentru activităţile planificate.

6. Sugestii metodologice

Conţinuturile programei modulului ***„Comercializarea produselor de cofetărie-patiserie"*** trebuie să fie abordate într-o manieră ***flexibilă***, ***diferenţiată***, ţinând cont de ***particularităţile colectivului*** cu care se lucrează şi de ***nivelul iniţial de pregătire***.

Numărul de ore alocat fiecărei teme rămâne la latitudinea cadrelor didactice care predau conţinutul modulului, în funcţie de dificultatea temelor, de nivelul de cunoştinţe anterioare ale colectivului cu care lucrează, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică şi de ritmul de asimilare a cunoştinţelor de către colectivul instruit.

Modulul **„COMERCIALIZAREA PRODUSELOR DE COFETĂRIE-PATISERIE"** poate încorpora, în orice moment al procesului educativ, noi mijloace sau resurse didactice.

Orele se recomandă a se desfăşura în laboratoare şi în ateliere din unitatea de învăţământ sau de la agentul economic, dotate conform recomandărilor precizate în unităţile de competenţe menţionate mai sus.

Pregătirea practică în laboratoare tehnologice sau la agentul economic are importanţă deosebită în dobândirea competenţelor de specialitate.

Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activităţi de învăţare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învăţare ale fiecărui elev.

Acestea vizează următoarele aspecte:

- aplicarea metodelor centrate pe elev, abordarea tuturor tipurilor de învăţare (auditiv, vizual, practic) pentru transformarea elevului în coparticipant la propria instruire şi educaţie;
- îmbinarea şi o alternanţă sistematică a activităţilor bazate pe efortul individual al elevului (documentarea după diverse surse de informare, observaţia proprie, exerciţiul personal, instruirea programată, experimentul şi lucrul individual, tehnica muncii cu fişe) cu activităţile ce solicită efortul colectiv (de echipă, de grup) de genul discuţiilor, asaltului de idei, etc.;
- folosirea unor metode care să favorizeze relaţia nemijlocită a elevului cu obiectele cunoaşterii, prin recurgere la modele concrete, potrivite competenţelor din modul;

- însuşirea unor metode de informare şi de documentare independentă, care oferă deschiderea spre autoinstruire, spre învăţare continuă.

Pentru atingerea obiectivelor şi dezvoltarea competenţelor vizate de parcurgerea modulului, pot fi derulate următoarele activităţi de învăţare:

- Elaborarea de referate interdisciplinare;
- Exerciţii de documentare;
- Navigare pe Internet în scopul documentării;
- Vizionări de materiale video (casete video, CD – uri);
- Vizite de documentare la agenţii economici
- Discuţii.

Se consideră că ***nivelul de pregătire este realizat corespunzător, dacă poate fi demonstrat fiecare dintre rezultatele învăţării***.

Pentru achiziţionarea competenţelor vizate de parcurgerea modulului „***Comercializarea produselor de cofetărie-patiserie***", sugerăm un exemplu de activitate de învăţare:

Activitatea 1 – Instruire practică

a. Denumirea activităţii: **Expunerea produselor de cofetărie – patiserie.**

b. Denumirea modulului: **Comercializarea produselor de cofetărie-patiserie**

c. Timpul alocat efectuării activităţii: 60 minute

d. Numele şi prenumele elevului: _____

e. Data: _____

1. **Observaţi** şi **analizaţi** cu atenţie modul în care sunt expuse produsele de cofetărie – patiserie pentru comercializare în unităţile agentului economic, în săptămâna de stagiu de practică.

2. După încheierea activităţii de observare, **menţionaţi** următoarele:

- Categoriile de produse expuse: _____

_____

_____

- Spaţii şi mijloace de expunere: _____

_____

_____

_____

- Menţionaţi dacă expunerea este corectă (în conformitate cu regulile de expunere).

☐ da ☐ nu. Justificaţi răspunsul dat. _____

_____

_____.

ROMÂNIA MINISTERUL EDUCAŢIEI, CERCETĂRII, TINERETULUI ŞI SPORTULUI

- Consideraţi că se acordă suficientă atenţie expunerii produselor, în unitate?

☐ da ☐ nu. Justificaţi răspunsul dat. _____

_____

_____.

- Există disfuncţionalităţi în activitatea de expunere a produselor de cofetărie – patiserie?

☐ da ☐ nu. Justificaţi răspunsul dat. _____

_____

_____.

- Care sunt lucrurile care credeţi că s-ar putea îmbunătăţi în expunerea produselor de cofetărie – patiserie? _____

_____

_____.

Observaţii ale cadrului didactic sau tutorelui de practică:

_____

_____.

7. <u>Sugestii cu privire la evaluare</u>

Evaluarea reprezintă partea finală a demersului de proiectare didactică prin care profesorul va măsura eficienţa întregului proces instructiv-educativ. Evaluarea urmăreşte măsura în care elevii şi-au format competenţele propuse în standardele de pregătire profesională.

Evaluarea poate fi :

a. în timpul parcurgerii modulului prin forme de verificare continuă a rezultatelor învăţării.

- Instrumentele de evaluare pot fi diverse, în funcţie de specificul modulului şi de metoda de evaluare – probe orale, scrise, practice.
- Planificarea evaluării trebuie să aibă loc într-un mediu real, după un program stabilit, evitându-se aglomerarea evaluărilor în aceeaşi perioadă de timp.
- Va fi realizată pe baza unor probe care se referă explicit la criteriile de performanţă şi la condiţiile de aplicabilitate ale acestora, corelate cu tipul de evaluare specificat în Standardul de Pregătire Profesională pentru fiecare rezultat al învăţării.

b. Finală

- Realizată printr-o lucrare cu caracter aplicativ şi integrat la sfârşitul procesului de predare/ învăţare şi care informează asupra îndeplinirii criteriilor de realizare a cunoştinţelor, abilităţilor şi atitudinilor.

Propunem următoarele **instrumente de evaluare** continuă:

- Fişe de observaţie;
- Fişe test;
- Fişe de lucru;
- Fişe de autoevaluare;

- Teste de verificarea cunoştinţelor cu itemi cu alegere multiplă, itemi alegere duală, itemi de completare, itemi de tip pereche, itemi de tip întrebări structurate sau itemi de tip rezolvare de probleme.

Propunem următoarele **instrumente de evaluare** finală:

- **Proiectul**, prin care se evaluează metodele de lucru, utilizarea corespunzătoare a bibliografiei, materialelor şi echipamentelor, acurateţea tehnică, modul de organizare a ideilor şi materialelor într-un raport. Poate fi abordat individual sau de către un grup de elevi.
- **Studiul de caz**, care constă în descrierea unui produs, a unei imagini sau a unei înregistrări electronice care se referă la un anumit proces tehnologic.
- **Portofoliul**, care oferă informaţii despre rezultatele şcolare ale elevilor, activităţile extraşcolare etc.

În parcurgerea modulului se va utiliza evaluare de tip formativ şi la final de tip sumativ pentru verificarea atingerii competenţelor. Elevii trebuie evaluaţi numai în ceea ce priveşte dobândirea competenţelor specificate în cadrul acestui modul.O competenţă se va evalua o singură dată.

Evaluarea scoate în evidenţă măsura în care se formează competenţele cheie şi competenţele tehnice din standardul de pregătire profesională.

Propunem în continuare o modalitate de evaluare care ar putea fi utilizate în cadrul acestui modul:

Exemplu: Fişă de observare

FIŞĂ DE OBSERVARE

Cerinţa: În activitatea pe care o desfăşuraţi la agentul economic vi se solicită să ajutaţi personalul implicat în comercializarea produselor. Aveţi de ambalat un tort pe care l-a comandat un client pentru aniversarea fiicei sale, care împlineşte 18 ani. Alegeţi şi utilizaţi ambalajul potrivit, pus la dispoziţie de laboratorul cofetăriei."

Nr. crt.	Cerinţe		Rezultatul evaluării	Observaţii
1	Identificarea tipului de ambalaj:	- cutie din carton cu următoarele caracteristici:		
		- modulată;		
		- cu dimensiunile corespunzătoare volumului şi masei produsului;		
		- cu grafică adecvată evenimentului (culori deschise, vesele, desene plăcute);		
		- carton dantelat, cu staniol, pentru aşezarea tortului		
		- material decorativ (unul – două tipuri), în funcţie de eveniment (*funde , ornamente, rabant* etc.).		

ROMÂNIA MINISTERUL EDUCAŢIEI, CERCETĂRII, TINERETULUI ŞI SPORTULUI

2	Ambalarea propriu – zisă:	- aşezarea tortului pe cartonul dantelat;		
		- modularea pereţilor cutiei;		
		- introducerea tortului în cutie, astfel încât să nu se deterioreze marginile şi decorul;		
		- închiderea cutiei şi formarea mânerului de prindere;		
		- adăugarea decorului ales corespunzător evenimentului şi în ton cu grafica cutiei		
3	Oferirea produsului ambalat:	- prinderea cutiei de mâner, cu mâna dreaptă şi susţinerea ei la bază, cu podul palmei mâinii stângi;		
		- se oferă clientului tortul ambalat, astfel încât să poată prinde mânerul;		
		- se adresează clientului mulţumiri, urări, invitaţia de a mai apela la serviciile unităţii şi formule de salut		

Apecierea se va face cu Da sau (√) dacă cerinţa a fost realizată în proporţie de 75% şi cu Nu sau (X), dacă cerinţa nu a fost realizată în procentul amintit mai sus.

Atunci când evaluarea se va realiza prin exerciţii practice sau probe practice pentru comercializarea diferitelor sortimente de preparate de patiserie – cofetărie, se recomandă întocmirea **fişelor de observare,** astfel încât, să se evidenţieze modalitatea adecvată de ambalare pentru fiecare sortiment de patiserie sau cofetărie;

Acest model de **fişă de observare** se poate adapta şi pentru alte teme;

ROMÂNIA • MINISTERUL EDUCAȚIEI CERCETĂRII, TINERETULUI ȘI SPORTULUI • BIBLIOTECA MINISTERULUI

8. Bibliografie

1. Brumar, Constanţa (2006) – *Ghidul pentru Tehnician în gastronomie*, program Phare, Bucureşti: CNDIPT;
2. Brumar, Constanţa (2006) – *Tehnologia culinară de cofetărie - patiserie*, Bucureşti: Ed. Didactică şi Pedagogică R.A.;
3. Capotă, Valentina, ş.a. (2008) – ***Alimentaţie publică, manual pentru clasa a X – a***, Bucureşti: Editura CD Press
4. Dincă, Cristian (2007) – *Cofetar – patiser. Manual pentru calificarea Cofetar – patiser, anul de completare,* Bucureşti: Ed. Didactică şi Pedagogică R.A.;
5. Florea, Constantin, ş.a. (2004) – ***Manualul directorului de restaurant***, Bucureşti: Editura THR-CG;
6. Mănăilescu, A. (colab.) (2000) – *Tehnologia produselor de cofetărie şi patiserie*, Bucureşti: Ed. Didactică şi Pedagogică R.A.;
7. Nicolescu, Radu (1998) – ***Tehnologia restaurantelor***, Bucureşti: Editura Inter-Rebs;
8. Nicolescu Radu (1998) – *Serviciile în turism şi alimentaţie publică,* Bucureşti: Editura Sport-turism;
9. Rădulescu, E. (2005) – *Alimentaţia inteligentă,* Bucureşti: Editura Viaţă şi sănătate;
10. Stavrositu, Stere (2006) – ***Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice***, Bucureşti: Fundaţia Arta serviciilor în turism.
11. Tudose, Constantin (1996) – *Tehnologia comercializării mărfurilor*, Bucureşti: Ed. Didactică şi Pedagogică R.A.
12. Auxiliare curriculare – www.tvet.ro

ROMANIA • MINISTERUL EDUCATIEI, CERCETARII, TINERETULUI