

**MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE**  
**CENTRUL NAȚIONAL DE DEZVOLTARE A**  
**ÎNVĂȚĂMÂNTULUI PROFESIONAL ȘI TEHNIC**

**Anexa nr. 3 la OMEN nr. 3501 din 29.03.2018**

# **CURRICULUM**

**pentru**

**clasa a XI-a**

**ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESIONAL**

**Calificarea profesională**

**COFETAR – PATISER**

**Domeniul de pregătire profesională:**

**TURISM ȘI ALIMENTAȚIE**

**Domeniul de pregătire generală**

**ALIMENTAȚIE**

**2018**

Acest curriculum a fost elaborat ca urmare a implementării proiectului “Curriculum Revizuit în Învățământul Profesional și Tehnic (CRIPT)”, ID 58832.

Proiectul a fost finanțat din FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Programul Operațional Sectorial Dezvoltarea Resurselor Umane 2007 – 2013

Axa prioritară:1 “Educația și formarea profesională în sprijinul creșterii economice și dezvoltării societății bazate pe cunoaștere”

Domeniul major de intervenție 1.1 “Accesul la educație și formare profesională inițială de calitate”

## **GRUPUL DE AUTORI:**

<b>BRUMAR CONSTANȚA</b>	Dr. Ec. Profesor grad didactic I, Dr., Colegiul Economic „Viilor” București
<b>COSTACHE RODICA</b>	Profesor, grad didactic I, Liceul Tehnologic „Voievodul Gelu” Zalău
<b>DINESCU MIRELA</b>	Profesor, grad didactic I, Școala Superioară Comercială „Nicolae Kretzulescu”, București
<b>GEORGESCU ROXANA</b>	Profesor, grad didactic I, Colegiul Economic „Ion Ghica” Târgoviște
<b>GASPAR HAJNAL</b>	Profesor, grad didactic I, Liceul Tehnologic „Voievodul Gelu” Zalău
<b>RAȘID NELIDA</b>	Profesor, grad didactic I, Colegiul Economic Mangalia
<b>NEGOIANU NICOLETA</b>	Profesor, grad didactic I, Colegiul Economic „Costin C. Kirițescu”, București
<b>POȘTOVEI CĂTĂLINA</b>	Profesor, grad didactic I, Colegiul Economic Buzău
<b>TANISLAV CRISTINA</b>	Profesor, grad didactic I, Colegiul Economic „Ion Ghica” Târgoviște
<b>VASILESCU MARIA</b>	Profesor, grad didactic I, Școala Superioară Comercială „Nicolae Kretzulescu”, București

## **COORDONARE CNDIPT:**

**MIHAELA ȘTEFĂNESCU – Inspector de specialitate / Expert curriculum**

## NOTĂ DE PREZENTARE

Acest curriculum se aplică pentru calificarea profesională **COFETAR – PATISER** corespunzătoare profilului **SERVICII**, domeniul de pregătire profesională **TURISM ȘI ALIMENTAȚIE**:

Curriculumul a fost elaborat pe baza standardelor de pregătire profesională (SPP) aferente calificărilor sus menționate.

**Nivelul de calificare conform Cadrului Național al Calificărilor – 3**

**Corelarea dintre unitățile de rezultate ale învățării și module:**

<b>Unitatea de rezultate ale învățării – tehnice specializate (URI)</b>	<b>Denumire modul</b>
<b>URÎ 9. Realizarea produselor de patiserie</b>	<b>MODUL I. Produse de patiserie</b>
<b>URÎ 10. Realizarea produselor de cofetărie</b>	<b>MODUL II. Produse de cofetărie</b>
<b>URÎ 11. Expunerea și comercializarea produselor de patiserie – cofetărie</b>	<b>MODUL III. Comercializarea produselor de patiserie – cofetărie</b>

**PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT**  
**Clasa a XI – a**  
**Învățământ profesional**

**Calificarea: COFETAR – PATISER**

**Domeniul de pregătire profesională: TURISM ȘI ALIMENTAȚIE**

**Domeniul de pregătire generală: ALIMENTAȚIE**

**Pregătire practică<sup>1</sup>**

**Modul I. Produse de patiserie**

Total ore /an:	<b>270</b>
din care: Laborator tehnologic	90
Instruire practică	180

**Modul II. Preparate de cofetărie**

Total ore /an:	<b>300</b>
din care: Laborator tehnologic	120
Instruire practică	180

**Modul III. Comercializarea produselor de patiserie- cofetărie**

Total ore /an:	<b>60</b>
din care: Laborator tehnologic	60
Instruire practică	-

**Total ore/an = 21 ore/săpt. x 30 săptămâni = 630 ore/an**

**Stagiu de pregătire practică<sup>2</sup> - Curriculum în dezvoltare locală**

**Modul IV. \***

-----	<b>300</b>
Total ore/an:	

**Total ore /an = 10 săpt. x 5 zile x 6 ore /zi = 300 ore/an**

**TOTAL GENERAL : 930 ore/an**

**Notă:**

1. Pregătirea practică poate fi organizată atât în unitatea de învățământ cât și la operatorul economic/instituția publică parteneră
2. Stagiul de pregătire practică se desfășoară la operatorul economic/instituția publică parteneră. Condițiile în care stagiul de practică se desfășoară în unitatea de învățământ, sunt stabilite prin metodologia de organizare și funcționare a învățământului profesional.

\* Denumirea și conținutul modulului/modulelor vor fi stabilite de către unitatea de învățământ în parteneriat cu operatorul economic/instituția publică parteneră, cu avizul inspectoratului școlar.

## MODUL I: PRODUSE DE PATISERIE

### • Notă introductivă

Modulul „**Produse de patiserie**”, componentă a ofertei educaționale (curriculare) pentru calificarea profesională **Cofetar – patiser** din domeniul de pregătire profesională *Turism și alimentație*, domeniul de pregătire generală *Alimentație* face parte din cultura de specialitate și pregătirea practică săptămânală, aferente clasei a XI – a, învățământ profesional.

Modulul are alocat un număr de **270 ore/an**, conform planului de învățământ, din care :

- **90 ore/an** – laborator tehnologic
- **180 ore/an** – instruire practică

Modulul „**Produse de patiserie**” este centrat pe rezultate ale învățării și vizează dobândirea de cunoștințe, abilități și atitudini necesare angajării pe piața muncii în una din ocupațiile specificate în SPP-urile corespunzătoare calificărilor profesionale de nivel 3, din domeniul de pregătire profesională *Turism și alimentație*, domeniul pregătirii generală *Alimentație* sau în continuarea pregătirii într-o calificare de nivel superior.

### • Structură modul

#### Corelarea dintre rezultatele învățării din SPP și conținuturile învățării

URÎ 9. Realizarea produselor de patiserie			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
9.1.1. 9.1.2. 9.1.3	9.2.1. 9.2.2. 9.2.3. 9.2.4.	9.3.1. 9.3.2.	<b>Clasificarea aluaturilor:</b> aluaturi nedospite, aluaturi dospite; <b>Caracteristici aluaturilor nedospite:</b> - Calitatea impusă materiilor prime; - Consistența specifică fiecărui tip de aluat nedospit; -Caracteristici privind afânarea, porozitatea specifică și elasticitatea; <b>Materii prime folosite:</b> făină, lichid, grăsimi, ouă, zahăr, aromatizanți, adaosuri specifice; <b>Procesul tehnologic</b> – succesiunea fazelor tehnologice, conform tipului de aluat; <b>Tipuri de aluaturi nedospite:</b> aluaturi pentru foi de plăcintă, aluat opărit, aluat fraged, aluat foietaj (franțuzesc).
9.1.4. 9.1.5. 9.1.6.	9.2.5. 9.2.6. 9.2.7. 9.2.8.	9.3.3. 9.3.4. 9.3.5.	<b>Adaosuri</b> folosite pentru obținerea produselor din aluaturi nedospite – zahăr farin, ouă, făină, unt, margarină, fructe proaspete și uscate, nuci, alune, cacao, coloranți alimentari, aromatizanți alimentari. <b>Semipreparate</b> 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, frișcă, ciocolată cuvertură. <b>Echivalente și ustensile:</b> teluri, răzători, merdenele, palete din lemn și din plastic, linguri, lingurițe, poșuri cu duș sau cu șpriț, hârtie pergament, mixere, vase din inox sau material plastic de diferite capacități, tăvi de diferite forme și capacități, cuptoare,

URÎ 9. Realizarea produselor de patiserie			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
			<p>frigider.</p> <p><b>Tehnologii specifice:</b> etape succesive de obținere a aluaturilor nedospite, a semipreparatelor și a produselor de patiserie.</p> <p><b>Sortimente de produse din aluaturi nedospite:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Din foaie de plăcintă românească: <i>plăcinte, merdenele ștrudele;</i></li> <li>- Din foaie de plăcintă grecească: <i>preparate însirocate și preparate neînsirocate;</i></li> <li>- Din aluat opărit: <i>eclere, choux à la crème, globulețe, caroline;</i></li> <li>- Din aluat fraged: <i>plăcinte, tarte cu fructe, rondele, corăbioare;</i></li> <li>- Din aluat francezesc cu umplutură de: <i>din brânză, din fructe și legume cu cremă de vanilie, cu gem sau marmeladă;</i></li> </ul>
<p>9.1.7.</p> <p>9.1.8.</p> <p>9.1.9.</p> <p>9.1.10.</p>	<p>9.2.9.</p> <p>9.2.10.</p> <p>9.2.11.</p> <p>9.2.12.</p> <p>9.2.13.</p> <p>9.2.14.</p>	<p>9.3.6.</p> <p>9.3.7.</p>	<p><b>Caracteristicile aluatului dospit:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consistența specifică aluatului dospit;</li> <li>- Elasticitatea, porozitatea;</li> <li>- Calitatea impusă materiilor prime, respectarea: raportului făină – drojdie, a cantității de zahăr și grăsime din rețetă;</li> <li>- Respectarea temperaturii de lucru și de coacere.</li> </ul> <p><b>Materii prime:</b> făină, drojdie, lapte, zahăr, ouă, grăsimi, sare, aromatizanți alimentari adaosuri specifice;</p> <p><b>Procesul tehnologic</b> – succesiunea fazelor tehnologice, conform metodei de obținere a aluatului dospit:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Directă (pentru produse porționate);</li> <li>- Indirectă (pentru produse la kilogram).</li> </ul> <p><b>Semipreparate și adaosuri:</b> aluat dospit, cremă de nuci, cremă de mac, umpluturi specifice pe bază de brânză, sirop de însirocat, zahăr farin și tos, marmeladă, pastă de fructe, gem, rahat, pudră de nuci, brânză de vaci, ouă, făină, unt, margarină, cacao, aromatizanți alimentari.</p> <p><b>Echipe și ustensile:</b> teluri, răzători, merdenele, palete din lemn sau plastic, linguri, lingurițe, poșuri cu dui sau cu șpritz, hârtie pergament, mixere, vase diferite, tăvi de diferite forme și capacități, cuptoare, frigider.</p> <p><b>Procesul tehnologic</b> – succesiunea fazelor tehnologice.</p> <p><b>Sortimente de produse:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sortimente de produse porționate: <i>gogoși, cornuri, brânzoaice, brioșe;</i></li> <li>- Semipreparate de cofetărie din aluat dospit: <i>produse însirocate, coji de savarine;</i></li> <li>- Sortiment la kilogram: <i>cozonaci.</i></li> </ul>
<p>9.1.11.</p> <p>9.1.12.</p> <p>9.1.13.</p>	<p>9.2.15.</p> <p>9.2.16.</p> <p>9.2.17.</p>	<p>9.3.8.</p> <p>9.2.9.</p>	<p><b>Elemente componente ale fursecurilor:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aluaturi: aluatul fraged; aluatul francezesc (foietaj);</li> <li>- Semipreparate: baroturi;</li> <li>- Adaosuri: marmeladă, gem, gălbenuș de ou, zahăr farin și tos,</li> </ul>

URÎ 9. Realizarea produselor de patiserie			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
			<p>miez de nucă măcinat, chimen, sare, brânză de vaci, cașcaval, margarină.</p> <p><b>Sortimente de fursecuri:</b></p> <p>- Din aluat fraged: <i>Arlechin, Baton cu chimen, Figaro, Covrigei dulci, Rotițe cu gem, Cornulețe sucevene etc.</i>;</p> <p>- Din aluat franțuzesc (foietaj): <i>Fundulițe cu nuci, Ochelari, Pai parmezan, Grileuri, Palmieri, etc</i>;</p> <p><b>Tehnologii specifice:</b> etape succesive de obținere, specifice fiecărui sortiment de fursecuri din aluat;</p>
<p>9.1.14.</p> <p>9.1.15.</p>	<p>9.2.18.</p> <p>9.2.19.</p> <p>9.2.20.</p>	<p>9.3.10.</p> <p>9.2.11.</p>	<p><b>Compoziții pe bază de:</b> grăsimi, albuș, fructe uleioase, frișcă.</p> <p><b>Semipreparate:</b> din ou și făină (diferite foi), creme, frișcă, ciocolată cu cuvertură, baroturi, fondant, fructe confiate, jeleu, elemente de decor.</p> <p><b>Adaosuri:</b> marmeladă, gem, zahăr farin și tos, miez de nucă jumătăți și măcinat, stafide, coloranți și aromatizanți alimentari.</p> <p><b>Sortimente:</b></p> <p>- Pe bază de grăsimi: <i>sprîțate, paleuri, four, checuri</i>;</p> <p>- Pe bază de frișcă: <i>langues de chat, petale, urechiușe, ruibane, țigarete</i>;</p> <p>- Pe bază de albușuri: <i>bezele diferite</i>;</p> <p>- Pe bază de nuci: <i>pricomigdale, capsule pistache și orange, tuilles filé</i>;</p> <p>- Pe bază de foi Doboș și ruladă: <i>rulade și minirulade cu creme diferite și glasate, sortimente de carouri</i>;</p> <p><b>Tehnologii specifice:</b> etape succesive de obținere, specifice fiecărui sortiment de fursecuri.</p>

- **Lista minimă de resurse materiale (echipamente, unelte și instrumente, machete, materii prime și materiale, documentații tehnice, economice, juridice, etc.) necesare dobândirii rezultatelor învățării (existente în școală sau la operatorul economic)**
  - ✓ Dotările specifice sălilor de clasă;
  - ✓ Rețetare, normative specifice, pliante, ghiduri cu specific de alimentație, fișe de lucru și de documentare;
  - ✓ Dotări specifice laboratoarelor de patiserie;
  - ✓ Materii prime și auxiliare necesare preparării produselor de patiserie;
  - ✓ Materii prime și auxiliare necesare preparării elementelor de decor folosite în patiserie;
  - ✓ Flipchart, markere;
  - ✓ Aparatură multimedia: computere, multifuncționale, videoproiector;
  - ✓ Aparatură pentru multiplicarea fișelor de lucru, de evaluare și a altor materiale necesare activității;
  - ✓ Instrumente de lucru: ustensile, echipamente specifice cofetăriei;
  - ✓ Utilaje: cuptoare cu convecție, cuptor cu microunde, roboți de patiserie, etc.
  - ✓ Alte tipuri de dotări, identificate de cadrele didactice ca fiind necesare pentru activitățile planificate.

## • Sugestii metodologice

Conținuturile modulului „*Produse de patiserie*” trebuie să fie abordate într-o manieră integrată, corelată cu particularitățile și cu nivelul inițial de pregătire al elevilor.

Numărul de ore alocat fiecărei teme rămâne la latitudinea cadrelor didactice care predau conținutul modulului, în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale colectivului cu care lucrează, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică și de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către colectivul instruit.

Modulul „**Produse de patiserie**” are o structură flexibilă, deci poate încorpora, în orice moment al procesului educativ, noi mijloace sau resurse didactice. Pregătirea se recomandă a se desfășura în laboratoare sau/și în cabinete de specialitate, ateliere de instruire practică din unitatea de învățământ sau de la operatorul economic, dotate conform recomandărilor menționate mai sus.

Pregătirea în cabinete/ laboratoare tehnologice/ ateliere de instruire practică din unitatea de învățământ sau de la operatorul economic are importanță deosebită în atingerea rezultatelor învățării.

Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activități de învățare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev, inclusiv adaptarea la elevii cu CES.

Aceste activități de învățare vizează:

- aplicarea metodelor centrate pe elev, pe activizarea structurilor cognitive și operatorii ale elevilor, pe exersarea potențialului psihofizic al acestora, pe transformarea elevului în coparticipant la propria instruire și educație;
- îmbinarea și alternanța sistematică a activităților bazate pe efortul individual al elevului (documentarea după diverse surse de informare, observația proprie, exercițiul personal, instruirea programată, experimentul și lucrul individual, tehnica muncii cu fișe) cu activitățile ce solicită efortul colectiv (de echipă, de grup) de genul discuțiilor, asaltului de idei, etc.;
- folosirea unor metode care să favorizeze relația nemijlocită a elevului cu obiectele cunoașterii, prin recurgere la modele concrete;
- însușirea unor metode de informare și de documentare independentă, care oferă deschiderea spre autoinstruire, spre învățare continuă.

**Competențele cheie** integrate în modulul „**Produse de patiserie**” sunt din categoria:

- **Competențe sociale și civice**
- **Competența de a învăța să înveți**
- **Competențe digitale de utilizare a tehnologiei informației ca instrument de învățare și cunoaștere**

Profesorul trebuie să promoveze experiențe de învățare prin conținuturi și activități, cât mai variate care să susțină dezvoltarea potențialului fiecărui elev.

**Exemple de metode inovative de predare-învățare, fixare-sistematizare, rezolvare de probleme, stimularea creativității**, care pot fi utilizate în activitatea didactică:

<i>Metode de predare-învățare</i>	<i>Metode de fixare și sistematizare a cunoștințelor și de verificare</i>	<i>Metode de rezolvare de probleme prin stimularea creativității</i>
Metoda predării/învățării reciproce	Harta cognitivă sau harta conceptuală	Brainstorming
STAD (Student Teams Achievement Division)	Matricea conceptuală	Explozia stelară

Calificarea profesională: Cofetar – patiser

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Domeniul pregătirii de bază : Alimentație



<i>Metode de predare-învățare</i>	<i>Metode de fixare și sistematizare a cunoștințelor și de verificare</i>	<i>Metode de rezolvare de probleme prin stimularea creativității</i>
Metoda Jigsaw (Mozaicul)	Lanțurile cognitive	Metoda Pălăriilor gânditoare
Cascada	Diagrama cauzelor și a efectului	Caruselul
TGT– Metoda turnirurilor între echipe	Pânza de păianjen (Spider map – Webs)	Studiul de caz
Metoda schimbării perechii (Share-Pair Circles)	Tehnica florii de lotus	Phillips 6/6
Metoda piramidei / bulgărelui de zăpadă	Metoda R.A.I.	Tehnica 6/3/5
	Organizatorul grafic	Metoda Delphi

### **Metoda Organizatorul grafic**

**Organizatorul grafic** presupune esențializarea unui material informativ care urmează să fie realizat, exprimat sau scris, prin schematizarea, sistematizarea și vizualizarea ideilor. Această metodă asigură structurarea informației, reprezentarea vizuală schematizată a acesteia și eliminarea redundanței din informație.

#### **Desfășurare**

- Se precizează tema activității;
- Se precizează condițiile de desfășurare a activității;
- Se prezintă materialul informativ;
- Se oferă elevilor o fișă de lucru cu o schemă tipică pentru Organizatorul grafic;
- Se solicită elevilor să completeze individual schema din fișa de lucru;
- Se discută cu toți elevii elementele incluse în organizatorul grafic, de către fiecare dintre ei.

#### **Exemplificarea Organizatorului grafic în vederea dobândirii unor rezultate ale învățării**

<b>Cunoștințe</b>	<b>Abilități</b>	<b>Atitudini</b>	<b>Conținuturile învățării</b>
9.1.7. 9.1.8. 9.1.9. 9.1.10.	9.2.9. 9.2.10. 9.2.11. 9.2.12. 9.2.13. 9.2.14.	9.3.6. 9.3.7.	<p><b>Materii prime:</b> făină, drojdie, lapte, zahăr, ouă, grăsimi, sare, aromatizanți alimentari, adaosuri specifice;</p> <p><b>Procesul tehnologic</b> – succesiunea fazelor tehnologice, conform metodei de obținere a aluatului dospit:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Directe (pentru produse porționate);</li> <li>- Indirecte (pentru produse la kilogram).</li> </ul> <p><b>Semipreparate și adaosuri:</b> aluat dospit, cremă de nuci, ouă, făină, unt, margarină, cacao, aromatizanți alimentari.</p> <p><b>Echipamente și ustensile:</b> teluri, răzători, merdenele, palete din lemn sau plastic, linguri, lingurițe, poșuri cu dui sau cu șpriț, hârtie pergament, mixere, vase diferite, tăvi de diferite forme și capacități, cuptoare, frigidere.</p> <p><b>Procesul tehnologic</b> – succesiunea fazelor tehnologice</p> <p><b>Sortimente de produse:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sortiment la kilogram: <i>cozonaci</i>.</li> </ul>

**Activitate:** *Realizarea Organizatorului grafic pentru procesul de obținerea a Cozonacului cu nucă*

#### **Obiective:**

- Să urmărească cu atenție un material informativ – film didactic;
- Să identifice aspectele principale;
- Să completeze organizatorul grafic cu informațiile solicitate, sintetizate;

Calificarea profesională: Cofetar – patiser

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Domeniul pregătirii de bază : Alimentație

- Să comunice colegilor rezultatul muncii sale;
- Să corecteze aspectele greșite, consemnate inițial.

#### **Mod de organizare a activității:**

- Activitate individuală.

#### **Resurse materiale:**

- Film didactic;
- Fișă de lucru cu schema Organizatorului grafic;
- Ustensile de scris în diferite culori.

**Durată: 50 minute**

#### **Desfășurare:**

##### **Pregătire:**

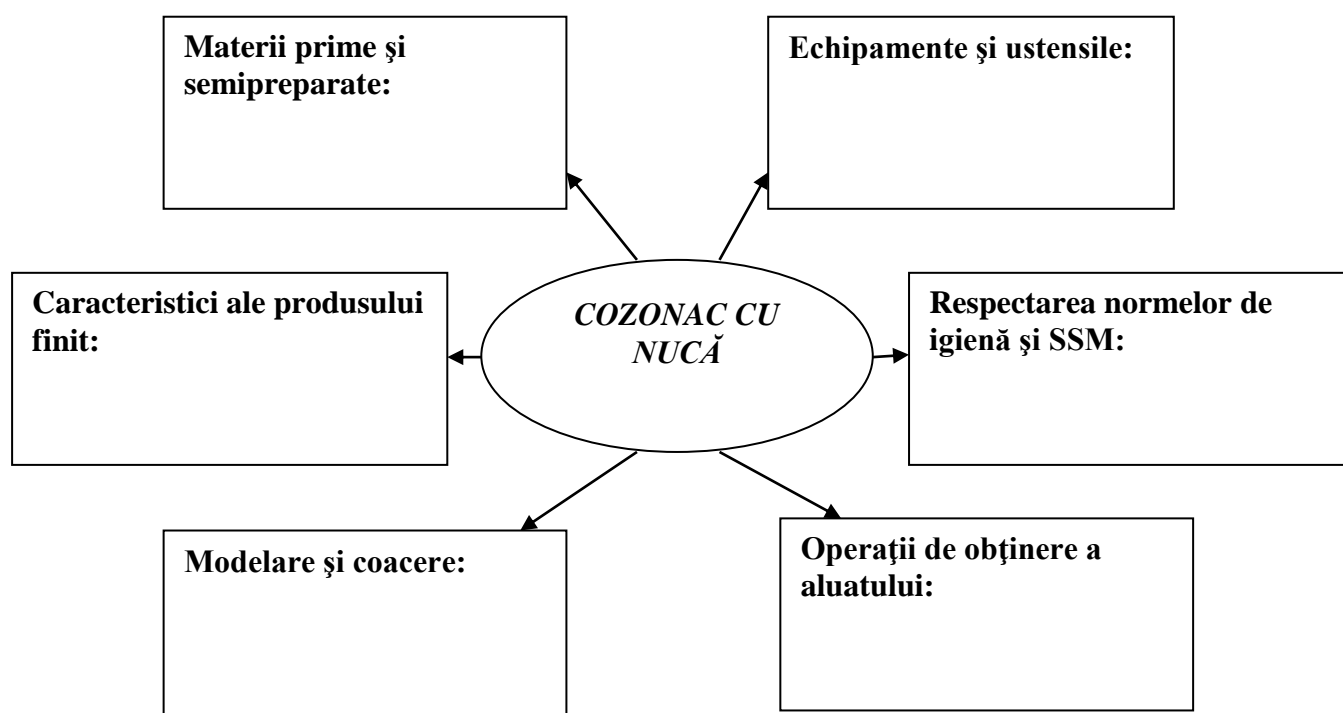
- Elevilor li se precizează faptul că vor urmări un **film didactic** cu tema **Obținerea cozonacului cu nucă** și li se repartizează câte o fișă de lucru;
- Elevii își analizează cu atenție fișele de lucru pentru a răspunde cerințelor stabilite pentru realizarea organizatorului grafic.

### **FIȘĂ DE LUCRU**

**Cerință:** *Completează schema Organizatorului grafic cu informațiile solicitate în fiecare secțiune, pe baza celor observate în timpul vizionării filmului didactic.*

#### **Desfășurare:**

- Elevii urmăresc filmul didactic;
- Elevii completează individual informațiile solicitate în schema grafică;
- În final se discută cu toți elevii cele consemnate în Organizatorul grafic și se poate completa pe o foaie de flipchart un Organizator grafic comun;
- Elevii își pot completa sau corecta fișa cu informații noi.



## • Sugestii privind evaluarea

Evaluarea reprezintă partea finală a demersului de proiectare didactică, prin care profesorul va măsura eficiența întregului proces instructiv-educativ. Evaluarea urmărește măsura în care elevii au achiziționat rezultatele învățării propuse în standardele de pregătire profesională.

Evaluarea rezultatelor învățării poate fi:

- a. *La începutul modulului* – evaluare inițială.
  - Instrumentele de evaluare pot fi orale și scrise.
  - Reflectă nivelul de pregătire al elevului.
- b. *În timpul parcurgerii modulului, prin forme de verificare continuă a rezultatelor învățării.*
  - Planificarea evaluării trebuie să se deruleze după un program stabilit, evitându-se aglomerarea evaluărilor în aceeași perioadă de timp.
- c. *Finală*
  - Realizată printr-o metodă cu caracter aplicativ și integrat la sfârșitul procesului de predare/ învățare și care informează asupra îndeplinirii criteriilor de realizare a cunoștințelor, abilităților și atitudinilor.

Se propun următoarele **instrumente de evaluare inițială**:

- Întrebări;
- Chestionare;
- Exerciții de tipul știu/vreau să știu/am învățat;
- Brainstorming.

Sugerăm următoarele **instrumente de evaluare** continuă:

- Fișe de observație;
- Fișe test;
- Fișe de lucru;
- Fișe de autoevaluare;
- Fișe de monitorizare a progresului;
- Fișe pentru evaluarea/ autoevaluarea abilităților;
- Teste de verificare a cunoștințelor 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;
- Fișa de autoevaluare a capacității colaborative;
- Lista de verificare a proiectului;
- Brainstorming;
- Planificarea proiectului;
- Mozaicul;
- Fișă de observație;
- Jurnalul elevului;
- Teme de lucru;
- Prezentare.

Propunem următoarele **instrumente de evaluare** finală:

- Chestionare - cu grile de evaluare/autoevaluare;
- Proiectul - prin care se evaluează metodele de lucru, utilizarea corespunzătoare a bibliografiei, materialelor și echipamentelor, acuratețea tehnică, modul de organizare a

ideilor și 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 informații despre rezultatele școlare ale elevilor, activitățile extrașcolare, etc.
- Probele practice – oferă posibilitatea evaluării capacității de aplicare a cunoștințelor teoretice în rezolvarea unor probleme practice.

Rezultatele învățării/ competențele cheie dobândite se evaluează **integrat** în situațiile în care s-a realizat agregarea acestora în unitățile respective și **separat** în situațiile în care pot fi individualizate în contextul profesional.

### Exemplificarea evaluării rezultatelor învățării:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p>9.1.7. Prezentarea materiilor prime necesare obținerii aluatului dospit și a caracteristicilor aluatului dospit.</p> <p>9.1.8. Descrierea fazelor procesului tehnologic de obținere a aluatului dospit.</p> <p>9.1.9. Cunoașterea semipreparatelor și a adaosurilor specifice produselor din aluat dospit.</p> <p>9.1.10. Prezentarea fazelor procesului tehnologic de obținere a produselor specifice din aluat dospit.</p>	<p>9.2.9. Verificarea materiilor prime și a caracteristicilor aluatului dospit.</p> <p>9.2.10. Alegerea materiilor prime necesare pentru prepararea aluatului dospit, conform rețetarului.</p> <p>9.2.11. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a aluatului dospit, conform procesului tehnologic.</p> <p>9.2.12. Verificarea semipreparatelor și a adaosurilor specifice produselor din aluat dospit.</p> <p>9.2.13. Utilizarea echipamentelor, ustensilelor și a tehnologiilor specifice obținerii produselor din aluaturi dospite.</p> <p>9.2.14. <i>Formularea și exprimarea propriilor păreri oral sau în scris, într-un mod convingător, adecvat contextului.</i></p>	<p>9.3.6. Implicarea activă în realizarea operațiilor specifice de obținerea aluatului dospit și a produselor de patiserie din aluat dospit, în condiții de dezvoltare durabilă, de igienă, siguranță și securitate în muncă.</p> <p>9.3.7. <i>Argumentarea clară și concisă a punctelor de vedere, manifestând dispoziția spre un dialog critic și constructiv, în conformitate cu fișa de lucru.</i></p>

### Activitate: *Întocmirea Fișei tehnologice pentru Cozonac cu nucă.*

#### Obiective:

- Să transpună într-un document de lucru, informații obținute dintr-un material filmat;
- Să folosească corect informațiile sintetizate în Organizatorul grafic;
- Să-și pregătească activitatea practică prin structurarea Fișei tehnologice;

**Sarcină de lucru:** Pe baza Organizatorului grafic și a imaginilor urmărite structurează Fișa tehnologică pentru **Cozonac cu nucă**.

Activitatea desfășurată și materialele întocmite îți vor fi evaluate pe baza unei Fișe de evaluare.

• **Criterii de realizare și ponderea acestora**

Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora	Indicatorii de realizare și ponderea acestora	Punctaj		
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru	20%	Analizarea sarcinilor de lucru specifice stabilite	25%	5 p
			Selectarea datelor necesare pentru întocmirea materialelor solicitate	50%	10 p
			Identificarea gradului de respectare a normelor de dezvoltare durabilă, a normativelor, regulilor și reglementărilor privind igiena, sănătatea și securitatea muncii în laboratoarele de patiserie	25%	5 p
2.	Realizarea sarcinii de lucru	50%	Respectarea etapelor specifice de realizare a sarcinii de lucru	40%	20 p
			Rezolvarea sarcinii de lucru în Fișa de lucru și Fișa tehnologică	40%	20 p
			Folosirea corespunzătoare a materialelor și documentelor	20%	10 p
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	30%	Întocmirea corectă a documentelor de lucru individual	33%	10 p
			Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în dialogul cu colegii și cadrul didactic, și în scris	33%	10 p
			Argumentarea propriilor observații în dialogul cu colegii și cadrul didactic	33%	10 p
<b>Total</b>					100 p

**FIȘĂ DE EVALUARE A ACTIVITĂȚII**

**Evaluator:** \_\_\_\_\_

**Data:** \_\_\_\_\_

Nr. crt.	Criteriul evaluat	Punctaj maxim	Punctaj acordat	Observații
1	Analizarea sarcinilor de lucru și modul de vizionare a filmului	5 p		
2	Selectarea și structurarea datelor necesare pentru întocmirea Organizatorului grafic și a Fișei tehnologice	10 p		
3	Identificarea gradului de respectare a normelor privind igiena, sănătatea și securitatea muncii în laboratoarele de patiserie	5 p		
4	Respectarea etapelor specifice de realizare a	20 p		

Calificarea profesională: Cofetar – patiser

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Domeniul pregătirii de bază : Alimentație

Nr. crt.	Criteriul evaluat	Punctaj maxim	Punctaj acordat	Observații
	sarcinii de lucru			
5	Rezolvarea sarcinii de lucru stabilite în întocmirea Fișei de lucru – Organizatorul grafic și a Fișei tehnologice	20 p		
6	Folosirea corespunzătoare a materialelor și documentelor	10 p		
7	Întocmirea corectă a documentelor de lucru - individual	10 p		
8	Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în dialogul cu colegii și cadrul didactic, și în materialele scrise	10 p		
9	Argumentarea propriilor observații în dialogul cu colegii și cadrul didactic	10 p		
<b>TOTAL</b>		<b>100 p</b>		

## • Bibliografie

1. Brumar, Constanța (2006) – *Ghidul pentru Tehnician în gastronomie*, program Phare, București: CNDIPT;
2. Brumar, Constanța (2006) – *Tehnologia culinară de cofetărie - patiserie*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
3. Capotă, Valentina, ș.a. (2008) – *Alimentație publică, manual pentru clasa a X – a*, București: Editura CD Press
4. Cerghit, Ioan (2002) – *Sisteme de instruire alternative și complementare. Structuri, stiluri și strategii*, București: Editura Aramis
5. Dincă, Cristian ((2007) – *Cofetar – patiser. Manual pentru calificarea Cofetar – patiser, anul de completare*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
6. Florea, Constantin, ș.a. (2004) – *Manualul directorului de restaurant*, București: Editura THR-CG;
7. Mănăilescu, A. (colab.) (2000) – *Tehnologia produselor de cofetărie și patiserie*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
8. Nicolescu, Radu (1998) – *Tehnologia restaurantelor*, București: Editura Inter-Rebs;
9. Nicolescu Radu (1998) – *Serviciile în turism și alimentație publică*, București: Editura Sport-turism;
10. Rădulescu, E. (2005) – *Alimentația inteligentă*, București: Editura Viață și sănătate;
11. Stavrositu, Stere (2006) – *Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice*, București: Fundația Arta serviciilor în turism.
12. \*\*\* – [www.culinar.ro](http://www.culinar.ro)
13. \*\*\* – [www.cofetariepatiserie.ro](http://www.cofetariepatiserie.ro)
14. \*\*\* – [www.reteteculinare.ro](http://www.reteteculinare.ro)
15. \*\*\* – [www.biblioteca-digitala.ase.ro/biblioteca](http://www.biblioteca-digitala.ase.ro/biblioteca)
16. \*\*\* – <http://proiecte.pmu.ro>

## MODUL II: PRODUSE DE COFETĂRIE

### • Notă introductivă

Modulul „**Produse de cofetărie**”, componentă a ofertei educaționale (curriculare) pentru calificarea profesională **Cofetar - patiser** din domeniul de pregătire profesională *Turism și alimentație*, domeniul de pregătire generală *Alimentație* face parte din cultura de specialitate și pregătirea practică săptămânală, aferente clasei a XI – a, învățământ profesional.

Modulul are alocat un număr de **300 ore/an**, conform planului de învățământ, din care :

- **120 ore/an** – laborator tehnologic
- **180 ore/an** – instruire practică

Modulul „**Produse de cofetărie**” este centrat pe rezultate ale învățării și vizează dobândirea de cunoștințe, abilități și atitudini necesare angajării pe piața muncii în una din ocupațiile specificate în SPP-urile corespunzătoare calificărilor profesionale de nivel 3, din domeniul de pregătire profesională *Turism și alimentație*, domeniul de pregătire generală *Alimentație*, sau în continuarea pregătirii într-o calificare de nivel superior.

### • Structură modul

#### Corelarea dintre rezultatele învățării din SPP și conținuturile învățării

URÎ 10. Realizarea produselor de cofetărie			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
10.1.1. 10.1.2.	10.2.1. 10.2.2. 10.2.3.	10.3.1.	<p><b>Semipreparate de cofetărie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caracterizare, descriere utilitate, importanță;</li> <li>- Clasificare: din ou și făină, din zahăr, creme, baroturi, fondant, ciocolată cuvertură etc;</li> </ul> <p><b>Vase, ustensile și echipamente</b> tehnologice necesare pregătirii semipreparatelor de cofetărie: teluri, răzători, merdenele, palete din lemn și din plastic, linguri, lingurițe, poșuri cu dui sau cu șpritz, hârtie pergament, mixere, vase din inox sau material plastic de diferite capacități, tăvi de diferite forme și capacități, mașină de tablat fondant, cuptoare, frigider.</p> <p><b>Materiile prime și auxiliare</b> necesare pregătirii semipreparatelor de cofetărie: zahăr, ouă, făină, unt, margarină, lapte, frișcă, gem, dulceață, fructe proaspete și uscate, nuci, alune, cacao, coloranți alimentari, aromatizanți alimentari etc.</p> <p><b>Procesele tehnologice specifice</b> realizării semipreparatelor de cofetărie: operații de prelucrare primară, operații de bază, păstrarea.</p>
10.1.3. 10.1.4.	10.2.4. 10.2.5. 10.2.6.	10.3.2.	<p><b>Indicii de calitate ai semipreparatelor:</b> aspect exterior, aspect în secțiune, culoare, consistență, miros, gust, raport între componentele de bază;</p> <p><b>Valoarea nutritivă</b>, energetică și gustativă a semipreparatelor de cofetărie;</p> <p><b>Calculul valorii energetice</b> și aprecierea valorii</p>

URÎ 10. Realizarea produselor de cofetărie			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
			nutritive a semipreparatelor de cofetărie.
10.1.5. 10.1.6. 10.1.7. 10.1.8.	10.2.7. 10.2.8.	10.3.3.	<p><b>Rolul elementelor de decor:</b> finisarea prăjiturilor și torturilor; acoperirea anumitor defecte apărute în procesul de finisare; întregirea și completarea aspectului comercial; rol nutritiv; mijloc rapid și eficient pentru reclama produselor; pun în valoare priceperea și imaginația lucrătorului.</p> <p><b>Caracteristicile organoleptice ale elementelor de decor:</b> imită cu fidelitate forma și aspectul obiectelor/elementelor din natură pe care le reprezintă; culoarea este cât mai apropiată de cea naturală; sunt bine uscate/zvântate, suprafața este netedă, fără defecte, prezintă luciu corespunzător texturii; gustul, aroma și mirosul specifice materiilor prime.</p> <p><b>Cerințe pentru armonizarea decorului cu produsul:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- referitoare la elementul de decor: respectarea armoniei de culori, mărime (raport optim volum/gramaj), mod de aplicare, montare, fixare, turnare;</li> <li>-caracteristicile produsului: forma, structura semipreparatelor, coloritul semipreparatelor, mărimea de patiserie-cofetărie (suprafeței de decorat), tipul de glazură, înălțimea produsului;</li> <li>- caracteristici tehnologice: obținute la rece – frișcă, fructe confiate, cremă, baroturi; elemente de decor obținute la cald din: zahăr, pastiaj, ciocolată, fondant, marțipan.</li> </ul>
10.1.9. 10.1.10. 10.1.11.	10.2.9. 10.2.10. 10.2.11. 10.2.12.	10.3.4. 10.3.5.	<p><b>Materii prime pentru elementele de decor din:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zahăr: zahăr, apă, glucoză (oțet sau crem-tartar), coloranți alimentari;</li> <li>- pastiaj: fondant, lapte praf, coloranți alimentari;</li> <li>- ciocolată: ciocolată cuvertură, ulei;</li> <li>- compoziții diverse: creme, baroturi, fructe confiate și uscate, fondant, marțipan etc.</li> </ul> <p><b>Ustensile și echipamente folosite</b> pentru obținerea elementele de decor: vase de diferite dimensiuni, site, masă marmură, linguri și lingurițe de inox, poș cu sprîț, cornet din hârtie, blat din lemn, fâșii de hârtie, hârtie pergament, cuțite, forme de metal, silicon sau material plastic special, merdenea, răzători, planșetă, mașină specială pentru fileuri, mașină specială de barot, tifon, cutii;</p> <p><b>Tehnologii specifice de obținere a elementelor de decor:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>din zahăr:</b> obținerea siropului de zahăr (fierbere), împărțirea în bucăți, colorarea, tablarea manuală, modelarea manuală în: <i>flori, frunze, tije, fructe, coșulețe,</i></li> </ul>



URÎ 10. Realizarea produselor de cofetărie			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
			<p><i>grilaje, farfurii”, casete, utilizare: montarea pe sortimente de prăjituri și torturi;</i></p> <p>- <b>din pastiaj:</b> obținerea compoziției (la rece) prin frământare, împărțirea în bucăți și colorarea, divizarea în bucăți mici, modelarea manuală în: <i>trandafiri, narcise, violete, flori de măr, flori de nu-mă-uita, frunzulițe, tije etc.</i>, utilizare: montarea pe sortimente de prăjituri și torturi;</p> <p>- <b>din ciocolată:</b> fluidizarea ciocolatei la 40<sup>0</sup>C; <i>glasarea totală sau parțială a produselor</i>; turnarea sub formă de: <i>grătar simplu, grătar dublu, filigran</i>; tăierea ciocolatei în <i>forme geometrice</i>; umplerea formelor cu ciocolată pentru figurine: <i>păsări, flori, ouă, iepurași, ursuleți</i>, utilizare (turnarea; montarea pe sortimente de torturi și prăjituri; comercializarea figurinelor, ca atare, în ambalaje atractive)</p> <p><b>Tehnici de decorare cu decoruri diverse:</b></p> <p>- prin turnare: <i>cremele (aveline (rozete), pere, fructe, frunzulițe etc.)</i>;</p> <p>- prin turnare: <i>frișca (aveline, forme diferite, specifice unor sortimente de patiserie și cofetărie)</i>;</p> <p>- prin glasare (turnare): <i>fondantul</i>;</p> <p>- prin tăiere, decupare și aplicare: <i>fructele confiate (pătrățele romburi, triunghiuri etc.</i></p> <p>- prin barotare;</p> <p>- prin aplicare/fixare: <i>marțipan modelat, langues de chat, pișcoturi</i>;</p> <p>- prin turnare, ungere, aplicare: <i>jelu</i>;</p> <p>- prin pudrare: <i>zahăr farin, pudră de cacao</i>.</p>
10.1.12. 10.1.13. 10.1.14. 10.1.15.	10.2.13. 10.2.14. 10.2.15.	10.3.6.	<p><b>Caracterizarea generală a prăjiturilor:</b> valoarea nutritivă și gustativă, locul și rolul în alimentație, tehnologia generală, clasificare, criteriile care stau la baza clasificării, sortimentul, condiții de calitate, defecte, cauze, remedieri;</p> <p><b>Semipreparatele</b> de cofetărie specifice sortimentelor de prăjituri;</p> <p><b>Tehnologia generală și specifică</b> de pregătire a prăjiturilor – succesiunea operațiilor tehnologice de asamblare a semipreparatelor și de finalizare a produselor;</p> <p><b>Sortimente de prăjituri:</b> pe bază de blat alb, blat colorat, cu frișcă, cu foi de ruladă, cu foi Doboș, cu foi Alcazar și Richard, din coji indiene, cu coji Merengues și specialități de ciocolată.</p>
10.1.16. 10.1.17.	10.2.16. 10.2.17.	10.3.7.	<p><b>Caracterizarea generală</b> a torturilor: valoarea nutritivă și gustativă, locul și rolul în alimentație, tehnologia</p>

URÎ 10. Realizarea produselor de cofetărie			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
10.1.18. 10.1.19. 10.1.20.	10.2.18.		<p>generală, clasificarea, criteriile care stau la baza clasificării, sortimentul, condiții de calitate, defecte, cauze, remedieri.</p> <p><b>Semipreparatele</b> de cofetărie necesare obținerii diferitelor sortimente de torturi.</p> <p><b>Tehnologia</b> de pregătire a torturilor – succesiunea operațiilor tehnologice de asamblare a semipreparatelor și de finalizare a torturilor;</p> <p><b>Sortimentul de torturi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pe bază de blat alb,</li> <li>- pe bază de blat colorat,</li> <li>- din foi Doboș și foi Richard,</li> <li>- torturi pe baza de frișcă,</li> <li>- torturi cu ciocolată,</li> <li>- torturi pentru aniversare,</li> <li>- torturi fantezie,</li> <li>- torturi piese.</li> </ul>
10.1.21. 10.1.22.	10.2.19. 10.2.20.	10.3.8.	<p><b>Calitatea prăjiturilor și torturilor:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Indici / caracteristici de calitate, valoarea nutritivă, valoarea energetică a produselor de cofetărie,</li> <li>- Siguranța alimentară a prăjiturilor și torturilor, factori de risc specifici în consumul de produse de cofetărie,</li> <li>- Transformări ce au loc în timpul obținerii prăjiturilor și torturilor.</li> </ul> <p><b>Calculul valorii nutritive și energetice</b> a prăjiturilor și torturilor, valoarea nutritivă a diferitelor sortimente de prăjituri și torturi.</p>
10.1.23. 10.1.24. 10.1.25. 10.1.26.	10.2.21. 10.2.22. 10.2.23.	10.3.9. 10.3.10.	<p><b>Caracterizarea generală a înghețatelor:</b> valoarea nutritivă, caloric, locul și rolul în alimentație;</p> <p><b>Materii prime și semipreparate</b> necesare pregătirii sortimentelor de înghețată;</p> <p><b>Tehnologia generală</b> de pregătire a sortimentelor de înghețată și tehnologiile specifice pregătirii diferitelor sortimente de înghețată;</p> <p><b>Verificarea calității</b> înghețatelor prin examen organoleptic.</p>

- **Lista minimă de resurse materiale (echipamente, unelte și instrumente, machete, materii prime și materiale, documentații tehnice, economice, juridice etc.) necesare dobândirii rezultatelor învățării (existente în școală sau la operatorul economic)**
  - ✓ Dotările specifice sălilor de clasă;
  - ✓ Rețetare, normative specifice, pliante, ghiduri cu specific de alimentație, fișe de lucru și de documentare;
  - ✓ Dotări specifice laboratoarelor de cofetărie;

- ✓ Materii prime și auxiliare necesare preparării semipreparatelor de cofetărie și patiserie, a prăjiturilor, torturilor și înghețatelor, conform rețetelor de fabricație;
- ✓ Materii prime și auxiliare necesare preparării elementelor de decor folosite în patiserie - cofetărie;
- ✓ Flipchart, markere;
- ✓ Aparatură multimedia: computere, multifuncționale, videoproiector;
- ✓ Aparatură pentru multiplicarea fișelor de lucru, de evaluare și a altor materiale necesare activității;
- ✓ Fișe de lucru și fișe de evaluare;
- ✓ Alte tipuri de dotări, identificate de cadrele didactice ca fiind necesare pentru activitățile planificate.

## • Sugestii metodologice

Conținuturile modului „*Produce de cofetărie*” trebuie să fie abordate într-o manieră integrată, corelată cu particularitățile și cu nivelul inițial de pregătire al elevilor.

Numărul de ore alocat fiecărei teme rămâne la latitudinea cadrelor didactice care predau conținutul modului, în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale colectivului cu care lucrează, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică și de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către colectivul instruit.

Modulul „*Produce de cofetărie*” are o structură flexibilă, deci poate încorpora, în orice moment al procesului educativ, noi mijloace sau resurse didactice. Pregătirea se recomandă a se desfășura în laboratoare sau/și în cabinete de specialitate, ateliere de instruire practică din unitatea de învățământ sau de la operatorul economic, dotate conform recomandărilor menționate mai sus.

Pregătirea în cabinete/ laboratoare tehnologice/ ateliere de instruire practică din unitatea de învățământ sau de la operatorul economic are importanță deosebită în atingerea rezultatelor învățării.

Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activități de învățare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev, inclusiv adaptarea la elevii cu CES.

Aceste activități de învățare vizează:

- aplicarea metodelor centrate pe elev, pe activizarea structurilor cognitive și operatorii ale elevilor, pe exersarea potențialului psihofizic al acestora, pe transformarea elevului în coparticipant la propria instruire și educație;
- îmbinarea și alternanța sistematică a activităților bazate pe efortul individual al elevului (documentarea după diverse surse de informare, observația proprie, exercițiul personal, instruirea programată, experimentul și lucrul individual, tehnica muncii cu fișe) cu activitățile ce solicită efortul colectiv (de echipă, de grup) de genul discuțiilor, asaltului de idei, etc.;
- folosirea unor metode care să favorizeze relația nemijlocită a elevului cu obiectele cunoașterii, prin recurgere la modele concrete;
- însușirea unor metode de informare și de documentare independentă, care oferă deschiderea spre autoinstruire, spre învățare continuă.

**Competențele cheie** integrate în modulul „*Produce de cofetărie*” sunt din categoria:

- **Competențe de bază de matematică, științe și tehnologie**
- **Competențe digitale de utilizare a tehnologiei informației ca instrument de învățare și cunoaștere**
- **Competența de a învăța să înveți**

Profesorul trebuie să promoveze experiențe de învățare prin conținuturi și activități, cât mai variate care să susțină dezvoltarea potențialului fiecărui elev.

**Exemple de metode inovative de predare-învățare, fixare-sistematizare, rezolvare de probleme, stimularea creativității,** care pot fi utilizate în activitatea didactică:

<i>Metode de predare-învățare</i>	<i>Metode de fixare și sistematizare a cunoștințelor și de verificare</i>	<i>Metode de rezolvare de probleme prin stimularea creativității</i>
Metoda predării/învățării reciproce	Harta cognitivă sau harta conceptuală	Brainstorming
STAD (Student Teams Achievement Division)	Matricea conceptuală	Explozia stelară
Metoda Jigsaw (Mozaicul)	Lanțurile cognitive	Metoda Pălăriilor gânditoare
Cascada	Diagrama cauzelor și a efectului	Carouselul
TGT– Metoda turnirurilor între echipe	Pânza de păianjen (Spider map – Webs)	Studiul de caz
Metoda schimbării perechii (Share-Pair Circles)	Tehnica florii de lotus	Phillips 6/6
Metoda piramidei / bulgărelui de zăpadă	Metoda R.A.I.	Tehnica 6/3/5
	Metoda Jurnalului	Metoda Delphi

Pentru eficientizarea activităților de instruire practică, din cadrul acestui modul recomandăm utilizarea *Jurnalului de practică*, document simplu de gestionat atât de către cadrele didactice cât și de către tutorii de practică, de la agenții economici unde elevii își desfășoară stagiile de practică.

**Jurnalul de practică** este în egală măsură o metodă de fixare și sistematizare a cunoștințelor și deprinderilor cât și o metodă eficientă de verificare a măsurii în care elevul și-a realizat sarcinile de lucru în condițiile specifice desfășurării activității practice.

<b>Cunoștințe</b>	<b>Abilități</b>	<b>Atitudini</b>	<b>Conținuturile învățării</b>
10.1.12. 10.1.13. 10.1.14. 10.1.15.	10.2.13. 10.2.14. 10.2.15.	10.3.6.	<p><b>Caracterizarea generală a prăjiturilor:</b> valoarea nutritivă și gustativă, locul și rolul în alimentație, tehnologia generală, clasificare, criteriile care stau la baza clasificării, sortimentul, condiții de calitate, defecte, cauze, remedieri;</p> <p><b>Semipreparatele</b> de cofetărie specifice sortimentelor de prăjituri;</p> <p><b>Tehnologia generală și specifică</b> de pregătire a prăjiturilor – succesiunea operațiilor tehnologice de asamblare a semipreparatelor și de finalizare a produselor;</p> <p><b>Sortimente de prăjituri:</b> pe bază de blat alb, blat colorat, cu frișcă, cu foi de ruladă, cu foi Doboș, cu foi Alcazar și Richard, din coji indiene, cu coji Merengues și specialități de ciocolată.</p>

## JURNAL DE PRACTICĂ

Clasa: a XI – a, stagii de practică

Elev: \_\_\_\_\_

Perioada: \_\_\_\_\_

Locație (Operator economic și departament): \_\_\_\_\_

Calificarea profesională: Cofetar – patiser

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Domeniul pregătirii de bază : Alimentație

## Modul 2: *Produse de cofetărie*

### Tema: **Tehnologia prăjiturilor din foaie de ruladă**

În jurnalul de practică, elevul va completa următoarele informații:

1. Care sunt principalele activități relevante pentru modulul de practică pe care le-ați observat sau le-ați desfășurat ?

Activități observate	Activități desfășurate

2. Ce ai învățat să faci pentru atingerea competențelor/rezultatelor învățării?

---

---

---

3. Care au fost activitățile practice care v-au plăcut? Motivați.

---

---

---

4. Ce activități practice nu v-au plăcut? Motivați.

---

---

---

Observațiile cadrului didactic: \_\_\_\_\_

---

---

---

---

#### • **Sugestii privind evaluarea**

Evaluarea reprezintă partea finală a demersului de proiectare didactică, prin care profesorul va măsura eficiența întregului proces instructiv-educativ. Evaluarea urmărește măsura în care elevii au achiziționat rezultatele învățării propuse în standardele de pregătire profesională.

Evaluarea rezultatelor învățării poate fi:

- d. *La începutul modulului* – evaluare inițială.
  - Instrumentele de evaluare pot fi orale și scrise.
  - Reflectă nivelul de pregătire al elevului.
- e. *În timpul parcurgerii modulului, prin forme de verificare continuă a rezultatelor învățării.*
  - Planificarea evaluării trebuie să se deruleze după un program stabilit, evitându-se aglomerarea evaluărilor în aceeași perioadă de timp.
- f. *Finală*
  - Realizată printr-o metodă cu caracter aplicativ și integrat la sfârșitul procesului de predare/ învățare și care informează asupra îndeplinirii criteriilor de realizare a cunoștințelor, abilităților și atitudinilor.

Se propun următoarele **instrumente de evaluare inițială**:

- Întrebări;
- Chestionare;
- Exerciții de tipul știu/vreau să știu/am învățat;
- Brainstorming.

Sugerăm următoarele **instrumente de evaluare** continuă:

- Fișe de observație;
- Fișe test;
- Fișe de lucru;
- Fișe de autoevaluare;
- Fișe de monitorizare a progresului;
- Fișe pentru evaluarea/ autoevaluarea abilităților ;
- Teste de verificare a cunoștințelor 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;
- Fișa de autoevaluare a capacității colaborative;
- Lista de verificare a proiectului;
- Brainstorming;
- Planificarea proiectului;
- Mozaicul;
- Fișă de observație;
- Jurnalul elevului;
- Teme de lucru;
- Presentare.

Propunem următoarele **instrumente de evaluare finală**:

- Chestionare - cu grile de evaluare/autoevaluare;
- Proiectul - prin care se evaluează metodele de lucru, utilizarea corespunzătoare a bibliografiei, materialelor și echipamentelor, acuratețea tehnică, modul de organizare a ideilor și 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 informații despre rezultatele școlare ale elevilor, activitățile extrașcolare, etc.
- Probele practice – oferă posibilitatea evaluării capacității de aplicare a cunoștințelor teoretice în rezolvarea unor probleme practice.

Rezultatele învățării/ competențele cheie dobândite se evaluează **integrat** în situațiile în care s-a realizat agregarea acestora în unitățile respective și **separat** în situațiile în care pot fi individualizate în contextul profesional.

### Exemplificarea evaluării rezultatelor învățării:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
10.1.12. Caracterizarea generală a prăjiturilor din punct de vedere al valorii nutritive și gustative, a locului și rolului în alimentație;	10.2.13. Alegerea semipreparatelor de cofetărie necesare pentru pregătirea diferitelor categorii de prăjituri;	10.3.6. Implicarea activă, individual și în echipa de lucru, pentru pregătirea prăjiturilor, conform procesului tehnologic specific și pentru remedierea eventualelor defecte
10.1.13. Prezentarea	10.2.14. Obținerea diferitelor	

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
succesiunii operațiilor specifice tehnologiei generale; 10.1.14. Clasificarea sortimentul de prăjituri; 10.1.15. Precizarea condițiilor de calitate, a defectelor, a cauzelor și posibilelor remedieri.	categorii de prăjituri pe baza rețetarelor specifice, conform proceselor tehnologice corespunzătoare; 10.2.15. Efectuarea remedierilor necesare pentru eventualele defecte apărute la obținerea prăjiturilor.	identificate, în condiții de igienă, securitate și siguranță în muncă.

**Activitate: Instruire practică – Obținerea Ruladei Diplomat**

- Activitatea va fi analizată pe baza unei Fișe de observație, concepută pentru a fi utilizată atât la interevaluare între colegii din echipa de lucru cât și de cadrul didactic sau tutorele de practică.

• **Criterii de realizare și ponderea acestora**

Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora	Indicatorii de realizare și ponderea acestora	Punctaj		
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru	20%	Stabilirea necesarului de materii prime, în cantitățile menționate, pe baza rețetarului.	50%	10 p
			Selectarea ustensilelor, echipamentelor și vaselor necesare.	25%	5 p
			Pregătirea rațională și eficientă a locului de muncă.	25%	5 p
2.	Realizarea sarcinii de lucru	50%	Prelucrarea primară a materiilor prime și auxiliare, dozate conform rețetei.	20%	10 p
			Obținerea foii de ruladă, a șarlotei și a frișcăi bătute.	20%	10 p
			Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a Ruladei Diplomat.	20%	10 p
			Montarea produsului în obiecte de inventar adecvate, respectând condițiile de igienă.	20%	10 p
			Efectuarea curățeniei la locul de muncă.	10%	5 p
			Respectarea condițiilor de sănătate și securitate în muncă și de igienă, specifice operațiilor executate, a circuitului deșeurilor și a regulilor de protecția mediului.	10%	5 p
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	30%	Utilizarea corectă și coerentă a termenilor de specialitate, în mesajele orale transmise.	33%	10
			Argumentarea corectă a sarcinilor de lucru realizate pentru obținerea produsului <i>Ruladă Diplomat</i> .	33%	10
			Caracterizarea produsului obținut din punct de vedere al indicilor de calitate.	34%	10
<b>Total</b>					100 p

### Activitate de instruire practică

**Cerința:** Grupați în echipe formate din 3 elevi, preparați un **blat alb**, utilizând materiile prime (ouă, făină, zahăr, apă, aromatizant), ustensilele și utilajele puse la dispoziție în laboratorul cofetăriei.

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

Nr. crt.	Cerințe	Evaluare Coleg 1	Evaluare Coleg 2	Rezultat cadru didactic
1	Încadrarea în grupă a semipreparatului: - „Semipreparate din ou și făină”			
2	Precizări privind utilizarea „ <i>blatului alb</i> ”: - se utilizează de regulă a doua zi de la obținere; - prepararea prăjiturilor și torturilor din blat alb			
3	Organizarea locului de muncă: - pregătirea mesei de lucru;			
	- alegerea și pregătirea ustensilelor specifice:			
	boluri;			
	tavă;			
	tel / mixer / robot ;			
	palete;			
	pahar gradat și cântar;			
	grătar;			
	- verificarea utilajului de prelucrare termică (stare de curățenie, starea de funcționare)			
4	- realizarea semipreparatului „ <i>blat alb</i> ” (respectarea etapelor tehnologice de obținere)			
	- dozarea materiilor prime			
	- operații preliminare:			
	- igienizarea ouălor;			
	- separarea de coajă și separarea albuș – gălbenuș			
	- cernerea făinii			
	- pregătirea tăvii			
	- operații tehnologice:			
	- amestecarea gălbenușurilor cu zahăr și aromatizanți;			
	- baterea albușurilor;			
	- amestecarea gălbenușurilor cu albușurile bătute spumă și cu făina;			
	- turnarea compoziției în tava de copt;			
	- coacerea blatului;			
	- răcirea și repaus.			



**Precizări privind utilizarea fișei de observație, sugerată ca instrument de evaluare continuă sau finală:**

- în exemplul dat se observă că **fișa de observare** urmărește modul în care elevul își demonstrează deprinderile formate pentru obținerea *blatului alb*;

- la punctele 1 și 2 din **fișa de observare**, s-au subliniat răspunsurile corecte pe care trebuie să le dea elevul;

- la punctul 3 s-au înscris condițiile de lucru, ustensilele și utilajele specifice *numai* obținerii sortimentului de semipreparat din ou și făină „*blat alb*”;

- dacă evaluarea se va realiza prin exerciții practice sau probe practice și pentru celelalte sortimente de semipreparate de cofetărie, se recomandă întocmirea **fișelor de observare**, cu particularitățile care derivă din specificul tehnologiei fiecărui sortiment;

- se pot alcătui **fișe de observare** prin care se evaluează numai anumite faze tehnologice de obținere a unui semipreparat. De exemplu: „*Realizați barotul din fondant, având la dispoziție cantitatea „X” de fondant*”. În această situație, în **fișa de observare** se precizează la „materii prime”, *fondantul*;

- acest model de **fișă de observare** se poate adapta și la alte rezultate ale învățării de același tip;

## • Bibliografie

1. Brumar, Constanța (2006) – *Ghidul pentru Tehnician în gastronomie*, program Phare, București: CNDIPT;
2. Brumar, Constanța (2006) – *Tehnologia culinară de cofetărie - patiserie*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
3. Capotă, Valentina, ș.a. (2008) – *Alimentație publică, manual pentru clasa a X – a*, București: Editura CD Press
4. Cerghit, Ioan (2002) – *Sisteme de instruire alternative și complementare. Structuri, stiluri și strategii*, București: Editura Aramis
5. Dincă, Cristian ((2007) – *Cofetar – patiser. Manual pentru calificarea Cofetar – patiser, anul de completare*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
6. Florea, Constantin, ș.a. (2004) – *Manualul directorului de restaurant*, București: Editura THR-CG;
7. Mănăilescu, A. (colab.) (2000) – *Tehnologia produselor de cofetărie și patiserie*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
8. Nicolescu, Radu (1998) – *Tehnologia restaurantelor*, București: Editura Inter-Rebs;
9. Nicolescu Radu (1998) – *Serviciile în turism și alimentație publică*, București: Editura Sport-turism;
10. Rădulescu, E. (2005) – *Alimentația inteligentă*, București: Editura Viață și sănătate;
11. Stavrositu, Stere (2006) – *Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice*, București: Fundația Arta serviciilor în turism.

\*\*\* – [www.culinar.ro](http://www.culinar.ro)

\*\*\* – [www.cofetariepatiserie.ro](http://www.cofetariepatiserie.ro)

\*\*\* – [www.biblioteca-digitala.ase.ro/biblioteca](http://www.biblioteca-digitala.ase.ro/biblioteca)

\*\*\* – <http://proiecte.pmu.ro>

## MODUL III: COMERCIALIZAREA PRODUSELOR DE PATISERIE-COFETĂRIE

### • Notă introductivă

Modulul „Comercializarea produselor de patiserie-cofetărie”, componentă a ofertei educaționale (curriculare) pentru calificarea profesională **Cofetar – patiser** din domeniul de pregătire profesională *Turism și alimentație*, domeniul de pregătire generală *Alimentație*.

Modulul are alocat un număr de **60 ore/an**, conform planului de învățământ, din care :

- **60 ore/an** – laborator tehnologic

Modulul „Comercializarea produselor de patiserie-cofetărie” este centrat pe rezultate ale învățării și vizează dobândirea de cunoștințe, abilități și atitudini necesare angajării pe piața muncii în una din ocupațiile specificate în SPP-urile corespunzătoare calificărilor profesionale de nivel 3, din domeniul de pregătire profesională *Turism și alimentație*, domeniul pregătirii generale *Alimentație*, sau în continuarea pregătirii într-o calificare de nivel superior.

### • Structură modul

#### Corelarea dintre rezultatele învățării din SPP și conținuturile învățării

URÎ 11. Expunerea și comercializarea produselor de patiserie – cofetărie			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
11.1.1.	11.2.1.	11.3.1.	<p><b>Echipamente pentru etalare:</b> 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; spații frigorifice;</p> <p><b>Ustensile și suporturi pentru etalare:</b> sinii, capse, chese, tăvi, platouri, cartoane dantelate, bomboniere, coșulețe, cutii decorative, recipiente transparente din sticlă sau material plastic, suporturi speciale pentru torturi supraetajate;</p> <p><b>Condiții de etalare:</b> dispunerea produselor în vitrine, respectând vecinătatea admisă și condițiile igienico-sanitare;</p> <p><b>Echipamente pentru depozitare:</b> vitrine frigorifice modulate, cu mai multe nivele, pentru produse de cofetărie; spații frigorifice (0<sup>0</sup> ... + 4<sup>0</sup> C); încăperi curate, aerisite, fără mirosuri străine, temperatura +15<sup>0</sup> ... +17<sup>0</sup> C, pentru produsele de patiserie;</p> <p><b>Suporturi pentru păstrare și depozitare:</b> rafturi, camere frigorifice cu rafturi; sinii, capse, tăvi, platouri;</p> <p><b>Condiții de păstrare și depozitare:</b> microclimat specific de păstrare și depozitare (temperatură, umiditate, ventilație); termene de valabilitate; respectarea vecinătății admise; respectarea condițiilor igienico-sanitare;</p> <p><b>Rolul etalării produselor de patiserie-cofetărie:</b> publicitatea la locul vânzării prin punerea în valoare a produselor;</p>
11.1.2.	11.2.2.	11.3.2.	
11.1.3.	11.2.3.	11.3.3.	
11.1.4.	11.2.4.		
11.1.5.	11.2.5.		
11.1.6.	11.2.6.		
	11.2.7.		
	11.2.8.		

URÎ 11. Expunerea și comercializarea produselor de patiserie – cofetărie			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
			<p>furnizarea informațiilor despre caracteristicile produselor; stimularea vizuală a clienților; realizarea unui cadru agreabil și estetic în interiorul unității (cofetărie, patiserie);</p> <p><b>Criterii de etalare:</b> dispunerea produselor în vitrine pentru utilizarea judicioasă a spațiului și vizualizarea tuturor produselor; iluminarea corespunzătoare a spațiului vitrinei; etalarea pe sortimente de produse cu componente asemănătoare; gruparea produselor în compoziții 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;</p> <p><b>Tipuri de ambalaje:</b> 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 și de reclamă;</p> <p><b>Condiții de ambalare estetică:</b> ambalaj estetic, din punct de vedere al formei, culorii, graficii sugestive, inscripționat cu marca laboratorului sau a firmei producătoare; utilizarea materialelor decorative (staniol colorat, rafie colorată, rabant colorat, funde, inimioare etc.) în funcție de eveniment; modul de împachetare, modul de oferire a produsului ambalat;</p> <p><b>Oferta de produse supuse comercializării:</b> identificarea sortimentelor de produse de patiserie-cofetărie; descrierea caracteristicilor senzoriale ale produselor de patiserie-cofetărie; cunoașterea tehnologiei specifice de obținere a produselor de patiserie-cofetărie; localizarea diferitelor sortimente de produse de patiserie-cofetărie, în locurile de expunere; prezentarea locului și rolului în meniu; recomandarea unor produse care pot fi oferite pentru diverse ocazii;</p> <p><b>Tehnica de comercializare a produselor:</b> etichetare corectă; vânzare clasică; expoziții cu vânzare de patiserie-cofetărie.</p>

- **Lista minimă de resurse materiale (echipamente, unelte și instrumente, machete, materii prime și materiale, documentații tehnice, economice, juridice, etc.) necesare dobândirii rezultatelor învățării (existente în școală sau la operatorul economic)**
  - ✓ Dotările specifice sălilor de clasă;
  - ✓ Pliante, ghiduri cu specific de alimentație, cataloage, fișe de lucru și de documentare;
  - ✓ Flipchart, markere;
  - ✓ Aparatură multimedia: computere, multifuncționale, videoproiector;
  - ✓ Aparatură pentru multiplicarea fișelor de lucru, de evaluare și a altor materiale necesare activității.
  - ✓ Dotări specifice laboratoarelor de cofetărie – patiserie;

- ✓ Echipamente specifice pentru ambalarea și expunerea produselor de cofetărie – patiserie;
- ✓ Cataloage electronice și filme didactice;
- ✓ Materii prime și auxiliare necesare preparării semipreparatelor de cofetărie și patiserie, a decorurilor, a prăjiturilor, torturilor și înghețatelor, conform rețetelor de fabricație;
- ✓ Fișe de lucru și fișe de evaluare;
- ✓ Alte tipuri de dotări, identificate de cadrele didactice ca fiind necesare pentru activitățile planificate.

## • Sugestii metodologice

Conținuturile modului „**Comercializarea produselor de patiserie–cofetărie**” trebuie să fie abordate într-o manieră integrată, corelată cu particularitățile și cu nivelul inițial de pregătire al elevilor.

Numărul de ore alocat fiecărei teme rămâne la latitudinea cadrelor didactice care predau conținutul modului, în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale colectivului cu care lucrează, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică și de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către colectivul instruit.

Modulul „**Comercializarea produselor de patiserie–cofetărie**” are o structură flexibilă, deci poate încorpora, în orice moment al procesului educativ, noi mijloace sau resurse didactice. Pregătirea se recomandă a se desfășura în laboratoare sau/și în cabinete de specialitate, ateliere de instruire practică din unitatea de învățământ sau de la operatorul economic, dotate conform recomandărilor menționate mai sus.

Pregătirea în cabinete/laboratoare tehnologice/ateliere de instruire practică din unitatea de învățământ sau de la operatorul economic are importanță deosebită în atingerea rezultatelor învățării.

Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activități de învățare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev, inclusiv adaptarea la elevii cu CES.

Aceste activități de învățare vizează:

- aplicarea metodelor centrate pe elev, pe activizarea structurilor cognitive și operatorii ale elevilor, pe exersarea potențialului psihofizic al acestora, pe transformarea elevului în coparticipant la propria instruire și educație;
- îmbinarea și alternanța sistematică a activităților bazate pe efortul individual al elevului (documentarea după diverse surse de informare, observația proprie, exercițiul personal, instruirea programată, experimentul și lucrul individual, tehnica muncii cu fișe) cu activitățile ce solicită efortul colectiv (de echipă, de grup) de genul discuțiilor, asaltului de idei, etc.;
- folosirea unor metode care să favorizeze relația nemijlocită a elevului cu obiectele cunoașterii, prin recurgere la modele concrete;
- însușirea unor metode de informare și de documentare independentă, care oferă deschiderea spre autoinstruire, spre învățare continuă.

**Competențele cheie** integrate în modulul „**Comercializarea produselor de patiserie – cofetărie**” sunt din categoria:

- **Competența de a învăța să înveți**
- **Competențe digitale de utilizare a tehnologiei informației ca instrument de învățare și cunoaștere**
- **Competențe sociale și civice**

Profesorul trebuie să promoveze experiențe de învățare prin conținuturi și activități, cât mai variate care să susțină dezvoltarea potențialului fiecărui elev.

**Exemple de metode inovative de predare-învățare, fixare-sistematizare, rezolvare de probleme, stimularea creativității,** care pot fi utilizate în activitatea didactică:

<i>Metode de predare-învățare</i>	<i>Metode de fixare și sistematizare a cunoștințelor și de verificare</i>	<i>Metode de rezolvare de probleme prin stimularea creativității</i>
Metoda predării/învățării reciproce	Harta cognitivă sau harta conceptuală	Brainstorming
STAD (Student Teams Achievement Division)	Matricea conceptuală	Explozia stelară
Metoda Jigsaw (Mozaicul)	Lanțurile cognitive	Metoda Pălăriilor gânditoare
Cascada	Diagrama cauzelor și a efectului	Carousel
TGT– Metoda turnirurilor între echipe	Pânza de păianjen (Spider map – Webs)	Studiul de caz
Metoda schimbării perechii (Share-Pair Circles)	Tehnica florii de lotus	Phillips 6/6
Metoda piramidei / bulgărelui de zăpadă	Metoda R.A.I.	Tehnica 6/3/5
	Organizatorul grafic	Metoda Delphi

### **Metoda Studiul de caz**

**Studiul de caz** reprezintă o metodă de confruntare directă a participanților cu o situație reală, autentică, luată drept exemplu tipic, reprezentativ pentru un set de situații și evenimente problematice

#### **Desfășurare**

- Se precizează tema activității și condițiile de desfășurare;
- Se prezintă situația concretă;
- Se oferă elevilor o fișă de lucru pentru structurarea informațiilor obținute;
- Se solicită elevilor să completeze individual, fișa de lucru;
- Se discută cu toți elevii principiile studiului de caz.

### **Exemplificarea Studiului de caz în vederea dobândirii unor rezultate ale învățării**

<b>Cunoștințe</b>	<b>Abilități</b>	<b>Atitudini</b>	<b>Conținuturile învățării</b>
11.1.4.	11.2.3.	11.3.1.	<p><b>Rolul etalării produselor de patiserie cofetărie:</b> publicitatea la locul vânzării prin punerea în valoare a produselor; furnizarea informațiilor despre caracteristicile produselor; stimularea vizuală a clienților; realizarea unui cadru agreabil și estetic în interiorul unității (cofetărie, patiserie);</p> <p><b>Criterii de etalare:</b> dispunerea produselor în vitrine pentru utilizarea judicioasă a spațiului și vizualizarea tuturor produselor; iluminarea corespunzătoare a spațiului vitrinei; etalarea pe sortimente de produse cu componente asemănătoare; gruparea produselor în compoziții 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.</p>

## **Activitate: Instruire practică – Expunerea produselor de patiserie- cofetărie**

### **Obiective:**

- Să observe modul în care sunt expuse produsele de patiserie – cofetărie, la operatorul economic;
- Să identifice aspectele specifice activității de expunere a produsele de patiserie – cofetărie;
- Să analizeze aspectele observate și să le compare cu modelele corecte;
- Să formuleze opinii referitoare la îmbunătățirea activității;
- Să comunice colegilor rezultatul muncii sale;
- Să argumenteze propriile informații.

### **Mod de organizare a activității:**

- Activitate individuală.

### **Resurse materiale:**

- Dotările specifice operatorului economic;
- Fișă de lucru sinteză a studiului de caz;

**Durată:** Studiul de caz se va derula pe parcursul a cel puțin 2 activități practice la operatorul economic, iar analiza rezultatelor cu toți elevii, 50 minute

### **Desfășurare:**

#### **Pregătire:**

- Elevilor li se comunică tema pentru studiul de caz și li se repartizează câte o fișă de lucru;
- Elevii își analizează cu atenție fișele de lucru pentru a răspunde cerințelor.

## **FIȘĂ DE LUCRU** **Studiu de caz**

### **Activitatea 1 – Instruire practică**

a. Denumirea activității: **Expunerea produselor de patiserie- cofetărie**

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

d. Numele și prenumele elevului: \_\_\_\_\_

e. Perioada: \_\_\_\_\_

f. Operatorul economic: \_\_\_\_\_

1. **Observați și analizați**, cu atenție, pe parcursul a 2 activități de instruire practică, modul în care sunt expuse produsele de patiserie-cofetărie comercializate în unitățile operatorului economic, în săptămâna de stagiu de practică.

2. După încheierea activității de observare, **veți completa datele solicitate** la cerințele prezentate în continuare.

3. După finalizarea perioadei în care efectuați studiul de caz **veți prezenta aspectele sesizate și consemnate colegilor de clasă** cu care le veți și **dezbate**.

Categoriile de produse expuse: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Spații și mijloace de expunere: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

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

da

nu.

Justificați răspunsul dat. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

---

- Considerați că se acordă suficientă atenție expunerii produselor, în unitate?

da

nu.

Justificați răspunsul dat.

---

- Există disfuncționalități în activitatea de expunere a produselor de patiserie-cofetărie?

da

nu.

Justificați răspunsul dat.

---

Care sunt lucrurile care credeți că s-ar putea îmbunătăți în expunerea produselor de patiserie-cofetărie?

---

---

**Observații ale cadrului didactic sau tutorelui de practică:**

---

---

---

## • Sugestii privind evaluarea

Evaluarea reprezintă partea finală a demersului de proiectare didactică, prin care profesorul va măsura eficiența întregului proces instructiv-educativ. Evaluarea urmărește măsura în care elevii au achiziționat rezultatele învățării propuse în standardele de pregătire profesională.

Evaluarea rezultatelor învățării poate fi:

g. *La începutul modulului* – evaluare inițială.

- Instrumentele de evaluare pot fi orale și scrise.
- Reflectă nivelul de pregătire al elevului.

h. *În timpul parcurgerii modulului, prin forme de verificare continuă a rezultatelor învățării.*

- Planificarea evaluării trebuie să se deruleze după un program stabilit, evitându-se aglomerarea evaluărilor în aceeași perioadă de timp.

i. *Finală*

- Realizată printr-o metodă cu caracter aplicativ și integrat la sfârșitul procesului de predare/ învățare și care informează asupra îndeplinirii criteriilor de realizare a cunoștințelor, abilităților și atitudinilor.

Se propun următoarele **instrumente de evaluare inițială**:

- Întrebări;
- Chestionare;
- Exerciții de tipul știu/vreau să știu/am învățat;
- Brainstorming.

Sugerăm următoarele **instrumente de evaluare** continuă:

- Fișe de observație;

- Fișe test;
- Fișe de lucru;
- Fișe de autoevaluare;
- Fișe de monitorizare a progresului;
- Fișe pentru evaluarea/ autoevaluarea abilităților specifice;
- Teste de verificare a cunoștințelor 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;
- Fișa de autoevaluare a capacității colaborative;
- Lista de verificare a proiectului;
- Brainstorming;
- Planificarea proiectului;
- Mozaicul;
- Fișă de observație;
- Jurnalul elevului;
- Teme de lucru;
- Prezentare.

Propunem următoarele **instrumente de evaluare** finală:

- Chestionare - cu grile de evaluare/autoevaluare;
- Proiectul - prin care se evaluează metodele de lucru, utilizarea corespunzătoare a bibliografiei, materialelor și echipamentelor, acuratețea tehnică, modul de organizare a ideilor și 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 informații despre rezultatele școlare ale elevilor, activitățile extrașcolare, etc.
- Probele practice—oferă posibilitatea evaluării capacității de aplicare a cunoștințelor teoretice în rezolvarea unor probleme practice.

Rezultatele învățării/ competențele cheie dobândite se evaluează **integrat** în situațiile în care s-a realizat agregarea acestora în unitățile respective și **separat** în situațiile în care pot fi individualizate în contextul profesional.

### Exemplificarea evaluării rezultatelor învățării:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
11.1.4. Descrierea modalităților de expunere și prezentare a produselor de patiserie-cofetărie.	11.2.3. Efectuarea expunerii produselor de patiserie-cofetărie în vitrine, respectând criteriile cadru de etalare.	11.3.1. Manifestarea responsabilității, corectitudinii și rigurozității în etalarea produselor de patiserie-cofetărie folosind echipamente, ustensile și suporturi adecvate, în condiții de microclimat adecvate.



### Activitate: *Instruire practică* – Expunerea produselor de patiserie- cofetărie

Activitatea va fi analizată pe baza unei Fișe de evaluare, rezultată prin aplicarea criteriilor de realizare la activitatea derulată.

#### • Criterii de realizare și ponderea acestora

Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora	Indicatorii de realizare și ponderea acestora	Punctaj		
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru	20%	Analizarea sarcinilor de lucru specifice pentru aprecierea activităților de expunere a produselor de patiserie- cofetărie.	25%	5 p
			Analizarea modului de stabilire a tehnicilor de lucru, pentru expunerea produselor de patiserie- cofetărie.	50%	10 p
			Urmărirea respectării normelor de dezvoltare durabilă, a normativelor, regulilor și reglementărilor privind igiena, sănătatea și securitatea muncii în spațiile de expunere produselor de patiserie – cofetărie.	25%	5 p
2.	Realizarea sarcinii de lucru	50%	Analizarea respectării etapelor specifice de realizare a sarcinii de lucru, pentru expunere.	40%	20 p
			Rezolvarea sarcinii de lucru în conformitate cu cerințele impuse pentru observarea și analizarea expunerii produselor de patiserie – cofetărie.	40%	20 p
			Folosirea corespunzătoare a materialelor și documentelor specifice analizei expunerii și comercializării produselor de patiserie– cofetărie.	20%	10 p
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	30%	Întocmirea corectă a documentelor de lucru individual și în echipă.	33%	10 p
			Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în mesajele transmise colegilor de echipă și clienților.	33%	10 p
			Argumentarea eficientă a sarcinilor de lucru efectuate observarea și analiza expunerii produselor de patiserie- cofetărie.	34%	10 p
<b>Total</b>					100 p

## FIȘĂ DE EVALUARE

Evaluator: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_\_

Nr. crt.	Criteriul evaluat	Punctaj maxim	Punctaj acordat	Observații
1	Analizarea sarcinilor de lucru specifice pentru aprecierea activităților de expunere a produselor de patiserie- cofetărie.	5 p		
2	Analizarea modului de stabilire a tehnicilor de lucru, pentru expunerea produselor de patiserie-cofetărie.	10 p		
3	Urmărirea respectării normelor de dezvoltare durabilă, a normativelor, regulilor și reglementărilor privind igiena, sănătatea și securitatea muncii în spațiile de expunere a produselor de patiserie – cofetărie.	5 p		
4	Analizarea respectării etapelor specifice de realizare a sarcinii de lucru, pentru expunere.	20 p		
5	Rezolvarea sarcinii de lucru în conformitate cu cerințele impuse pentru observarea și analizarea expunerii produselor de patiserie – cofetărie.	20 p		
6	Folosirea corespunzătoare a materialelor și documentelor specifice analizei expunerii și comercializării produselor de patiserie – cofetărie.	10 p		
7	Întocmirea corectă a documentelor de lucru individual și în echipă.	10 p		
8	Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în mesajele transmise colegilor de echipă și clienților.	10 p		
9	Argumentarea eficientă a sarcinilor de lucru efectuate observarea și analiza expunerii produselor de patiserie-cofetărie.	10 p		
<b>TOTAL</b>		<b>100</b>		

### • Bibliografie

1. Brumar, Constanța (2006) – *Ghidul pentru Tehnician în gastronomie*, program Phare, București: CNDIPT;
2. Brumar, Constanța (2006) – *Tehnologia culinară de cofetărie - patiserie*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
3. Capotă, Valentina, ș.a. (2008) – *Alimentație publică, manual pentru clasa a X – a*, București: Editura CD Press
4. Cerghit, Ioan (2002) – *Sisteme de instruire alternative și complementare. Structuri, stiluri și strategii*, București: Editura Aramis
5. Dincă, Cristian ((2007) – *Cofetar – patiser. Manual pentru calificarea Cofetar – patiser, anul de completare*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
6. Florea, Constantin, ș.a. (2004) – *Manualul directorului de restaurant*, București: Editura THR-CG;

7. Mănăilescu, A. (colab.) (2000) – *Tehnologia produselor de cofetărie și patiserie*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
8. Nicolescu, Radu (1998) – *Tehnologia restaurantelor*, București: Editura Inter-Rebs;
9. Stavrositu, Stere (2006) – *Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice*, București: Fundația Arta serviciilor în turism.
10. \*\*\* – [www.culinar.ro](http://www.culinar.ro)
11. \*\*\* – [www.cofetariepatiserie.ro](http://www.cofetariepatiserie.ro)
12. \*\*\* – [www.reteteculinare.ro](http://www.reteteculinare.ro)
13. \*\*\* – [www.biblioteca-digitala.ase.ro/biblioteca](http://www.biblioteca-digitala.ase.ro/biblioteca)
14. \*\*\* – <http://proiecte.pmu.ro>