

▪ Echipamente și ustensile: 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, cuptoare, frigider ▪ Tehnologii specifice: etape succesive de obținere a aluatului nedospit, a semipreparatelor și a produselor de patiserie ▪ Sortimente de produse din aluaturi nedospite: • din foaie de plăcintă românească: <i>plăcinte, merdenele ștrudele;</i> • din foaie de plăcintă grecească: <i>preparate însiropate și preparate neînsiropate;</i> • din aluat opărit: <i>eclere, choux à la crème, globulețe, caroline;</i> • din aluat fraged: <i>plăcinte, tarte cu fructe, rondele, corăbioare;</i> • din aluat franțuzesc cu umplutură de: <i>din brânză, din fructe și legume cu cremă de vanilie, cu gem sau marmeladă;</i>		▪ Elevul va executa corect operațiile tehnologice corespunzătoare realizării diferitelor sortimente de produse de patiserie din aluaturi nedospite, respectând standardele de igienă și calitate corespunzătoare, pentru satisfacerea cerințelor clienților.
Rezultatul învățării 3: Obține aluatul dospit ▪ Caracteristicile aluatului dospit: • consistența specifică aluatului dospit; • elasticitatea; • porozitatea; • calitatea impusă materiilor prime; • respectarea: raportului făină – drojdie, a cantității de zahăr și grăsime din rețetă; • respectarea temperaturii de lucru și de coacere. ▪ Materii prime: făină, drojdie, lapte, zahăr, ouă, grăsimi, sare, aromatizanți alimentari adaosuri specifice;	▪ Descrierea caracteristicilor aluatului dospit ▪ Alegerea materiei prime pentru aluatul dospit, conform rețetarului ▪ Realizarea aluatului dospit, conform procesului tehnologic	▪ Elevul va demonstra că este capabil să descrie oral și prin mijloace scrise caracteristicile aluatului dospit, având la dispoziție fișe de lucru, fișe de documentare literară de specialitate și alte piese ale portofoliului individual. ▪ Elevul va demonstra că este capabil să aleagă corect materiile prime necesare pentru obținerea aluatului dospit, conform rețetarului, luând în considerare caracteristicile tehnologice necesare fiecărei materii prime.

■ Procesul tehnologic – succesiunea fazelor tehnologice, conform metodei de obținere a aluatului dospit: • directe (pentru produse porționate); • indirecte (pentru produse la kilogram).		■ Elevul va executa corect operațiile tehnologice de obținere a aluatului dospit, conform procesului tehnologic, respectând standardele din domeniu.
Rezultatul învățării 4: Execută produse specifice din aluatul dospit		
■ Semipreparate și adaosuri: aluat dospit, cremă de nuci, cremă de mac, umpluturi specifice pe bază de brânză, sirop de înșiropat, zahăr farin și tos, marmeladă, pastă de fructe, gem, rahat, pudră de nuci, brânză de vaci, ouă, făină, unt, margarină, cacao, aromatizant alimentar ■ Echipamente și ustensile: teluri, răzători, merdenele, palete din lemn și din plastic, linguri, lingurițe, poșuri cu dui sau cu șpritz, hârtie pergament, mixere, vase de diferite capacități, tăvi de diferite forme și capacități, cuptoare, frigider ■ Procesul tehnologic – succesiunea fazelor tehnologice ■ Sortimente de produse: • sortimente de produse porționate: <i>gogoși, cornuri, brânzoaice, briși</i> • semipreparate de cofetărie din aluat dospit: <i>produse înșirocate, coji de savarine</i> • sortiment la kilogram: <i>cozonaci</i>	■ Identificarea semipreparatelor și adaosurilor specifice produselor din aluat dospit ■ Utilizarea echipamentelor, ustensilelor și a tehnologiilor specifice produselor din aluat dospit ■ Realizarea diferitelor sortimente de produse de patiserie din aluaturi dospite	■ Elevul va demonstra că este capabil să identifice corect semipreparate și adaosuri, specifice produselor din aluat dospit, folosind rețetare specifice, fișe de lucru și fișe de documentare. ■ Elevul va demonstra că este capabil să utilizeze corect echipamentele și ustensilele necesare în procesele tehnologice specifice produselor din aluat dospit. ■ Elevul va executa corect operațiile tehnologice corespunzătoare realizării diferitelor sortimente de produse de patiserie și cofetărie din aluat dospit, respectând standardele de igienă și calitate corespunzătoare, pentru satisfacerea cerințelor clienților.
Rezultatul învățării 5: Realizează fursecuri din aluat		
■ Elemente componente ale fursecurilor: • aluaturi: aluatul fraged; aluatul franțuzesc (foietaj); • semipreparate: baroturi; • adaosuri: marmeladă, gem, gălbenuș de ou, zahăr farin și tos, miez de nucă măcinat, chimen, sare, brânză de vaci, cașcaval, margarină	■ Identificarea semipreparatelor și adaosurilor utilizate la obținerea fursecurilor din aluat ■ Realizarea sortimentelor de fursecuri din aluat, respectând tehnologiile specifice	■ Elevul va demonstra că este capabil să identifice corect semipreparate și adaosuri, necesare preparării fursecurilor, folosind rețetare specifice, fișe de lucru și fișe de documentare, ținând cont de caracteristicile tehnologice și de calitate ale acestora, precum și de condițiile de igienă.

▪ Sortimente de fursecuri: • din aluat fraged: <i>Arlechin, Baton cu chimen, Figaro, Covrigei dulci, Rotițe cu gem, Cornulețe suvevene etc.</i>; • din aluat frântuzesc (foietaj): <i>Fundulițe cu nuci, Ochelari, Pai parmezan, Grileuri, Palmieri, etc.</i> ▪ Tehnologii specifice: etape succesive de obținere, specifice fiecărui sortiment de fursecuri din aluat;		▪ Elevul va executa corect operațiile tehnologice corespunzătoare realizării diferitelor sortimente de fursecuri, respectând standardele de igienă și calitate corespunzătoare, pentru satisfacerea cerințelor clienților.
Rezultatul învățării 6: Realizează fursecuri din diferite compoziții ▪ Compoziții pe bază de: grăsimi, albuș, fructe uleioase, frișcă. ▪ Semipreparate: din ou și făină (diferite foi), creme, frișcă, ciocolată cuvertură, baroturi, fondant, fructe confiate, jeleu, elemente de decor. ▪ Adaosuri: marmeladă, gem, zahăr farin și tos, miez de nucă jumatăți și măcinat, stafide, coloranți și aromatizanți alimentari. ▪ Sortimente: • pe bază de grăsimi: <i>șprîțate, paleuri, four, checur</i>; • pe bază de frișcă: <i>langues de chat, petale, urechiușe, ruibane, țigarete</i>; • pe bază de albușuri: <i>bezele diferite</i>; • pe bază de nuci: <i>pricomigdale, capsule pistache și orange, tuilles filé</i>; • pe bază de foi Doboș și ruladă: <i>rulade și minirulade cu creme diferite și glasate, sortimente de caroufi</i> ▪ Tehnologii specifice: etape succesive de obținere, specifice fiecărui sortiment de fursecuri.	▪ Identificarea semipreparatelor și adaosurilor utilizate la obținerea fursecurilor din diferite compoziții ▪ Realizarea sortimentelor de fursecuri din compoziții diverse, respectând tehnologiile specifice	▪ Elevul va demonstra că este capabil să identifice corect semipreparate și adaosuri, necesare preparării fursecurilor, folosind rețetare specifice, fișe de lucru și fișe de documentare, ținând cont de caracteristicile tehnologice și de calitate ale acestora, precum și de condițiile de igienă. ▪ Elevul va executa corect operațiile tehnologice corespunzătoare realizării diferitelor sortimente de fursecuri, respectând standardele de igienă și calitate corespunzătoare, pentru satisfacerea cerințelor clienților.



4. Conținutul formării

Se recomandă următoarea ordine de parcurgere a conținuturilor specifice modulului:

1. Caracteristici aluaturilor nedospite:

- 1.1. Consistența specifică fiecărui tip de aluat nedospit;
- 1.2. Caracteristici privind afânarea, porozitatea specifică și elasticitatea;
- 1.3. Calitatea materiilor prime;

2. Materii prime folosite: făină, lichid, grăsimi, ouă, zahăr, aromatizanți, 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 (franțuzesc).

5. Adaosuri folosite pentru obținerea produselor din aluaturi nedospite – zahăr farin, ouă, făină, unt, margarină, fructe proaspete și uscate, nuci, alune, cacao, coloranți alimentari, aromatizanți 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, frișcă, ciocolată cuvertură.

7. Echipamente și ustensile: teluri, răzători, merdenele, palete din lemn și 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 și capacități, cuptoare, frigider.

8. Tehnologii specifice: etape succesive de obținere a aluaturilor nedospite, a semipreparatelor și a produselor de patiserie.

9. Sortimentele de produse din aluaturi nedospite:

- 9.1. Din foaie de plăcintă românească: *plăcinte, merdenele ștrudele;*
- 9.2. Din foaie de plăcintă grecească: *preparate însiropate și preparate neînsiropate;*
- 9.3. Din aluat opărit: *eclere, choux à la crème, globulețe, caroline;*
- 9.4. Din aluat fraged: *plăcinte, tarte cu fructe, rondelle, corăbioare;*
- 9.5. Din aluat franțuzesc cu umplutură de: *din brânză, din fructe și legume cu cremă de vanilie, cu gem sau marmeladă;*

10. Caracteristicile aluatului dospit:

- 10.1. Consistența specifică aluatului dospit;
- 10.2. Elasticitatea;
- 10.3. Porozitatea;
- 10.4. Calitatea impusă materiilor prime;
- 10.5. Respectarea: raportului făină – drojdie, a cantității de zahăr și grăsime din rețetă;
- 10.6. Respectarea temperaturii de lucru și de coacere.

11. Materii prime: făină, drojdie, lapte, zahăr, ouă, grăsimi, sare, aromatizanți alimentari, adaosuri specifice;

12. Procesul tehnologic de obținere a aluatului dospit – succesiunea fazelor tehnologice, conform metodei de obținere a aluatului dospit: directe și indirecte;

13. Semipreparate și 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 și tos, marmeladă, pastă de fructe, gem, rahat, pudră de nuci, brânză de vaci, ouă, făină, unt, margarină, cacao, aromatizanți alimentari.

14. Echipamente și ustensile: teluri, răzători, merdenele, palete din lemn și din plastic, linguri, lingurițe, poșuri cu dui sau cu șpriț, hârtie pergament, mixere, vase de diferite capacități, tăvi de diferite forme și capacități, cuptoare, frigider;

15. Procesul tehnologic – succesiunea fazelor tehnologice specifice;

16. Sortimentele de produse din aluat dospit:



- 16.1. Sortiment de produse porționate: *gogoși, cornuri, brânzoaice, brioși*
- 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 franțuzesc (foietaj);
- 17.2. Semipreparate: baroturi;
- 17.3. Adaosuri: marmeladă, gem, gălbenuș de ou, zahăr farin și tos, miez de nucă măcinat, chimen, sare, brânză de vaci, cașcaval, margarină.
- 18. Sortiment de fursecuri din aluat:**
- 18.1. Din aluat fraged: *Arlechin, Baton cu chimen, Figaro, Covrigei dulci, Rotițe cu gem, Cornulețe sucevene etc.*;
- 18.2. Din aluat franțuzesc (foietaj): *Fundulițe cu nuci, Ochelari, Pai parmezan, Grileuri, Palmieri, etc.*
- 19. Tehnologii specifice:** etape succesive de obținere, specifice fiecărui sortiment de fursecuri din aluat;
- 20. Compoziții pentru fursecuri** pe bază de: grăsimi, albuș, fructe uleioase, frișcă.
- 21. Semipreparate:** din ou și făină (diferite foi), creme, frișcă, ciocolată cuvertură, baroturi, fondant, fructe confiate, jeleu, elemente de decor.
- 22. Adaosuri:** marmeladă, gem, zahăr farin și tos, miez de nucă jumătăți și măcinat, stafide, coloranți și aromatizanți alimentari.
- 23. Sortiment de fursecuri din compoziții:**
- 23.1. Pe bază de grăsimi: *șprițate, paleuri, four, checur*;
- 23.2. Pe bază de frișcă: *langues de chat, petale, urechiușe, ruibane, țigarete*;
- 23.3. Pe bază de albușuri: *bezele diferite*;
- 23.4. Pe bază de nuci: *pricomigdale, capsule pistache și orange, tuilles filé*;
- 23.5. Pe bază de foi Doboș și ruladă: *rulade și minirulade cu creme diferite și glasate, sortimente de carouri*
- 24. Tehnologii specifice:** etape succesive de obținere, specifice fiecărui sortiment de fursecuri.

Conținurile formării cuprind teme care pot fi abordate practic prin desfășurarea de lucrări de laborator și 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;
- Normative specifice, pliante, ghiduri cu specific de alimentație, 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 patiserie;
- Materii prime și auxiliare necesare preparării aluaturilor, produselor din aluaturi și fursecurilor, conform rețetelor de fabricație.
- Dotări specifice și obiecte de inventar din sala de servire și spațiile destinate servirii.
- Filme didactice.
- Alte tipuri de dotări, identificate de cadrele didactice ca fiind necesare pentru activitățile planificate.



6. Sugestii metodologice

Conținuturile programei modului „*Produse de patiserie*” trebuie să fie abordate într-o manieră *flexibilă, diferențiată*, ținând cont de *particularitățile colectivului* cu care se lucrează și de *nivelul inițial de pregătire*.

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 „**PRODUSE DE PATISERIE**” poate încorpora, în orice moment al procesului educativ, noi mijloace sau resurse didactice. Orele se recomandă a se desfășura în laboratoare și în ateliere din unitatea de învățământ sau de la agentul economic, dotate conform recomandărilor precizate în unitățile de competențe menționate mai sus.

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.

Acestea vizează următoarele aspecte:

- aplicarea metodelor centrate pe elev, abordarea tuturor tipurilor de învățare (auditiv, vizual, practic) pentru transformarea elevului în coparticipant la propria instruire și educație;
- îmbinarea și o alternanță 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, potrivite competențelor din modul;
- însușirea unor metode de informare și de documentare independentă, care oferă deschiderea spre autoinstruire, spre învățare continuă.

Pentru atingerea obiectivelor și dezvoltarea competențelor vizate de parcurgerea modului, pot fi derulate următoarele activități de învățare:

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

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

Pentru achiziționarea competențelor vizate de parcurgerea modului „Produse de patiserie”, sugerăm câteva exemple de activități de învățare:

Activitatea 1 – Instruire practică

a. Denumirea activității: **Semipreparate de cofetărie din aluat dospit – coji de savarină**

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

c. Timpul alocat efectuării activității: 240 minute

d. Numele și prenumele elevului: _____

e. Data: _____



Obiectivul activității este:

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

Sarcini de lucru:

1. Clasa se va organiza în mai multe grupe formate din 3 elevi, doi lucrători și un observator. Rolurile se vor inversa la fiecare activitate.
2. Fiecare grupă va pregăti, respectând rețeta, 10 bucăți Coji de savarine.
3. Elevul care îndeplinește rolul de observator întocmește fișa de observare, atribuind o stelută „☆”, dacă sarcina a fost îndeplinită 25%, două stelute „☆☆”, dacă sarcina a fost realizată 50%, trei stelute „☆☆☆” pentru 75%, și 4 stelute „☆☆☆☆” pentru 100%.
4. Fișa de observare se predă cadrului didactic / tutorelui de practică, acesta o poate utiliza ca instrument de evaluare, conertind stelutele în punctaj.

FIȘĂ DE OBSERVARE

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

Activitatea 2 – Laborator tehnologic – Mapa elevului

- a. Denumirea activității: **Aluaturi nedospite și produse din aluaturi nedospite**
- b. Denumirea modulului: **Produse de patiserie**
- c. Timpul alocat efectuării activității: conform planificării



d. Numele și prenumele elevului: _____

e. Data: _____

Cerința: *Pregătiți o mapă care să conțină toate probele prin care demonstrați că v-ați format deprinderile necesare obținerii aluaturilor nedospite și produselor din aluaturi nedospite.*

(Cerința va fi anunțată la începutul perioadei de stagiu)

Pe parcursul unei perioade de practică la agentul economic, elevului i se va prezenta cerința privind pregătirea mapei, sub forma unei fișe de lucru.

Ca dovezi se pot folosi:

- fișe tehnologice,
- fișe de lucru,
- fișe de autoevaluare,
- miniproiecte,
- prezentarea practică și orală a miniproiectelor, etc.

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

Rezultatele activităților desfășurate și ale evaluărilor, colectate atât de către îndrumătorul de practică, cât și de către elev, trebuie strânse și organizate într-un anumit loc, astfel încât informațiile să poată fi regăsite cu ușurință.

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

Mapa elevului ar mai putea conține:

- Rezultate ale lucrărilor de evaluare efectuate pentru teme din domeniul profesional sau abilități cheie;
- Rezultate ale activităților de autoevaluare și dovezi ale discuțiilor și activităților care au avut loc, chiar și CD-uri cu imagini și filme din timpul activităților;
- Opiniile elevilor privind activitățile desfășurate;
- Comentarii ale profesorului privind atitudinea și rezultatele elevului.



7. Sugestii cu privire la evaluare

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 și-au format competențele propuse în standardele de pregătire profesională.

Evaluarea poate fi :

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

- Instrumentele de evaluare pot fi diverse, în funcție de specificul modulului și 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 aceeași perioadă de timp.
- Va fi realizată pe baza unor probe care se referă explicit la criteriile de performanță și la condițiile de aplicabilitate ale acestora, corelate cu tipul de evaluare specificat în Standardul de Pregătire Profesională pentru fiecare rezultat al învățării.

b. Finală

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

Propunem următoarele **instrumente de evaluare** continuă:

- Fișe de observație;
- Fișe test;
- Fișe de lucru;
- Fișe de autoevaluare;
- 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.

Propunem următoarele **instrumente de evaluare** finală:

- 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.

În parcurgerea modulului se va utiliza evaluarea de tip formativ și la final de tip sumativ pentru verificarea atingerii competențelor. Elevii trebuie evaluați numai în ceea ce privește dobândirea competențelor specificate în cadrul acestui modul. O competență se va evalua o singură dată.

Evaluarea scoate în evidență măsura în care se formează competențele cheie și competențele 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 – Broșură de prezentare

Cerința: Realizați, individual, câte o broșură în care să prezentați fursecuri obținute din diferite compoziții și aluaturii, după structura dată mai jos.

Pentru îndeplinirea cerinței veți folosi ca surse de informare publicații de specialitate, informații de pe internet, sau alte surse pe care le considerați utile.

În broșură includeți imagini sugestive, informații referitoare la fursecuri și alte aspecte care considerați că ar putea interesa utilizatorii acestei surse de informare.

Broșurile vor fi prezentate pe computer și evaluate de toți ceilalți colegi din clasă, cu puncte între 10 și 0, realizându-se în final un clasament al broșurilor realizate.

STRUCTURA BROȘURII

- Pag. 1. Considerații generale despre fursecuri
- Pag. 2. Fursecuri pe bază de grăsimi
- Pag. 3. Fursecuri pe bază de frișcă
- Pag. 4. Fursecuri pe bază de albușuri
- Pag. 5. Fursecuri pe bază de nuci
- Pag. 6. Fursecuri pe bază de foi Doboș și ruladă
- Pag. 7. Fursecuri din aluat fraged
- Pag. 8. Fursecuri din aluat franțuzesc (foietaj)

Pentru realizarea broșurii elevii vor fi sprijiniți să aleagă corect sursele de informare și să asocieze corect informația scrisă cu imaginile, valorificând spațiul oferit de structura unei broșuri realizate în Word.

Este foarte important să fie stimulată creativitatea elevilor, capacitatea lor de selecție și sinteză, precum și abilitățile de utilizare a computerului.

Evaluarea broșurilor se poate realiza cu ajutorul următoarei *fișe de evaluare a produsului final*.

FIȘĂ DE EVALUARE A PRODUSULUI FINAL

EVALUATOR: _____

ASPECT (DESIGN)	Punctaj maxim	Punctaj acordat
Informația este ușor de citit	0,25	
Spațiu este folosit eficient în formatul potrivit	0,25	
Este legătură între text și grafică	0,5	
Informația este clară, bine structurată și logică	0,5	
TOTAL	1,5	
CONȚINUT	Punctaj maxim	Punctaj acordat
Conceptul este prezentat corect d.p.d.v. științific	1	
Terminologia folosită este corectă	0,5	
Secvențele alese conduc spre răspunsul pentru întrebarea unității	1	
TOTAL	2,5	
CONȚINUTUL ȘTIINȚIFIC	Punctaj maxim	Punctaj acordat
S-a stabilit ipoteza	0,5	
S-au identificat etapele științifice	0,5	



S-a desfășurat documentarea diversificată	1	
Datele au fost prelucrate și s-a finalizat produsul	1	
TOTAL	3	
COMUNICARE	Punctaj maxim	Punctaj acordat
Ideile sunt comunicate eficient	0,5	
Sunt respectate regulile de scriere (tehoredactare) și 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 și comportamentului profesional.

FIȘĂ DE EVALUARE

Nume candidat: _____

Nume evaluator: _____

EXERCITIU: Completează, prin bifare, fișă de apreciere de mai jos referindu-te la calitatea comportamentului profesional al colegilor tăi de echipă, pe parcursul efectuării sarcinilor de lucru la obținerea *produselor din aluat opărit*. Nu bifa pentru elevul cu numărul care ți-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
Ținută																
Atitudine față de muncă																
Respectarea sarcinilor de lucru																
Atitudine față de colegi																
Atitudinea față de cadru didactic																
Calitatea umană																
Măiestrie profesională																
Inițiativă																
Lucru în echipă																
Dorință de afirmare																



Dialogul profesional																	
Solicitudinea																	

Observații cadru didactic / tutore: _____

Se va aprecia măsura în care elevul este capabil să își evalueze corect și obiectiv colegii cu care lucrează în echipă. Fișa de evaluare poate fi aplicată pentru mai mulți sau mai puțini elevi, iar o fișă identică va fi completată de către cadru didactic și comparată cu cea a elevilor.

Rezultatul va fi stabilit în funcție de procentul de calificative, foarte bine, bine, satisfăcător și nesatisfăcător obținute de către fiecare elev în parte.



8. 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. Dincă, Cristian (2007) – *Cofetar – patiser. Manual pentru calificarea Cofetar – patiser, anul de completare*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
5. Florea, Constantin, ș.a. (2004) – *Manualul directorului de restaurant*, București: Editura THR-CG;
6. Mănăilescu, A. (colab.) (2000) – *Tehnologia produselor de cofetărie și patiserie*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
7. Nicolescu, Radu (1998) – *Tehnologia restaurantelor*, București: Editura Inter-Rebs;
8. Nicolescu Radu (1998) – *Serviciile în turism și alimentație publică*, București: Editura Sport-turism;
9. Rădulescu, E. (2005) – *Alimentația inteligentă*, București: Editura Viață și sănătate;
10. Stavrositu, Stere (2006) – *Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice*, București: Fundația Arta serviciilor în turism.
11. *** – www.culinar.ro
12. *** – www.cofetariepatiserie.ro
13. *** – www.reteteculinare.ro



Modulul III: Comercializarea produselor de cofetărie-patiserie

1. Notă introductivă

Modulul “**Comercializarea produselor de cofetărie-patiserie**” face parte din pregătirea practică necesară dobândirii calificării „*Cofetar – patiser*”, clasa a XI-a, învățământ profesional de 2 ani, și are alocat un număr de **105 ore** conform planului de învățământ, din care:

- **35 ore** – laborator tehnologic
- **70 ore** – instruire practică

Modulul nu este dependent de celelalte module din curriculum.

Modulul “**Comercializarea produselor de cofetărie-patiserie**” vizează dobândirea de competențe specifice calificării „*Cofetar – patiser*”, în perspectiva folosirii tuturor achizițiilor în practicarea acestei calificări și / sau în continuarea pregătirii într-o calificare de nivel 3.

2. Unitatea/ unitățile de competențe la care se referă modulul

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

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

- **Pregătire pentru integrarea la locul de muncă**

- C 1. Obține informații despre cerințele locului de muncă
- C 2. Se încadrează în cerințele locului de muncă
- C 3. Descrie structura unei organizații din domeniul profesional
- C 4. Manifestă disponibilitate față de sarcinile de lucru

- **Tranziția de la școală la locul de muncă**

- C 1. Își evaluează nivelul de pregătire în raport cu cerințele unui loc de muncă
- C 2. Își asumă responsabilitatea față de sarcina primită
- C 3. Se instruește continuu în vederea îmbunătățirii propriei performanțe
- C 4. Manifestă mobilitate ocupațională față de schimbările de pe piața muncii



3. Corelarea rezultatelor învățării și criteriilor de evaluare

MODULUL: ALCĂȚUIREA MENIURILOR		
Cunoștințe	Deprinderi	Criterii de evaluare *
Rezultatul învățării 1: Prezintă condițiile 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; spații frigorifice ▪ Ustensile și suporturi pentru etalare: sinii, capse, chese, tăvi, platouri, cartoane dantelate, bomboniere, coșulețe, cutii decorative, recipiente transparente din sticlă sau material plastic, suporturi speciale pentru torturi supraetajate ▪ Condiții de etalare: dispunerea produselor în vitrine, respectând vecinătatea admisă și condițiile igienico-sanitare	▪ Prezentarea echipamentelor, ustensilelor și suporturilor necesare etalării produselor de patiserie-cofetărie ▪ Identificarea condițiilor de etalare a produselor de patiserie-cofetărie	▪ Elevul va demonstra că este capabil să prezinte echipamente, ustensile și suporturi necesare etalării produselor de patiserie-cofetărie în vederea îmbunătățirii propriei performanțe. ▪ Elevul va demonstra că este capabil să identifice condițiile de etalare a produselor de patiserie-cofetărie, exprimându-și oral sau în scris observațiile făcute despre importanța acestora.
Rezultatul învățării 2: Precizează condițiile de păstrare și depozitare a produselor de patiserie-cofetărie		
▪ Echipamente pentru depozitare: vitrine frigorifice modulate, cu mai multe nivele, pentru produse de cofetărie; spații frigorifice ($0^{\circ} \dots +4^{\circ} \text{C}$); încăperi curate, aerisite, fără mirosuri străine, temperatura $+15^{\circ} \dots +17^{\circ} \text{C}$, pentru produsele de patiserie; ▪ Suporturi pentru păstrare și depozitare: rafturi, camere frigorifice cu rafturi; sinii, capse, tăvi, platouri ▪ Condiții de păstrare și depozitare: microclimat specific de păstrare și depozitare (temperatură, umiditate, ventilație); termene de valabilitate; respectarea vecinătății admise; respectarea condițiilor igienico-sanitare.	▪ Identificarea utilajelor și suporturilor necesare păstrării și depozitării produselor de patiserie-cofetărie ▪ Asigurarea condițiilor de microclimat necesare păstrării și depozitării produselor de patiserie-cofetărie	▪ Elevul va demonstra că este capabil să identifice utilajele și suporturile necesare păstrării și depozitării produselor de patiserie-cofetărie în vederea îmbunătățirii propriei performanțe. ▪ Elevul va demonstra că este capabil să recunoască și să asigure condițiile de microclimat necesare păstrării și depozitării produselor de patiserie-cofetărie.

Rezultatul învățării 3: Expune și prezintă produsele de patiserie-cofetărie		
▪ Rolul etalării produselor de patiserie cofetărie: 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); ▪ Criterii de etalare: 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	▪ Precizarea rolului etalării produselor de patiserie-cofetărie ▪ Expunerea produselor de patiserie-cofetărie în vitrine, respectând criteriile-cadru de etalare	▪ Elevul va demonstra că este capabil să precizeze etalării produselor de patiserie-cofetărie în vederea îmbunătățirii propriei performanțe. ▪ Elevul va demonstra că este capabil să etaleze produsele de patiserie-cofetărie în vitrine, respectând criteriile-cadru de etalare.
Rezultatul învățării 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 și de reclamă. ▪ Condiții de ambalare estetică: 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, înmămoare etc.) în funcție de eveniment; modul de împachetare, modul de oferire a produsului ambalat.	▪ Alegerea materialelor pentru ambalarea produselor de patiserie-cofetărie ▪ Ambalarea estetică a produselor de patiserie-cofetărie	▪ Elevul va demonstra că este capabil să aleagă materiale pentru ambalarea produselor de patiserie-cofetărie în vederea îmbunătățirii propriei performanțe. ▪ Elevul va demonstra că este capabil să ambaleze estetic produsele de patiserie-cofetărie în vederea încadrării în cerințele locului de muncă.

Rezultatul învățării 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; 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. ▪ Tehnica de comercializare a produselor: etichetare corectă; vânzare clasică; expoziții cu vânzare de patiserie-cofetărie.	▪ Cunoașterea ofertei de produse de patiserie-cofetărie ▪ Comercializarea produselor de patiserie-cofetărie	▪ Elevul va demonstra că este capabil să identifice corect oferta produselor de patiserie-cofetărie supuse comercializării, în vederea îmbunătățirii propriei performanțe. ▪ Elevul va demonstra că este capabil să comercializeze produsele de patiserie-cofetărie cunoscând tehnicile de comercializare, în vederea îmbunătățirii propriei performanțe.
---	--	--



4. Conținutul formării

Se recomandă următoarea ordine de parcurgere a conținuturilor specifice 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; spații frigorifice.

2. **Ustensile și suporturi pentru etalare:** sinii, capse, chese, tăvi, platouri, cartoane dantelate, bomboniere, coșulețe, cutii decorative, recipiente transparente din sticlă sau material plastic, suporturi speciale pentru torturi supraetajate.

3. **Condiții de etalare:** dispunerea produselor în vitrine, respectând vecinătatea admisă și condițiile igienico-sanitare.

4. **Echipamente pentru depozitare:** vitrine frigorifice modulate, cu mai multe nivele, pentru produse de cofetărie; spații frigorifice ($0^{\circ} \dots +4^{\circ} \text{C}$); încăperi curate, aerisite, fără mirosuri străine, temperatura $+15^{\circ} \dots +17^{\circ} \text{C}$, pentru produsele de patiserie;

5. **Suporturi pentru păstrare și depozitare:** rafturi, camere frigorifice cu rafturi; sinii, capse, tăvi, platouri.

6. **Condiții de păstrare și depozitare:** microclimat specific de păstrare și depozitare (temperatură, umiditate, ventilație); termene de valabilitate; respectarea vecinătății admise; respectarea condițiilor igienico-sanitare.

7. **Rolul etalării produselor de patiserie cofetărie:** 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);

8. **Criterii de etalare:** 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

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 și de reclamă.

10. **Condiții de ambalare estetică:** 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.

11. **Oferta de produse supuse comercializării:** 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.

12. **Tehnica de comercializare a produselor:** etichetare corectă; vânzare clasică; expoziții cu vânzare de patiserie-cofetărie.

Conținuturile formării cuprind teme care pot fi abordate practic prin desfășurarea de lucrări de laborator și de instruire practică.



5. Resurse materiale minime necesare parcurgerii modului

Pentru parcurgerea modului se recomandă utilizarea următoarelor resurse materiale minime:

- 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;
- Materii prime și auxiliare necesare preparării elementelor de decor folosite în cofetărie – patiserie.
- Echipamente, aparate, ustensile și obiecte necesare comercializării produselor de cofetărie – patiserie.
- Cataloage electronice și filme didactice.
- Alte tipuri de dotări, identificate de cadrele didactice ca fiind necesare pentru activitățile planificate.

6. Sugestii metodologice

Conținuturile programei modului „*Comercializarea produselor de cofetărie-patiserie*” trebuie să fie abordate într-o manieră *flexibilă, diferențiată*, ținând cont de *particularitățile colectivului* cu care se lucrează și de *nivelul inițial de pregătire*.

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 COFETĂRIE-PATISERIE**” poate încorpora, în orice moment al procesului educativ, noi mijloace sau resurse didactice.

Orele se recomandă a se desfășura în laboratoare și în ateliere din unitatea de învățământ sau de la agentul economic, dotate conform recomandărilor precizate în unitățile de competențe menționate mai sus.

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.

Acestea vizează următoarele aspecte:

- aplicarea metodelor centrate pe elev, abordarea tuturor tipurilor de învățare (auditiv, vizual, practic) pentru transformarea elevului în coparticipant la propria instruire și educație;
- îmbinarea și o alternanță 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, potrivite competențelor din modul;
- însușirea unor metode de informare și de documentare independentă, care oferă deschiderea spre autoinstruire, spre învățare continuă.

Pentru atingerea obiectivelor și dezvoltarea competențelor vizate de parcurgerea modulului, pot fi derulate următoarele activități de învățare:

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

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

Pentru achiziționarea competențelor vizate de parcurgerea modulului „*Comercializarea produselor de cofetărie-patiserie*”, sugerăm un exemplu de activitate de învățare:

Activitatea 1 – Instruire practică

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

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

c. Timpul alocat efectuării activității: 60 minute

d. Numele și prenumele elevului: _____

e. Data: _____

1. **Observați** și **analizați** cu atenție modul în care sunt expuse produsele de cofetărie – patiserie pentru comercializare în unitățile agentului economic, în săptămâna de stagiu de practică.

2. După încheierea activității de observare, **menționați** următoarele:

- 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 cofetărie – patiserie?

☐ da

☐ nu.

Justificați răspunsul dat. _____

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



7. Sugestii cu privire la evaluare

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 și-au format competențele propuse în standardele de pregătire profesională.

Evaluarea poate fi :

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

- Instrumentele de evaluare pot fi diverse, în funcție de specificul modulului și 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 aceeași perioadă de timp.
- Va fi realizată pe baza unor probe care se referă explicit la criteriile de performanță și la condițiile de aplicabilitate ale acestora, corelate cu tipul de evaluare specificat în Standardul de Pregătire Profesională pentru fiecare rezultat al învățării.

b. Finală

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

Propunem următoarele **instrumente de evaluare** continuă:

- Fișe de observație;
- Fișe test;
- Fișe de lucru;
- Fișe de autoevaluare;
- 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.

Propunem următoarele **instrumente de evaluare** finală:

- 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.

În parcurgerea modulului se va utiliza evaluare de tip formativ și la final de tip sumativ pentru verificarea atingerii competențelor. Elevii trebuie evaluați numai în ceea ce privește dobândirea competențelor specificate în cadrul acestui modul. O competență se va evalua o singură dată.

Evaluarea scoate în evidență măsura în care se formează competențele cheie și competențele tehnice din standardul de pregătire profesională.

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



Exemplu: Fișă de observare

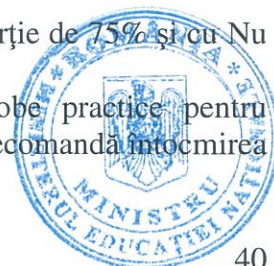
FIȘĂ DE OBSERVARE

Cerința: În activitatea pe care o desfășurați la agentul economic vi se solicită să ajutați personalul implicat în comercializarea produselor. Aveți de ambalat un tort pe care l-a comandat un client pentru aniversarea fiicei sale, care împlinește 18 ani. Alegeți și utilizați ambalajul potrivit, pus la dispoziție de laboratorul cofetăriei.”

Nr. crt.	Cerințe	Rezultatul evaluării	Observații
1	Identificarea tipului de ambalaj:	- cutie din carton cu următoarele caracteristici:	
		- modulată;	
		- cu dimensiunile corespunzătoare volumului și masei produsului;	
		- cu grafică adecvată evenimentului (culori deschise, vesele, desene plăcute);	
		- carton dantelat, cu staniol, pentru așezarea tortului	
		- material decorativ (unul – două tipuri), în funcție de eveniment (<i>funde</i> , <i>ornamente</i> , <i>rabant</i> etc.).	
2	Ambalarea propriu – zisă:	- așezarea tortului pe cartonul dantelat;	
		- modularea pereților cutiei;	
		- introducerea tortului în cutie, astfel încât să nu se deterioreze marginile și decorul;	
		- închiderea cutiei și formarea mânerului de prindere;	
		- adăugarea decorului ales corespunzător evenimentului și în ton cu grafica cutiei	
3	Oferirea produsului ambalat:	- prinderea cutiei de mâner, cu mâna dreaptă și susținerea ei la bază, cu podul palmei mâinii stângi;	
		- se oferă clientului tortul ambalat, astfel încât să poată prinde mânerul;	
		- se adresează clientului mulțumiri, urări, invitația de a mai apela la serviciile unității și formule de salut	

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.

Atunci când evaluarea se va realiza prin exerciții practice sau probe practice pentru comercializarea diferitelor sortimente de preparate de patiserie – cofetărie, se recomandă întocmirea



fișelor de observare, astfel încât, să se evidențieze modalitatea adecvată de ambalare pentru fiecare sortiment de patiserie sau cofetărie;

Acest model de **fișă de observare** se poate adapta și pentru alte teme;



8. 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. Dincă, Cristian (2007) – *Cofetar – patiser. Manual pentru calificarea Cofetar – patiser, anul de completare*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
5. Florea, Constantin, ș.a. (2004) – *Manualul directorului de restaurant*, București: Editura THR-CG;
6. Mănăilescu, A. (colab.) (2000) – *Tehnologia produselor de cofetărie și patiserie*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
7. Nicolescu, Radu (1998) – *Tehnologia restaurantelor*, București: Editura Inter-Rebs;
8. Nicolescu Radu (1998) – *Serviciile în turism și alimentație publică*, București: Editura Sport-turism;
9. Rădulescu, E. (2005) – *Alimentația inteligentă*, București: Editura Viață și sănătate;
10. Stavrositu, Stere (2006) – *Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice*, București: Fundația Arta serviciilor în turism.
11. Tudose, Constantin (1996) – *Tehnologia comercializării mărfurilor*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.



Modulul IV: Estetica produselor de cofetărie – patiserie

Stagii de pregătire practică – CDL

1. Notă introductivă

Modulul “**Estetica produselor de cofetărie – patiserie**” face parte din stagiile de practică-CDL, fiind necesar dobândirii calificării profesionale „**Cofetar - patiser**”, clasa a XI-a, învățământ profesional de 2 ani, și are alocat un număr de **150 ore de instruire practică**, în stagii de pregătire practică, conform planului de învățământ:

Modulul se parcurge pe durata a 5 săptămâni de stagii de pregătire practică.

Modulul nu este dependent de celelalte module din curriculum.

Modulul “**Estetica produselor de cofetărie – patiserie**” vizează dobândirea de competențe specifice calificării „**Cofetar - patiser**”, în perspectiva folosirii tuturor achizițiilor în practicarea acestei calificări și / sau în continuarea pregătirii într-o calificare de nivel 3.

2. Unitatea/ unitățile de competențe la care se referă modulul

- **Estetica produselor de patiserie-cofetărie**

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

- **Dezvoltare personală în scopul obținerii performanței**

- C 1. Prezintă caracteristicile personale implicate în obținerea performanței profesionale
- C 2. Descrie lumea profesiilor
- C 3. Demonstrează deprinderi eficiente de învățare
- C 4. Exprimă opțiuni privind traseul personal de educație și formare profesională



3. Corelarea rezultatelor învățării și criteriilor de evaluare

MODULUL: ALCĂȚUIREA MENIURILOR		
Cunoștințe	Deprinderi	Criterii de evaluare *
Rezultatul învățării 1: Prezintă importanța elementelor de decor pentru estetica produselor de patiserie-cofetărie		
▪ Rolul elementelor de decor: • 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 ▪ Caracteristicile organoleptice ale elementelor de decor: 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 ▪ Cerințe pentru armonizarea decorului cu produsul: • referitoare la elementul de decor: respectarea armoniei de culori, mărimi (raport optim volum/gramaj), mod de aplicare, montare, fixare, turnare; • caracteristicile produsului: forma, structura semipreparatelor, coloritul semipreparatelor, mărimea de patiserie-cofetărie (suprafeței de decorat); tipul de glazură, înălțimea produsului;	▪ Precizarea rolului elementelor de decor, utilizate la procesul de finisare al sortimentelor de patiserie-cofetărie ▪ Identificarea elementelor de decor, în funcție de caracteristicile organoleptice și tehnologice ▪ Armonizarea tipului de decor, în funcție de caracteristicile produsului de cofetărie-patiserie	▪ Elevul va demonstra că este capabil să precizeze rolul elementelor de decor, utilizate la procesul de finisare al sortimentelor de patiserie-cofetărie, dovedind deprinderi eficiente de învățare. ▪ Elevul va demonstra că este capabil să identifice elementele de decor și să le analizeze din punct de vedere organoleptic, exprimându-și oral sau în scris observațiile făcute dovedind preocupare pentru obținerea performanțelor profesionale. ▪ Elevul va demonstra că este capabil să identifice modalități optime de armonizare a tipurilor de decor în funcție de caracteristicile produsului de cofetărie-patiserie, dovedind educație și formare profesională.

• caracteristici tehnologice: obținute la rece – frișcă, fructe confiate, cremă, baroturi; elemente de decor obținute la cald din: zahăr, pastiaj, ciocolată, fondant, martipan		
Rezultatul învățării 2: Execută elemente de decor din zahăr		
▪ Materii prime pentru elementele de decor din zahăr: zahăr, apă, glucoză (oțet sau crem-tartar), coloranți alimentari; ▪ Ustensile folosite pentru obținerea elementelor de decor din zahăr: vase, site, masă marmură, linguri inox, tifon, cutii; ▪ Tehnologia specifică de obținere a elementelor de decor din zahăr: • obținerea siropului de zahăr (fierbere), • împărțirea în bucăți, • colorarea, • tablarea manuală, • modelarea manuală în: <i>flori, frunze, tije, fructe, coșulețe, grilaje, „farfurii”, casete</i> • utilizare: montarea pe sortimente de prăjituri și torturi	▪ Alegerea materiei prime necesare obținerii elementelor de decor din zahăr ▪ Realizarea elementelor de decor din zahăr, conform tehnologiei specifice ▪ Utilizarea elementelor de decor din zahăr, în funcție de produs	▪ Elevul va demonstra că este capabil să aleagă materiile prime necesare pentru obținerea elementelor de decor din zahăr, conform rețetelor de fabricație. ▪ Elevul va demonstra că este capabil să obțină elemente de decor din zahăr, respectând rețetele de fabricație și succesiunea operațiilor tehnologice specifice și condițiile de realizare a acestora, implicându-se în propria formare profesională. ▪ Elevul va demonstra că este capabil să utilizeze elementele de decor din zahăr, conform rețetelor de fabricație bazându-se pe creativitate și inițiativă.
Rezultatul învățării 3: Obține elemente de decor din pastiaj		
▪ Materii prime pentru elementele de decor din pastiaj: fondant, lapte praf, coloranți alimentari; ▪ Ustensile folosite pentru obținerea elementelor de decor din pastiaj: vase, site, masă marmură, linguri inox, cutii; ▪ Tehnologia specifică de obținere a elementelor de decor din pastiaj: • obținerea compoziției (la rece) prin frământare, • împărțirea în bucăți și colorarea, • divizarea în bucăți mici,	▪ Stabilirea componentelor necesare obținerii elementelor de decor din pastiaj ▪ Obținerea elementelor de decor din pastiaj, conform tehnologiei specifice ▪ Utilizarea elementelor de decor din pastiaj, în funcție de produs	▪ Elevul va demonstra că este capabil să aleagă componentele necesare pentru obținerea elementelor de decor din pastiaj, conform rețetelor de fabricație și condițiilor impuse pentru aceste elemente de decor. ▪ Elevul va demonstra că este capabil să obțină elemente de decor din pastiaj, respectând rețetele de fabricație și succesiunea operațiilor tehnologice specifice și condițiile de realizare a acestora, implicându-se în propria formare profesională și în alegerea traseului profesional.

• 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		▪ Elevul va demonstra că este capabil să utilizeze elementele de decor din pastiaj, conform rețetelor de fabricație bazându-se pe creativitate și inițiativă.
Rezultatul învățării 4: Realizează elemente de decor din ciocolată ▪ Rolului elementelor de decor din ciocolată: aplicarea ei pe orice glazură și pe orice culoare; decor, atât pentru părțile laterale cât și pentru suprafața prăjiturilor/torturilor și glazuri; completează valoarea energetică și calitățile gustative ale prăjiturilor/torturilor la care se asociază. ▪ Elemente necesare la obținerea elementelor de decor din ciocolată: • materii prime: ciocolată cuvertură, ulei • ustensile: vase, linguri inox, cornet din hârtie pergament sau celofan, fâșii de hârtie, hârtie pergament, cuțite, forme de metal sau material plastic special, tifon ▪ Tehnologia specifică de obținere a elementele de decor din pastiaj: • fluidizarea ciocolatei la 40°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 <i>figurine: păsări, flori, ouă, iepurași, ursuleț</i> ▪ Utilizarea elementelor de decor din ciocolată: turnarea, montarea pe sortimente de torturi și prăjituri; comercializarea figurinelor, ca atare, în ambalaje atractive	▪ Precizarea rolului elementelor de decor din ciocolată ▪ Obținerea elementelor de decor din ciocolată, respectând tehnologia specifică ▪ Utilizarea elementelor de decor din ciocolată, în funcție de produs	▪ Elevul va demonstra că este capabil să precizeze rolul elementelor de decor din ciocolată, utilizate la procesul de finisare al sortimentelor de patiserie-cofătărie, dovedind deprinderi eficiente de învățare. ▪ Elevul va demonstra că este capabil să obțină elemente de decor din ciocolată, respectând rețetele de fabricație și succesiunea operațiilor tehnologice specifice și condițiile de realizare a acestora, implicându-se în propria formare profesională. ▪ Elevul va demonstra că este capabil să utilizeze elementele de decor din ciocolată, conform rețetelor de fabricație bazându-se pe creativitate și inițiativă.

Rezultatul învățării 5: Execută elemente de decor din cremă, fructe confiate, fondant și baroturi

▪ Compoziții și produse pentru decor: • Creme: același sortiment, ca pentru umplerea prăjiturilor și torturilor • Fructe confiate: armonizate cu produsul • Fondant: armonizat cu produsul • Baroturi din: fondant, granulat, griat, fructe uleioase; se aleg în funcție de caracteristicile produselor de patiserie cofetărie • Compoziții diverse: frișcă, marțipan, langues de chat, pișcoturi, zahăr farin pudră de cacao ▪ Ustensile folosite: vase, site, linguri inox, poș cu spriț, cornet din hârtie, blat din lemn, cuțite, forme metalice mici, merdene, răzătoare, planșetă, mașină specială pentru fileuri, mașină specială de barot ▪ Tehnici de decorare: • prin turnare: cremele (<i>aveline (rozete), pere, fructe, frunzulite etc.</i>); • prin turnare: frișca (<i>aveline mari și mici, forme diferite, specifice unor sortimente de patiserie și cofetărie</i>); • prin glasare (turnare): <i>fondantul</i> • prin tăiere, decupare și aplicare: fructele confiate (<i>pătrățele romburi, triunghiuri etc.</i>) • prin barotare • prin aplicare/fixare: <i>marțipan modelat, langues de chat, pișcoturi</i> • prin turnare, ungere, aplicare: <i>jeleu</i> • prin pudrare: <i>zahăr farin, pudră de cacao</i>	▪ Stabilirea cremelor, fructelor confiate, fondantului, baroturilor și a altor produse specifice, necesare decorării produselor de patiserie-cofetărie ▪ Decorarea produselor cu elemente de decor din cremă, fructe confiate, fondant, baroturi, și alte produse, în funcție de rețete	▪ Elevul va demonstra că este capabil să stabilească cremele, fructele confiate, fondantul, baroturile și a alte produse specifice, necesare decorării produselor de patiserie-cofetărie, în condiții de igienă și calitate. ▪ Elevul va demonstra că este capabil să decoreze produsele de cofetărie – patiserie cu elemente de decor din cremă, fructe confiate, fondant, baroturi, și alte produse, în funcție de rețete bazându-se pe creativitate și inițiativă.
---	--	--



4. Conținutul formării

Se recomandă următoarea ordine de parcurgere a conținuturilor specifice modulului:

1. **Rolul elementelor de decor:** 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
2. **Caracteristicile organoleptice ale elementelor de decor:** 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
3. **Cerințe 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 (suprafeței de decorat), tipul de glazură, înălțimea produsului;
 - 3.3. Caracteristici tehnologice: obținute la rece – frișcă, fructe confiate, cremă, baroturi; elemente de decor obținute la cald din: zahăr, pastiaj, ciocolată, fondant, marțipan.
4. **Materii prime pentru elementele de decor din zahăr:** zahăr, apă, glucoză (oțet sau crem-tartar), coloranți alimentari;
5. **Ustensile folosite pentru obținerea elementele de decor din zahăr:** vase, site, masă marmură, linguri inox, tifon, cutii;
6. **Tehnologia specifică de obținere a elementele de decor din zahăr:**
 - 6.1. Obținerea siropului de zahăr (fierbere); împărțirea în bucăți; colorarea; tablarea manuală;
 - 6.2. Modelarea manuală în: flori, frunze, tije, fructe, coșulețe, grilaje, „farfurii”, casete;
 - 6.3. Utilizare: montarea pe sortimente de prăjituri și torturi
7. **Materii prime pentru elementele de decor din pastiaj:** fondant, lapte praf, coloranți alimentari;
8. **Ustensile folosite pentru obținerea elementele de decor din pastiaj:** vase, site, masă marmură, linguri inox, cutii;
9. **Tehnologia specifică de obținere a elementele de decor din pastiaj:**
 - 9.1. Obținerea compoziției (la rece) prin frământare;
 - 9.2. Împărțirea în bucăți și colorarea;
 - 9.3. Divizarea în bucăți mici;
 - 9.4. Modelarea manuală în: *trandafiri, narcise, violete, flori de măr, flori de nu-mă-uita, frunzulițe, tije etc*
 - 9.5. Utilizare: montarea pe sortimente de prăjituri și torturi
10. **Rolului elementelor de decor din ciocolată:** aplicarea ei pe orice glazură și pe orice culoare; decor, atât pentru părțile laterale cât și pentru suprafața prăjiturilor/torturilor și glazuri; completează valoarea energetică și calitățile gustative ale prăjiturilor/torturilor la care se asociază.
11. **Elemente necesare la obținerea elementelor de decor din ciocolată:**
 - 11.1. Materii prime: ciocolată cuvertură, ulei;
 - 11.2. Ustensile: vase, linguri inox, cornet din hârtie pergament sau celofan, fâșii de hârtie, hârtie pergament, cuțite, forme de metal sau material plastic special, tifon;
12. **Tehnologia specifică de obținere a elementele de decor din pastiaj:**
 - 12.1. Fluidizarea ciocolatei la 40°C;
 - 12.2. *Glasarea totală sau parțială 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, iepurași, ursuleți*
13. **Utilizarea elementelor de decor din ciocolată:** turnarea; montarea pe sortimente de torturi și prăjituri; comercializarea figurinelor, ca atare, în ambalaje atractive.



14. Compoziții și produse pentru decor:

- 14.1. Creme: același sortiment, ca pentru umplerea prăjiturilor și 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 funcție de caracteristicile produselor de patiserie cofetărie
- 14.5. Compoziții diverse: frișcă, marțipan, langues de chat, pișcoturi, zahăr farin pudră de cacao
- 15. **Ustensile folosite:** vase, site, linguri inox, poș cu spriț, cornet din hârtie, blat din lemn, cuțite, forme metalice mici, merdenele, răzători, planșetă, mașină specială pentru fileuri, mașină specială de barot

16. Tehnici de decorare:

- 16.1. Prin turnare: cremele (*aveline (rozete), pere, fructe, frunzulițe etc.*);
- 16.2. Prin turnare: frișca (*aveline mari și mici, forme diferite, specifice unor sortimente de patiserie și cofetărie*);
- 16.3. Prin glasare (turnare): *fondantul*;
- 16.4. Prin tăiere, decupare și aplicare: fructele confiate (*pătrățele romburi, triunghiuri etc*)
- 16.5. Prin barotare;
- 16.6. Prin aplicare/fixare: *marțipan modelat, langues de chat, pișcoturi*
- 16.7. Prin turnare, ungere, aplicare: *jелеu*
- 16.8. Prin pudrare: *zahăr farin, pudră de cacao*

Conținurile formării cuprind teme care pot fi abordate practic prin desfășurarea de lucrări de laborator și 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 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;
- Materii prime și auxiliare necesare preparării elementelor de decor folosite în cofetărie – patiserie.
- Cataloage electronice și filme didactice.
- Alte tipuri de dotări, identificate de cadrele didactice ca fiind necesare pentru activitățile planificate.

6. Sugestii metodologice

Conținuturile programei modulului „*Estetica produselor de cofetărie – patiserie*” trebuie să fie abordate într-o manieră *flexibilă, diferențiată*, ținând cont de *particularitățile colectivului* cu care se lucrează și de *nivelul inițial de pregătire*.

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

Orele se recomandă a se desfășura în laboratoare și în ateliere din unitatea de învățământ sau de la agentul economic, dotate conform recomandărilor precizate în unitățile de competențe menționate mai sus.

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.

Acestea vizează următoarele aspecte:

- aplicarea metodelor centrate pe elev, abordarea tuturor tipurilor de învățare (auditiv, vizual, practic) pentru transformarea elevului în coparticipant la propria instruire și educație;
- îmbinarea și o alternanță 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, potrivite competențelor din modul;
- însușirea unor metode de informare și de documentare independentă, care oferă deschiderea spre autoinstruire, spre învățare continuă.

Pentru atingerea obiectivelor și dezvoltarea competențelor vizate de parcurgerea modulului, pot fi derulate următoarele activități de învățare:

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

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

Pentru achiziționarea competențelor vizate de parcurgerea modulului „**Estetica produselor de cofetărie – patiserie**”, sugerăm câteva exemple de activități de învățare:

Activitatea 1 – Instruire practică

- a. Denumirea activității: **Obținerea elementelor de decor din pastaaj**
- b. Denumirea modulului: **Estetica produselor de cofetărie – patiserie**
- c. Timpul alocat efectuării activității: 120 minute

d. Numele și prenumele elevului: _____

e. Data: _____

I. Având la dispoziție materiile prime necesare preparați 500 grame de pastaaj din care să modelați elemente de decor reprezentând elemente din natură, folosind cataloage, portofoliul personal și diferite site-uri specializate.

II. După realizarea sarcinii practice, completați **Jurnalul de reflecție** de mai jos.



Nume

Data.....

JURNAL DE REFLECȚIE

✎ Lucrez cel mai bine când: _____

✎ Îmi place să lucrez cu alții când : _____

✎ Lucrul care îmi place cel mai mult: _____

✎ Cea mai interesantă parte a acestui proiect este : _____

✎ Mi-ar plăcea să învăț mai mult despre : _____

✎ Trebuie să lucrez la: _____

✎ Am nevoie de ajutor la : _____

✎ Când nu înțeleg 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 alții cu: _____

✎ Vreau să lucrez la: _____

✎ Vreau să învăț despre: _____

✎ Vreau să fiu de ajutor la : _____

Activitatea 2 – Laborator tehnologic

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

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

c. Timpul alocat efectuării activității: 60 minute

d. Numele și prenumele elevului: _____

e. Data: _____

Cerință: Precizați cauzele următoarelor defecte apărute în procesul de obținere al decorurilor din zahăr, pastiaj, ciocolată, drăgan, cremă și fructe

DEFECTE	CAUZE
Din zahăr: - aspect mat - forma și mărimea nu imită cu fidelitate elementele naturale	
Din drăgan: - aspect mat și cu pori vizibili - cu denivelări la suprafață	
Din pastiaj: - compoziția este lipicioasă, se rupe sau nu-și menține forma	



Din ciocolată: - aspect mat sau din loc în loc prezintă dungii albe	
Din cremă și fructe: - nu se cunosc urmele șprițului - nu-și mențin forma	

Pentru a rezolva această fișă de lucru folosiți fișele de documentare și piesele propriului portofoliu, informații obținute de pe internet și orice altă sursă de documentare apreciați că v-ar fi utilă pentru rezolvarea cerinței.

7. Sugestii cu privire la evaluare

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 și-au format competențele propuse în standardele de pregătire profesională.

Evaluarea poate fi :

- c. *în timpul parcurgerii modulului prin forme de verificare continuă a rezultatelor învățării.*
 - Instrumentele de evaluare pot fi diverse, în funcție de specificul modulului și 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 aceeași perioadă de timp.
 - Va fi realizată pe baza unor probe care se referă explicit la criteriile de performanță și la condițiile de aplicabilitate ale acestora, corelate cu tipul de evaluare specificat în Standardul de Pregătire Profesională pentru fiecare rezultat al învățării.
- d. *Finală*
 - Realizată printr-o lucrare cu caracter aplicativ și integrat la sfârșitul procesului de predare/ învățare și care informează asupra îndeplinirii criteriilor de realizare a cunoștințelor, abilităților și atitudinilor.

Propunem următoarele **instrumente de evaluare** continuă:

- Fișe de observație;
- Fișe test;
- Fișe de lucru;
- Fișe de autoevaluare;
- 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.

Propunem următoarele **instrumente de evaluare** finală:

- 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.

În parcurgerea modulului se va utiliza evaluare de tip formativ și la final de tip sumativ pentru verificarea atingerii competențelor. Elevii trebuie evaluați numai în ceea ce privește dobândirea competențelor specificate în cadrul acestui modul. O competență se va evalua o singură dată.

Evaluarea scoate în evidență măsura în care se formează competențele cheie și competențele 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 ca instrument de evaluare a atingerii competențelor de către elev, împreună cu fișa de observație a activității elevului întocmită de îndrumătorul de practică (profesorul de specialitate/ maistru instructor / tutore de practică).

Portofoliul de practică va cuprinde:

- ✦ jurnalul de practică,
- ✦ fișe de observație,
- ✦ fișe de lucru,
- ✦ studii de caz,
- ✦ rezultate ale proiectelor / miniproiectelor,
- ✦ fișe individuale pe o temă de practică,
- ✦ fișe de observație a activității elevului pe durata derulării practicii,
- ✦ documentații tehnice,
- ✦ fișe de evaluare (concepute de îndrumătorul de practică),
- ✦ aplicații, etc.



8. 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. Brumar, Constanța (2006) – *Estetica produselor de cofetărie patiserie – Auxiliar curricular*, program Phare, București: CNDIPT;
4. Capotă, Valentina, ș.a. (2008) – *Alimentație publică, manual pentru clasa a X – a*, București: Editura CD Press
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
13. *** – www.cofetariepatiserie.ro
14. *** – www.reteteculinare.ro

