



Ministerul Educației și Cercetării al Republicii Moldova

Colegiul Național de Comerț al ASEM

Aprob:

Directorul Colegiului Național de Comerț al ASEM

Budurin- Furculiță C.

20 decembrie 2023



Curriculum modular

S.07.O.022 Tehnologia produselor de patiserie și cofetărie

Programul de formare profesional tehnică:

72120 Tehnologia alimentației publice

Calificarea: **311944 Tehnolog alimentație publică**

Numărul de credite - 6

Aprobat:

La ședința **Consiliului metodico – științific** al Colegiului Național de Comerț al ASEM,
proces – verbal nr. 04 din 12 decembrie 2023

Director adjunct pentru instruire și educație [signature] Rotaru Irina

La ședința catedrei **"Comerț, Merceologie, Tehnologie"**,

proces verbal nr. 03 din 18 octombrie 2023

Șef catedră [signature] Nicolai Svetlana

Autor:

Slănină Adela, grad didactic unu

Recenzenți:

S.R.L. IL „Gatto Rosso”,

Grajidian Adrian, director

S.R.L. „Cialcris”

Chirila Ion, administrator

Cuprins

I. Preliminarii.....	4
II. Motivația, utilitatea modulului pentru dezvoltarea profesională.....	5
III. Competențele profesionale specifice modulului	6
IV. Administrarea modulului.....	6
V. Unitățile de învățare.....	7
VI. Repartizarea orientativă a orelor pe unități de învățare.....	11
VII. Studiul individual ghidat de profesor.....	12
VIII. Lucrările practice recomandate.....	13
IX. Sugestii metodologice.....	16
X. Sugestii de evaluare a competențelor profesionale.....	17
XI. Resursele necesare pentru desfășurarea procesului de studii.....	19
XII. Resursele didactice recomandate elevilor.....	19

I. Preliminarii

Curriculumul modular *S.07.O.022 Tehnologia produselor de patiserie și cofetărie* reprezintă un document normativ-reglator și constituie reperul conceptual de formare profesională, care specifică finalitățile de învățare și descrie condițiile de formare a competențelor profesionale pentru formarea profesională la programul de formare profesional tehnică: 72120 Tehnologia alimentației publice, calificarea 311944 Tehnolog alimentație publică, durata de 4 ani.

Beneficiarii curriculumului sunt:

- profesorii din instituțiile de învățământ profesional tehnic postsecundar;
- autorii de manuale și ghiduri metodologice;
- elevii care își fac studiile la programul de formare profesional tehnică: 72120 Tehnologia alimentației publice în cauză;
- membrii comisiilor pentru examenele de calificare;
- membrii comisiilor de identificare, evaluare și recunoaștere a rezultatelor învățării, dobândite în contexte non-formale și informale.

Scopul studierii acestui modul constă în formarea și dezvoltarea competențelor profesionale specifice orientate spre pregătirea profesională a elevilor, prin acumularea abilităților practice de utilizare a metodelor privind prepararea produselor de patiserie și cofetărie, întocmirea documentației tehnologice necesare, respectarea cerințelor sanitaro-igienice și siguranța producției în procesul de fabricație, păstrare și realizare.

Elevii, însușind acest curs, acumulând cunoștințe teoretice și căpătând deprinderi practice, vor forma competențe profesionale, ce reprezintă capacitatea de a aplica, transfera și combina cunoștințe și deprinderi în situații diverse de muncă, la nivelul înalt, specificate în standard.

Unitățile de curs la care elevii trebuie să-și certifice cunoștințele până la demararea procesului de instruire la modulul în cauză:

F.O3.O.013 Utilaje în unitățile de alimentație publică

F.O3.O.011 Microbiologia, sanitară și igiena în unitățile de alimentație publică

F.O4.O.013 Securitatea și sănătatea în muncă

F.O6.O.015 Organizarea producerii

II. Motivația, utilitatea modulului pentru dezvoltarea profesională

Studierea acestei unități de curs *S.07.O.022 Tehnologia produselor de patiserie și cofetărie* va contribui la formarea și dezvoltarea de competențe profesionale ce corespund nivelului patru de calificare:

- formarea unor competențe cognitive, care vizează utilizarea teoriilor și a noțiunilor dobândite în cadrul educației formale, precum și a cunoștințelor dobândite prin experiența de viață și aplicate în domeniul preparării articolelor de cofetărie și patiserie;
- formarea competențelor funcționale, care reprezintă aplicarea cunoștințelor, priceperilor și deprinderilor în domeniul său de activitate: educațional, social;
- formarea unei conduite care vizează prezența valorilor personale referitoare la luarea unor decizii creative în procesul de preparare a articolelor de cofetărie și patiserie;
- asumarea responsabilității privind organizarea locului de muncă, respectarea cerințelor sanitaro-igienice și a normelor cu privire la tehnica securității.

Obiectivele proiectate la unitatea de curs *S.07.O.022 Tehnologia produselor de patiserie și cofetărie* pun accentul pe acumularea de către elevi a cunoștințelor teoretice și abilităților practice, privind studierea proceselor tehnologice de preparare a produselor de patiserie și cofetărie, ce țin de prepararea semipreparatelor din diferite tipuri de aluat, a elementelor de ornare, a diferitor tipuri de umpluturi și modul de realizare a produselor finite. Formarea deprinderilor și aptitudinilor corecte constituie obiectivul dominant al fiecărei ore, realizarea căreia se va asigura printr-un proces continuu.

Competențele formate și dezvoltate în cadrul unității de curs *S.07.O.022 Tehnologia produselor de patiserie și cofetărie* vor fi necesare pentru studierea unităților de curs orientate spre prepararea și comercializarea articolelor de cofetărie și patiserie. De asemenea, ele vor fi de un real folos în activitatea profesională.

Necesitatea însușirii unității de curs *S.07.O.022 Tehnologia produselor de patiserie și cofetărie* poate fi argumentată prin actualizarea unor șir de probleme ce țin de importanța dezvoltării preparării articolelor cu conținut redus de zahăr, grăsimi, micșorarea kaloriilor, ceea ce va contribui la dezvoltarea și creșterea generației sănătoase.

Competențele profesionale specifice reprezintă un sistem de cunoștințe, abilități și atitudini, care prin valorificarea unor resurse, contribuie la realizarea unor sarcini individuale sau în grup stabilite de contextul activității profesionale. Competențele formate și dezvoltate în cadrul acestei unități de curs vor fi necesare pentru atingerea unităților de curs orientate spre analiza calității produselor de cofetărie și patiserie, după cum urmează:

P.08.0.031 Practica ce precede probele de absolvire

III. Competențe profesionale specifice modului

În cadrul modului vor fi formate și dezvoltate următoarele competențe profesionale specifice:

Nr.	Competențe specifice unității de curs	Unități de competență
1.	CS.1 Utilizarea cunoștințelor de bază și aplicarea unor principii și metode prin rezolvarea problemelor tipice domeniului alimentației publice	UC.1.1 Respectarea legislației specifice domeniului de activitate UC.1.2 Comunicare în termeni de specialitate UC.1.3 Dotarea tehnică a laboratorului
2.	CS.2 Organizarea eficientă a activității și a locului de muncă. Aplicarea măsurilor igienico-sanitare	UC.2.1 Menținerea igienei personale în vederea activității de producere UC.2.2 Respectarea regulilor securității și sănătății muncii
3.	CS.3 Recepționarea calitativă și cantitativă a materiilor prime principale și auxiliare	UC.3.1 Realizarea calculelor privind necesarul materiei prime conform documentației tehnologice
4.	CS.4 Pregătirea materiilor prime și auxiliare pentru producție	UC.4.1 Pregătirea făinii de grâu, amidonului și produselor zaharoase UC.4.2 Pregătirea grăsimilor, laptelui și produselor lactate, ouălor și produselor din ouă
5.	CS.5 Prepararea semipreparatelor pentru ornarea produselor de cofetărie-patiserie	UC.5.1 Prepararea umpluturilor din carne, pește, brânză, legume și fructe UC.5.2 Prepararea siropurilor, fondantului, masticii din zahăr, glazurilor, marțipanului, caramelului
6.	CS.6 Prepararea tipurilor de aluat	UC. 6.1 Prepararea aluatului dospit UC. 6.2 Prepararea aluatului nedospit
7.	CS.7 Realizarea elementelor de decor	UC.7.1 Realizarea elementelor de decor din ciocolată, cremă, marțipan, zahăr UC.7.2 Armonizarea tipului de decor
8.	CS8. Valorificarea cunoștințelor specifice asigurării calității și siguranței alimentare	UC.8.1 Aprecierea calității prăjiturilor și torturilor în baza indicilor de calitate UC. 8.2 Asigurarea condițiilor de expunere a sortimentului de produse spre comercializare

IV. Administrarea modului

Codul modulului	Denumirea modulului	Semes- trul		Numărul de ore				Modalitatea de evaluare	Numărul de credite
			Total	Contact direct			Studiul individual		
				Teorie	Practică	Laborator			
S.07.O.022	Tehnologia produselor de patiserie și cofetărie	VII	180	60	12	48	60	Examen	6

V. Unitățile de învățare

Unități de competență	Unități de conținut/Cunoștințe	Abilități (A)
1. Caracteristicile secției de cofetărie - patiserie		
UC.1.1 Respectarea legislației specifice domeniului de activitate UC.1.2 Dotarea unității cu mobilier tehnologic, utilaje, vase și ustensile UC.1.3 Comunicare în termeni de specialitate.	1.1.Importanța articolelor de cofetărie –patiserie în alimentație 1.2.Conținutul și rolul secției de cofetărie – patiserie 1.3.Componenta și tipurile încăperilor secției 1.4.Regulile de amplasare a utilajului tehnologic în dependență de procesul tehnologic	A1.Argumentarea importanței articolelor de cofetărie – patiserie în alimentație A2.Descrierea structurii funcționale a încăperilor secției de cofetărie – patiserie A3.Clasificarea utilajului tehnologic A4. Selectarea ustensilelor și a inventarului
2. Caracteristicile materiilor prime și pregătirea preliminară pentru procesul tehnologic		
UC.4.1 Pregătirea preliminară a materiilor prime pentru procesul tehnologic UC.4.2 Respectarea regulilor securității și sănătății muncii;	2.1Clasificarea, caracteristicile de calitate a materiilor prime necesare pentru prepararea aluaturilor și articolelor de cofetărie-patiserie : - făina și amidonul - zahărul, mierea, melasa - ouăle și produsele din ouă - laptele și produsele lactate - grăsimile alimentare,condimentele - afânătorii aluatului,acizii - coloranții și premixurile - substanțele gustative și aromatice -substanțele gelifiante 2.2Depozitarea materiilor prime, normele sanitaro-igienice	A.1Argumentarea rolului materiilor prime la prepararea articolelor A.2 Studierea caracteristicilor senzoriale ale materiilor prime A.3 Descrierea modului de prelucrare preliminară a materiilor prime A.4 Respectarea cerințelor de depozitare a materiilor prime
3. Tehnologia preparării semipreparatelor de cofetărie –patiserie		
UC.5.1 Prepararea semipreparatelor de cofetărie-patiserie	3.1. Clasificarea și sortimentul semipreparatelor de cofetărie-patiserie 3.2 Rolul și importanța semipreparatelor pentru ornare 3.3.Tehnologia preparării semipreparatelor: -semipreparate pe bază de zahăr - semipreparate din ou si făină -semipreparate pe bază de grăsimi -semipreparate pe bază de fructe	A1. Argumentarea rolului utilizării semipreparatelor în cofetărie- patiserie A2. Studierea tipurilor de umpluturi A3. Descrierea modului de preparare a umpluturilor A4.Respectarea cerințelor sanitaro-igienice în procesul de preparare și păstrare a umpluturilor

Unități de competență	Unități de conținut/Cunoștințe	Abilități (A)
	proaspete și uleioase -semipreparate pe bază de albușuri - semipreparate auxiliare - umpluturile	A5. Studiarea sortimentului de semipreparate pentru ornare A6. Prepararea elementelor pentru decor și utilizarea lor A7. Aprecierea calității semipreparatelor conform indicilor organoleptici
4. Tehnologia de obținere a aluaturilor		
UC.6.1 Studierea tipurilor de aluat utilizate la prepararea articolelor de patiserie-cofetărie	4.1. Clasificarea aluaturilor 4.2. Metodele de afânare ale aluaturilor 4.3. Importanța și esența proceselor ce au loc la frământarea aluatului	A1. Argumentarea importanței aluatului în produsele de patiserie A2. Clasificarea tipurilor de aluaturi A3. Argumentarea necesității afânării aluaturilor A4. Selectarea metodelor de afânare ale aluatului A5. Descrierea proceselor ce au loc la frământarea aluatului
5. Tehnologia preparării aluatului dospit și sortimentele specifice		
UC.6.1 Prepararea aluatului dospit și a produselor specifice	5.1. Caracteristicile aluatului dospit 5.2. Clasificarea aluatului dospit 5.3. Frământarea aluatului și procesele ce au loc în timpul frământării 5.4. Fermentarea aluatului, procesele ce au loc în timpul fermentării 5.6. Prelucrarea aluatului 5.7. Coacerea produselor și procesele care au loc în aluatul supus coacerii 5.8. Tehnologia aluatului foitaj dospit (danez) și sortimentul specific	A1. Descrierea caracteristicilor aluatului dospit A2. Studiarea deosebirilor și asemănarilor dintre metodele de preparare A3. Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării aluatului dospit A4. Prelucrarea aluatului dospit A5. Descrierea transformărilor ce au loc în timpul coacerii și influența lor asupra calității produsului finit A6. Aprecierea calității aluatului dospit în baza indicilor de calitate A7. Descrierea aluatului de plăcinte naționale cu drojdie

Unități de competență	Unități de conținut/Cunoștințe	Abilități (A)
6. Tehnologia preparării aluaturilor nedospite și sortimentele specifice		
UC.6.2 Prepararea aluatului nedospit și a produselor specifice	6.1. Procesul tehnologic de preparare a aluatului foitaj(franțuzesc), prepararea articolelor 6.2. Procesul tehnologic de preparare a aluatului fraged(sfărâmicios) și cozonac nedospit, prepararea articolelor 6.3. Procesul tehnologic de preparare a aluatului opărit, prepararea semipreparatelor de cofetărie-patiserie și articolelor culinare 6.4. Procesul tehnologic de preparare a aluatului de turtă dulce 6.5. Procesul tehnologic de preparare a aluatului de vafele și clătite 6.6. Procesul tehnologic de preparare a aluatului întins .(Foaia de plăcintă românească și grecească), particularitățile preparării aluatului , regulile de coacere și sortimentul articolelor	A1.Descrierea etapelor de preparare a aluatului foitaj (franțuzesc) A2.Prelucrarea aluatului franțuzesc A3.Elaborarea schemei procesului tehnologic de prepararea a aluatului A4.Enumerarea particularităților de coacere a semipreparatelor A5.Analiza caracteristicilor de calitate a articolelor finite A6.Studierea defectelor, cauzelor, remediilor aluatului A7.Studierea deosebirilor si asemănărilor dintre metodele de preparare A8.Descrierea transformărilor care au loc în timpul obținerii aluatului
7. Estetica produselor de cofetarie și sortimentele specifice		
UC.7.1 Realizarea elementelor de decor din zahăr, ciocolată, cremă, marțipan, pastiaj	7.1. Rolul și importanța elementelor de decor pentru estetica produselor 7.2.Clasificarea elementelor de decor 7.3. Caracteristicile organoleptice a elementelor de decor 7.4. Armonizarea tipului de decor la torturi si prăjituri 7.5 Indicii de calitate a elementelor decorative din zahăr, pastiaj, drăgan, ciocolată, cremă și fructe confiate	A1.Descrierea metodelor de ornare a preparatelor finite A2.Realizarea elementelor de decor A3.Argumentarea armonizării tipului de decor la torturi și prăjituri A4.Descrierea sortimentului de elemente de decor A5. Analiza indicilor de calitate a elementelor de decor
8. Tehnologia preparării prăjiturilor și sortimentele specifice		
UC.8.1 Prepararea prăjiturilor pe bază de blat, foi,coji	8.1. Tehnologia preparării prăjiturilor cu blat alb și colorat 8.2. Prăjiturile din semipreparat fraged, semipreparatele utilizate, etapele preparării, decorarea,	A1.Clasificarea prăjiturilor A2.Enumerarea caracteristicilor prăjiturilor A3.Analiza semipreparatelor utilizate

Unități de competență	Unități de conținut/Cunoștințe	Abilități (A)
	caracteristicile de calitate, termenul de valabilitate 8.3. Prăjiturile din semipreparat foitaj, semipreparatele utilizate, etapele preparării, ornarea, caracteristicile de calitate, termenul de valabilitate 8.4. Prăjiturile din semipreparat opărit, procesul tehnologic, decorarea, caracteristicile de calitate, termenul de valabilitate 8.5. Prăjiturile din semipreparat de beza, etapele preparării, ornarea, caracteristicile de calitate.	A4. Studiarea schemei tehnologice de preparare a prăjiturilor A5. Descrierea etapelor procesului tehnologic general de preparare a prăjiturilor A6. Analiza indicilor de calitate a prăjiturilor A7. Descrierea termenilor de valabilitate a prăjiturilor A8. Studiarea sortimentului de prăjituri
9. Tehnologia preparării torturilor și sortimentele specifice		
UC.8.1 Analiza calității torturilor pe bază de blat, foi, coji UC.8.2 Asigurarea condițiilor de expunere a sortimentului de produse spre comercializare	9.1. Torturile pe bază de blat, semipreparatele utilizate, procesul tehnologic general, decorarea, caracteristicile de calitate, termenul de valabilitate 9.2. Torturile din semipreparat fraged, etapele preparării, ornarea, caracteristicile de calitate, termenul de valabilitate 9.3. Torturile din semipreparat foitaj, etapele preparării, ornarea, indicii de calitate, termenul de valabilitate 9.4. Torturile din compoziții zaharoase (tip beza) cu nuci, etapele preparării, ornarea, caracteristicile de calitate, termenul de valabilitate 9.5. Torturile din aluat de turtă dulce, etapele preparării, ornarea, indicii de calitate, termenul de valabilitate.	A1. Clasificarea torturilor A2. Enumerarea caracteristicilor torturilor A3. Analiza semipreparatelor utilizate A4. Studiarea schemei tehnologice de preparare a torturilor A5. Descrierea procesului tehnologic general de preparare a torturilor A6. Analiza indicilor de calitate a torturilor A7. Descrierea ambalării torturilor, termenii de valabilitate A8. Studiarea sortimentului de torturi

Unități de competență	Unități de conținut/Cunoștințe	Abilități (A)
10. Specialitățile de patiserie-cofetărie internaționale		
UC.6.2 Prepararea produselor de patiserie internaționale	10.1. Baclava turcească din aluat întins, etapele preparării aluatului, indicii de calitate, termenul de valabilitate 10.2. Banița din aluat întins cu diferite umpluturi, etapele preparării, caracteristicile de calitate, termenul de valabilitate 10.3. Pizza din diferite tipuri de aluaturi, etapele preparării, indicii de calitate, termenul de valabilitate	A1. Studiarea specialităților de cofetărie – patiserie a diferitor naționalități A2. Enumerarea caracteristicilor produselor orientale A3. Enumerarea etapelor preparării aluatului întins pentru Banița A4. Descrierea indicilor de calitate și termenul de valabilitate A5. Studiarea defectelor posibile
11. Articole cu valoare calorică redusă		
UC.6.2 Prepararea produselor de patiserie cu valoare calorică redusă	11.1. Importanța în alimentație a articolelor de cofetărie – patiserie cu valoare energetică redusă 11.2. Clasificarea și sortimentul produselor cu valoare calorică redusă 11.3. Sortimentul și caracteristica pireurilor de legume, pasta de fructe, regulile de preparare, caracteristicile de calitate	A1. Descrierea locului și rolului în alimentație a produselor A2. Identificarea materiilor prime de bază și auxiliare necesare preparării aluatului A3. Identificarea semipreparatelor necesare pentru obținerea sortimentului de produse

VI. Repartizarea orientativă a orelor pe unități de învățare

Nr. crt.	Unități de învățare	Numărul de ore				
		Total	Contact direct			Studiul individual
			Teorie	Practică	Laborator	
1.	Caracteristica secției de de patiserie și cofetărie	6	2	-	-	4
2.	Caracteristica materiilor prime, pregătirea preliminară pentru procesul tehnologic	16	8	-	-	8
3.	Tehnologia preparării semipreparatelor de patiserie și cofetărie	24	8	-	6	10
4.	Tehnologia de preparare a aluaturilor și sortimentele specifice	70	20	8	30	12
5.	Estetica produselor de cofetarie și	4	2	-	-	2

	sortimentele specifice					
6.	Tehnologia preparării prăjiturilor și sortimentele specifice	26	8	2	6	10
7.	Tehnologia preparării torturilor și sortimentele specifice	26	8	2	6	10
8.	Specialități de patiserie internaționale	4	2	-	-	2
9.	Articole cu valoare calorică redusă	4	2	-	-	2
	Total	180	60	12	48	60

VII. Studiul individual ghidat de profesor

Materii pentru studiul individual	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Termeni de realizare
1. Caracteristica secției de cofetărie			
1.1. Selectarea ustensilelor și a inventarului din secție	Tabel Schema	Prezentarea tabelului	Săptămâna 1
2. Caracteristica materiei prime, pregătirea preliminară pentru procesul tehnologic			
2.1. Descrierea modului de prelucrare preliminară a materiilor prime	Tabel Schema	Prezentarea tabelului	Săptămâna 2
3. Tehnologia semipreparatelor de cofetărie- patiserie			
3.1. Studiarea tipurilor de umpluturi	Studiu de caz PPT	Prezentarea buletinului de analiză	Săptămâna 3
3.2. Studiarea sortimentului de semipreparate pentru ornare	Portofoliu Fișă tehnologică	Prezentarea documentelor	Săptămâna 4
4. Tehnologia de preparare a aluaturilor și articolelor specifice			
4.1. Studiarea tipurilor de aluaturi utilizate la prepararea articolelor de patiserie – cofetărie	Referat Fișă tehnologică	Prezentarea referatului	Săptămâna 5
4.2. Descrierea procesului tehnologic de preparare a aluatului dospit prin metoda directă și indirectă	PPT Fișă tehnologică	Prezentarea PPT	Săptămâna 6
4.2. Descrierea caracteristicilor de calitate a articolelor finite	PPT Tabel	Prezentarea PPT	Săptămâna 7

Materii pentru studiul individual	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Termeni de realizare
5. Estetica produselor de cofetărie-patiserie			
5.1. Studierea rolului și importanței elementelor de decor pentru estetica produselor	Referat Tabel	Prezentarea referatului	Săptămâna 8
6. Tehnologia preparării prăjiturilor			
6.1. Clasificarea prăjiturilor	Portofoliu Fișă tehnologică	Prezentarea schemei	Săptămâna 9
6.2 Studierea sortimentului prăjiturilor	Portofoliu Fișă tehnologică	Prezentarea portofoliului	Săptămâna 10
7. Tehnologia preparării torturilor			
7.1. Clasificarea torturilor	Portofoliu Fișă tehnologică	Prezentarea schemei	Săptămâna 11
7.2 Studierea sortimentului de torturi	Proiect Schema	Prezentarea proiectului	Săptămâna 12
8. Specialități de patiserie internaționale			
9.1. Studierea specialităților de cofetărie – patiserie a diferitor naționalități	Studiu de caz Schema	Prezentarea studiului	Săptămâna 13
9. Articole cu valoare calorică redusă			
10.1. Argumentarea importanței articolelor de cofetărie – patiserie cu valoare energetică redusă în alimentație	Studiul de caz Tabel	Prezentarea studiului	Săptămâna 14

VIII. Lucrările practice/laborator recomandate

Nr. d/o	Unități de învățare	Lista lucrărilor practice/ laborator	Ore
1.	Tehnologia semipreparatelor	Lucrare de laborator nr.1 Prepararea semipreparatelor de patiserie-cofetărie 1. Pe bază de zahăr: fondant, glazuri; 2. Pe bază de albușuri: bezele duble;	6

		3. Pe bază de fructe proaspete și uleioase: marțipanul ; 4. Creme și umpluturi.	
2.	Tehnologia aluaturilor și sortimentul articolelor	Lucrare practică nr. 1 Calcularea materiei prime pentru prepararea produselor din aluat dospit Rezolvarea problemelor prin imitarea diferitor situații de producere. Recalcularea materiei prime la folosirea făinii cu o umiditate mai scăzută sau mai înaltă decât cea standard. Calcularea cantității de materie primă pentru produsele din aluat dospit. Elaborarea fișelor tehnologice.	2
		Lucrare de laborator nr. 2 Prepararea aluatului dospit și a produselor specifice 1. Colaci împlețiți 2. Cozonaci cu umplutură 3. Pâine cu umplutură 4. Chiflă „Vatrușca” 5. Plăcintă „Culebeaca” cu umplutură 6. Chec cu rom	6
3.	Tehnologia aluaturilor și sortimentul articolelor	Lucrare practică nr. 2 Calcularea materiei prime pentru prepararea produselor din aluat fraged Rezolvarea problemelor prin imitarea diferitor situații de producere. Calcularea cantității de materie primă pentru prepararea produselor din aluat fraged. Elaborarea fișelor tehnologice.	2
		Lucrare de laborator nr. 3 Prepararea aluatului fraged și a produselor specifice 1. Prăjitură glasată cu fondant 2. Prăjitură „Coșulețe” cu cremă de albușuri 3. Prăjitură „Ineluș sfărâmicios” 4. Prăjitură cu jeleu 5. Chec cu stafide 6. Fursecuri „Minuta”	6
5.	Tehnologia aluaturilor și sortimentul articolelor	Lucrare practică nr. 3 Calcularea materiei prime pentru prepararea produselor de cofetărie din pandișpan Rezolvarea problemelor cu imitarea diferitor situații de producere în timpul preparării aluatului pandișpan. Calcularea cantității de materie primă pentru prepararea produselor din pandișpan. Întocmirea fișelor tehnologice.	2
		Lucrare de laborator nr.4 Prepararea semipreparatului pandișpan și sortimentele specifice 1. Ruladă cu umplutură de magiun; 2. Prăjitură „Buche” glasată cu fondant de ciocolată; 3. Prăjitură cu cremă „Fâșie”; 4. Chec ca la capitală; 5. Chec cu nuci; 6. Chec cu brânză.	6

6.	Tehnologia aluaturilor și sortimentul articolelor	Lucrare practică nr. 4 Calcularea materiei prime pentru prepararea produselor de cofetărie din aluat foitaj Rezolvarea problemelor prin imitarea diferitor situații de producere în timpul preparării aluatului foitaj nedospit. Calcularea cantității de materie primă la prepararea produselor din aluat foitaj nedospit și dospit. Elaborarea fișelor tehnologice.	2
		Lucrare de laborator nr. 5 Prepararea aluatului foitaj nedospit și a produselor specifice 1. Urechiușe cu zahăr 2. Prăjitură „Cornulețe din foitaj cu cremă” 3. Prăjitură în foi cu umplutură de mere 4. Pateuri cu umplutură de varză; 5. Chiflă cu umplutură de marțipan; 6. Limbi cu zahăr.	6
7.	Tehnologia aluaturilor și sortimentul articolelor	Lucrare practică nr. 5 Calcularea materiei prime pentru prepararea produselor de cofetărie din aluat întins Rezolvarea problemelor cu imitarea diferitor situații de producere în timpul preparării aluatului întins. Calcularea cantității de materie primă la prepararea produselor din aluat întins. Întocmirea fișelor tehnologice.	2
		Lucrare de laborator nr. 6 Prepararea aluatului întins (foaia de plăcintă) și a produselor specifice 1. Ștrudel cu nuci și dulceată 2. Trigoane cu dovleac 3. Baclava cu nuci 4. Sarailii cu brânză 5. Plăcintă cu mere 6. Învârtită cu umplutură de brânză	6
8.	Tehnologia aluaturilor și sortimentul articolelor	Lucrare practică nr. 6 Calcularea materiei prime pentru prepararea produselor de cofetărie din aluat de turtă dulce Rezolvarea problemelor cu imitarea diferitor situații de producere în timpul preparării aluatului de turtă dulce. Calcularea cantității de materie primă la prepararea produselor din aluat de turtă dulce. Întocmirea fișelor tehnologice.	2
		Lucrare de laborator nr. 7 Prepararea produselor din aluat opărit și aluat de turtă dulce 1. Prăjitură „Ecler cu cremă” 2. Prăjitură „Profiterol” cu cremă 3. Prăjitură cu umplutură de brânză 4. Turte pentru copii 5. Turte cu miere 6. Turte de lapte	6

9.	Tehnologia preparării torturilor	Lucrare de laborator nr. 8 Prepararea torturilor și sortimentul specific 1. Tort din pandișpan „Moldova” 2. Tort din pandișpan „Poveste” 3. Tort cu miere 4. Tort din foitaj „Mille feuilles” cu cremă 5. Tort din semipreparat fraged „Lapte de pasăre” 6. Tort din semipreparat beza „Kiev”	6
	În total		12/48

IX. Sugestii metodologice

Curriculumul modular *S.07.O.022 Tehnologia produselor de patiserie și cofetărie* orientează proiectarea activității instructiv-educative, organizarea și desfășurarea procesului de predare a cunoștințelor și formarea abilităților practice și atitudinilor în vederea formării competențelor profesionale generale și specifice, corespunzătoare standardului ocupațional. În acest context, strategiile didactice se caracterizează prin centrare pe elev și flexibilitate, adaptându-se la situațiile și condițiile de învățare. Eficiența procesului de învățământ poate fi asigurată de selectarea reușită a strategiilor și metodelor didactice, mijloacelor de învățare și formelor de organizare, precum și de îmbinarea armonioasă a acestora cu situațiile de învățare.

Un criteriu important de selectare și ordonare a strategiilor didactice este *gradul de dirijare sau de autonomie* conferit elevilor în procesul învățării. Prin urmare, se recomandă aplicarea strategiilor didactice care deplasează accentul de la învățarea cu strictețe prescrisă și controlată de profesor spre învățarea prin descoperire și cooperare.

Pentru realizarea cu succes al procesului de instruire, se recomandă aplicarea atât a strategiilor didactice deductive, cât și a strategiilor inductive.

Metodele interactive asigură o instruire dinamică, formativă, motivantă, reflexivă, continuă. Metodele cele mai recomandate în formarea profesională, care presupun îmbinarea cunoștințelor teoretice și abilităților practice sînt: demonstrația, observația, exercițiul, algoritmizarea, lucrarea practică, problematizarea, studiul de caz, experimentul, proiectul etc.

Demonstrația- metodă de explorare indirectă a realității, utilizată pentru a prezenta obiecte și fenomene reale, pe baza unui material suport (natural, figurativ sau simbolic). Demonstrarea poate fi realizată cu ajutorul obiectelor naturale sau cu substitute sau cu mijloace tehnice audio-video.

Observația- metodă de explorare directă a realității, care reprezintă urmărirea și înregistrarea sistematică a datelor despre obiecte și fenomene, în scopul cunoașterii lor. Observația poate fi dirijată, independentă, spontană, de scurtă/lungă durată.

Exercițiul- metodă de acțiune reală asupra realității, care presupune executarea repetată, conștientă și sistematică a unor acțiuni, operații sau procedee în scopul formării abilităților practice și intelectuale sau a formării unei competențe. Exercițiile pot fi introductive, curente, de consolidare, de verificare, individuale sau în grup, dirijate/semi-dirijate sau creative.

Algoritmizarea- metodă didactică care presupune găsirea/identificarea de către profesor a înlănțuirii (algoritmului) necesare a operațiilor activității de învățare. Prin calea algoritmizării, elevul însușește cunoștințele sau tehnicile de lucru, prin simpla parcurgere a unei căi deja stabilite.

Problematizarea- metodă didactică care pune accent pe cercetarea-descoperirea unor cauze ori soluții la o problemă. Cadrul didactic propune o situație-problemă cu mai multe alternative de rezolvare, care generează elevilor îndoială, incertitudine, curiozitate și dorința de a descoperi soluția, iar elevii vor putea să o rezolve dacă vor însuși noile cunoștințe care urmează să fie prezentate de către profesor.

Experimentul cu caracter aplicativ- metodă didactică prin care profesorul provoacă intenționat un fenomen în scopul studierii acestuia. Experimentul poate fi demonstrativ, aplicativ, de laborator, natural, individual/în echipă.

Proiectul- metodă didactică care presupune cercetare orientată spre un scop bine precizat, care este realizată prin îmbinarea cunoștințelor teoretice cu activități practice, finalizate cu un produs.

X. Sugestii de evaluare a competențelor profesionale

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 atins rezultatele învățării stabilite în standardele de pregătire profesională.

Nr. d/o	Metode pentru măsurarea competenței	Criterii de evaluare a produselor
1.	Portofoliul	Validitatea portofoliului - gradul în care acesta acoperă unitar și coerent, logic și argumentat tema propusă. Completitudinea portofoliului - felul în care au fost evidențiate conexiunile și perspectivele interdisciplinare ale temei, competențele și abilitățile de ordin teoretic și practic și maniera în care acestea servesc conținutului tematicii. Elaborarea și structura portofoliului - acuratețea, rigoarea și coerența

		demersului tematic, logica si argumentarea ideilor, corectitudinea concluziilor. Calitatea materialului folosit in realizarea portofoliului, bogăția si varietatea surselor de informare, relevanța si actualitatea acestora, semnificația datelor colectate s.a. Creativitatea - gradul de noutate pe care-l aduce portofoliu in abordarea temei sau in soluționarea problemei.
2.	Proiectul	Validitatea proiectului - gradul in care acesta acoperă unitar si coerent, logic si argumentat tema propusa. Completitudinea proiectului - felul in care au fost evidențiate conexiunile si perspectivele interdisciplinare ale temei, competentele si abilitățile de ordin teoretic si practic si maniera in care acestea servesc conținutului științific. Elaborarea si structura proiectului - acuratețea, rigoarea si coerenta demersului științific, logica si argumentarea ideilor, corectitudinea concluziilor. Calitatea materialului folosit in realizarea proiectului, bogăția si varietatea surselor de informare, relevanta si actualitatea acestora, semnificația datelor colectate s.a. Creativitatea - gradul de noutate pe care-l aduce proiectul in abordarea temei sau in soluționarea problemei.
3.	Studiul de caz	Corectitudinea interpretării studiului de caz propus. Calitatea soluțiilor, ipotezelor propuse, argumentarea acestora; Corespunderea soluțiilor, ipotezelor propuse pentru rezolvarea adecvată a cazului analizat. Corectitudinea lingvistică a formulărilor. Utilizarea adecvată a terminologiei în cauză. Rezolvarea corectă a problemei, asociate studiului analizat de caz. Punerea în evidență a subiectului, problematicii și formularea. Logica sumarului. Referința la programe. Completitudinea informației și coerența între subiect și documentele studiate; Noutatea și valoarea științifică a informației. Exactitudinea rezultatelor și rigoarea probelor. Capacitatea de analiză și de sinteză a documentelor, adaptarea conținutului. Originalitatea studiului, a formulării și a realizării. Personalizarea (să nu fie lucruri copiate). Aprecierea critică, judecată personală a elevului. Corectitudinea interpretării studiului de caz propus. Calitatea soluțiilor, ipotezelor propuse, argumentarea acestora. Corespunderea soluțiilor, ipotezelor propuse pentru rezolvarea adecvată a cazului analizat. Corectitudinea lingvistică a formulărilor. Rezolvarea corectă a problemei, asociate studiului analizat de caz.
4.	Referatul	Corespunderea referatului temei Profunzimea și completitudinea dezvoltării temei Adecvarea la conținutul surselor primare Coerența și logica expunerii Utilizarea dovezilor din sursele consultate Gradul de originalitate și de noutate Modul de structurare a lucrării

		Justificarea ipotezei legate de tema referatului Analiza în detaliu a fiecărei surse de documentare
5.	Tabele	Foaie cuprinzând nume, cifre și date, introduse în rubrici cu specificații amănunțite, pentru a servi unui anumit scop.

XI. Resursele necesare pentru desfășurarea procesului de studii

Cerințele față de sălile de curs	
Pentru orele teoretice	Sală de clasă dotată cu mobilier, tablă interactivă, Proiector multimedia, calculator
Pentru orele de laborator	Laborator tehnologic
Cerințele față de laboratorul tehnologic	
Utilaj tehnologic	Malaxor, cuptor, dozator, divizator, robot de bucătărie, frigider
Vase , ustensile, instrumente de măsură și control	Forme metalice, tăvi pentru copt, merdenele, poșuri, duiuri cântare, termometru, sită, tel
Veselă pentru prezentare	Platouri, tacâmuri, palete
Materii prime	Făină, zahăr, ouă, grăsimi, condimente, coloranți, lapte, sare.

XII. Resursele didactice recomandate elevilor

Nr. crt.	Denumirea resursei	Locul în care poate fi consultată/ accesată/ procurată resursa
1.	Buteikis N., Jucov A. Specialități de patiserie . Chișinău: editura Lumina, 1992.	Biblioteca
2.	Brumar C., Pascali E. Turism și alimentație. București: Editura Didactică și Pedagogică, 2011.	Biblioteca
3.	Dincă C. Cofetar-Patiser. București:Editura Didactică și Pedagogică, 2007.	Biblioteca
4.	Manoilescu A.Tehnologia produselor de cofetărie și patiserie. București: Editura Didactică și pedagogică, 1991.	Biblioteca
5.	Ichim Ligia. Cofetar-Patiser. București	Resursă digitală http://surl.li/mxrgz

Nr. crt.	Denumirea resursei	Locul în care poate fi consultată/ accesată/ procurată resursa
6.	Moraru L., Coșciug L., Deseatnicov O. Tehnologia produselor alimentației publice – Rețetar pentru preparate culinare, partea I, II. Chișinău: U.T.M, 2000.	Biblioteca În cabinet de specialitate
7.	Rețetar pentru produse de cofetărie-patiserie, Chișinău,1986.	Biblioteca In cabinet de specialitate
8.	Markel N . Rețetar pentru torturi și prăjituri. Moscova: Editura Pisevaia Promâslenosti, 1975.	Biblioteca In cabinet de specialitate
9.	Hotărârea Guvernului nr.1209 din 08.11.2007 „Cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică în Monitorul Oficial nr.180- 183 art.nr.1281	Resursă digitală http://surl.li/mxrhd
10.	Rețetar de articole de cofetărie pentru unitățile de alimentație publică. Bucuresti,1963.	Resursă digitală http://surl.li/mxrho
11.	Auxiliar curricular clasa a XI-a. Brutar- patiser, București	Resursă digitală http://surl.li/mxrht
12.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий предприятий общественного питания –Москва: Экономика 1983; 2010	Biblioteca In cabinet de specialitate