



Ministerul Educației și Cercetării al Republicii Moldova
Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor



"Aprob"

Centrul de Excelență în Servicii și
Prelucrarea Alimentelor

Directoare

PROȚIUC

PROȚIUC Silvia

27

2025

2025

Curriculum modular

la unitatea de curs: **S.07.O.022 Tehnologia produselor de patiserie și cofetărie**

Specialitatea: **0721.2 Tehnologia alimentației publice**

Calificarea: **0721.2.1 Tehnician/ tehniciană în alimentația publică**

Durata studiilor: 4 ani

**Aprobat:**

La ședința Consiliului pedagogic
proces - verbal nr. 9 din 24 06 2025
Directoare CESPA Proțiuc Proțiuc Silvia

La ședința Catedrei metodice discipline de specialitate
proces - verbal nr. 9 din 24 06 2025
Șefă catedră Babaian Babaian Zinaida

Coordonat cu:

Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor
Colegiul Național de Comerț al ASEM
Colegiul Agroindustrial „Gheorghe Răducan” din Grinăuți, Ocnița
Colegiul Cooperatist din Moldova
Colegiul UTM

Autori:

Slănină Adela, grad didactic superior, Colegiul Național de Comerț al ASEM.
Zaharco Nelea, grad didactic unu, Colegiul Agroindustrial „Gheorghe Răducan” din Grinăuți, Ocnița
Gabuja, Doina, grad didactic doi, Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimenetelor

Recenzenți

Aurelia CHIRSANOVA, Conferențiar universitar, doctor în științe, șefă Departament
„Alimentație și Nutriție”, facultatea „Tehnologia Alimentelor”, Universitatea Tehnică a
Moldovei

Cuprins

I. Preliminarii	4
II. Motivația, utilitatea unității de curs pentru dezvoltarea profesională	5
III. Competențele profesionale și rezultatele învățării	6
IV. Administrarea unității de curs	6
V. Repartizarea orientativă a orelor pe unități de învățare.....	7
VI. Unitățile de învățare	7
VII. Studiu individual ghidat de profesor.....	11
VIII. Lucrările practice/de laborator recomandate.....	12
IX. Sugestii metodologice	16
X. Sugestii de evaluare.....	17
XI. Standardul de dotare a laboratoarelor/ atelierelor	19
XII. Resursele didactice recomandate elevilor	21

I. Preliminarii

Curriculumul modular *S.07.O.022 Tehnologia produselor de patiserie și cofetărie* este conceput pentru a pregăti elevii în dobândirea competențelor necesare în domeniul tehnologiei produselor de patiserie și cofetărie. Această unitate de curs oferă cunoștințe teoretice și practice esențiale pentru a asigura calitatea și siguranța produselor fabricate, încadrându-se în standardele de calitate pentru calificarea 721.2.1 Tehnician/tehniciană alimentație publică.

Scopul studierii acestui modul constă în formarea și dezvoltarea competențelor profesionale specifice, orientate spre pregătirea profesională a elevilor. Acest proces se realizează 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.

Pentru a putea studia modulul "Tehnologia produselor de patiserie și cofetărie", elevii trebuie să posede următoarele cunoștințe și competențe dobândite anterior:

- Cunoștințe de bază despre utilajele utilizate în unitățile de alimentație publică;
- Principii fundamentale ale microbiologiei, sanitariei și igienei în domeniu;
- Norme de securitate și sănătate în muncă;
- Cunoștințe privind organizarea procesului de producție.

Pentru a demara procesul de instruire la modulul "Tehnologia produselor de patiserie și cofetărie", elevii trebuie să-și certifice cunoștințele la următoarele unități de curs:

- F.04.O.012 Utilaje în unitățile de alimentație publică;
- F.03.O.011 Microbiologia, sanitară și igiena în unitățile de alimentație publică;
- F.04.O.013 Securitatea și sănătatea în muncă;
- F.06.O.014 Organizarea producerii.

Beneficiarii curriculumului:

- Profesorii din instituțiile de învățământ profesional tehnic postsecundar;
- Autorii de manuale și ghiduri metodologice;
- Elevii care își fac studiile la programul de formare profesională tehnică: 0721.2 Tehnologia alimentației publice;
- Membrii comisiilor pentru examenele de calificare;
- Membrii comisiilor de identificare, evaluare și recunoaștere a rezultatelor învățării, dobândite în contexte non-formale și informale.

Elevii, însușind acest curs, vor acumula cunoștințe teoretice și deprinderi practice, formând competențe profesionale care reprezintă capacitatea de a aplica, transfera și combina cunoștințe și deprinderi în situații diverse de muncă, la un nivel înalt, specificat în standard.

II. Motivația, utilitatea unității de curs 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. Competențele profesionale și rezultatele învățării

Competențele profesionale derivate din standardul de calificare al programului de formare profesională sunt următoarele:

CP₈. Elaborarea fișelor tehnologice pentru prepararea produselor de patiserie și cofetărie

CP₁₀. Calcularea consumului specific și a prețului produselor de patiserie și cofetărie

CP₁₁. Coordonarea activității sectorului de producere pentru prelucrarea primară a materiei prime, pregătirea semipreparatelor

CP₁₂. Gestionarea procesului de preparare, asamblare și ornare a produselor de patiserie și cofetărie

La finele studierii unității de curs *S.07.O.022 Tehnologia produselor de patiserie și cofetărie* absolventul poate să:

RÎ₁. Întocmească fișe tehnologice pentru produse de patiserie și cofetărie în baza rețetarului, manifestând creativitate și aplicând actele normative, cerințele și recomandările specifice privind alimentația sănătoasă

RÎ₂. Realizeze calculele necesare pentru stabilirea consumului specific de materii prime și semipreparate

RÎ₃. Asigure procesul de prelucrare primară a materiilor prime și pregătirea semipreparatelor conform procesului tehnologic cu respectarea normelor de igienă și SSM

RÎ₄. Asigure prepararea, asamblarea și ornarea produselor de patiserie și cofetărie existente în meniu și a celor noi

IV. Administrarea unității de curs

Modul de administrare a unității de curs va fi redat în formă de tabel.

Semestrul	Numărul de ore				Forma de evaluare	Numărul de credite
	Total ore	Contact direct		Studiu individual		
		Teorie	Practică/ Laborator			
VII	120	36	12/42	30	examen	4

V. Repartizarea orientativă a orelor pe unități de învățare

Nr. crt.	Unități de învățare	Numărul de ore			
		Total ore	Contact direct		Studiu individual
			Teorie	Practică/ Laborator	
1.	Caracteristicile materiilor prime și pregătirea preliminară pentru procesul tehnologic	10	6		4
2.	Tehnologia preparării semipreparatelor de patiserie și cofetărie	16	6	0/6	6
3	Tehnologia de preparare a aluaturilor și sortimentele specifice	50	12	8/24	6
4	Tehnologia preparării prăjiturilor și sortimentele specifice	22	6	2/6	6
5	Tehnologia preparării torturilor și sortimentele specifice	20	6	2/6	6
6	Articole cu valoare calorică redusă	2			2
	Total	120	36	12/42	30

VI. Unitățile de învățare

Unități de competență*	Unități de conținut**	Abilități***
1. Caracteristicile materiilor prime și pregătirea preliminară pentru procesul tehnologic		
UC.1.1 Dotarea secțiilor de cofetărie cu mobilier tehnologic, utilaje, vase și ustensile. UC.1.2 Pregătirea preliminară a materiilor prime pentru procesul tehnologic.	1.1. Structura funcțională a încăperilor secției de cofetărie–patiserie. 1.2. Regulile de amplasare a utilajului tehnologic în funcție de procesul tehnologic. 1.3. Dotarea secțiilor de patiserie–cofetărie cu	A1. Descrierea structurii funcționale a încăperilor secției de cofetărie–patiserie. A2. Clasificarea utilajului tehnologic. A3. Selectarea ustensilelor și a inventarului. A4. Respectarea regulilor

Unități de competență*	Unități de conținut**	Abilități***
	ustensile și inventar specific. 1.4. Caracteristica materiilor prime folosite la prepararea produselor de cofetărie–patiserie. 1.5. Normele sanitar-igienice privind depozitarea materiilor prime. 1.6. Prelucrarea preliminară a materiilor prime.	securității și sănătății muncii. A5. Caracterizarea materiilor prime folosite la prepararea produselor de cofetărie–patiserie.
2. Tehnologia preparării semipreparatelor de patiserie și cofetărie		
UC.2.1 Prepararea semipreparatelor de cofetărie–patiserie	2.1. Clasificarea și sortimentul semipreparatelor de cofetărie–patiserie. 2.2. Rolul și importanța semipreparatelor pentru ornare. 2.3. Tehnologia preparării semipreparatelor: • semipreparate pe bază de zahăr • semipreparate din ou și făină • semipreparate pe bază de fructe proaspete și uleioase • semipreparate pe bază de albușuri • umpluturi • creme • semipreparate auxiliare	A1. Argumentarea rolului utilizării semipreparatelor în cofetărie–patiserie. A2. Studiarea tipurilor de semipreparate. A3. Descrierea modului de preparare a semipreparatelor. A4. Respectarea cerințelor sanitar-igienice în procesul de preparare și păstrare a semipreparatelor. A5. Studiarea sortimentului de semipreparate pentru ornare. A6. Prepararea elementelor pentru decor și utilizarea lor. A7. Aprecierea calității semipreparatelor conform indicilor organoleptici.
3. Tehnologia de preparare a aluaturilor dospite și nedospite, sortimentele specifice		
UC.3.1 Studiarea tipurilor de aluat utilizate la prepararea articolelor de patiserie-cofetărie UC.3.1 Prepararea aluatului dospit și a produselor specifice	3.1. Clasificarea aluaturilor 3.2. Metodele de afânare ale aluaturilor 3.3. Importanța și esența	A1. Clasificarea tipurilor de aluat A2. Argumentarea necesității afânării

Unități de competență*	Unități de conținut**	Abilități***
UC.3.2 Prepararea aluatului nedospit și a produselor specifice	proceselor ce au loc la frământare 3.4. Caracteristicile și clasificarea aluatului dospit 3.5. Frământarea aluatului și procesele ce au loc în timpul frământării 3.6. Fermentarea aluatului, procesele ce au loc în timpul fermentării 3.7. Prelucrarea aluatului dospit 3.8. Coacerea produselor și procesele care au loc în aluat la coacere 3.9. Tehnologia aluatului foitaj dospit (danez) și sortimentul specific 3.10. Procesul tehnologic de preparare a aluatului foitaj (franțuzesc), prepararea produselor specifice 3.12. Procesul tehnologic de preparare a aluatului fraged (sfărâmișos) și cozonac nedospit, prepararea produselor specifice 3.13. Procesul tehnologic de preparare a aluatului opărit, prepararea semipreparatelor de cofetărie-patiserie și prepararea produselor specifice 3.14. Procesul tehnologic de preparare a aluatului de turtă dulce și prepararea produselor specifice 3.15. Procesul tehnologic de preparare a aluatului de vafe și clătite și prepararea produselor specifice 3.16. Procesul tehnologic de preparare a aluatului întins (foaia de plăcintă românească	aluaturilor A3. Selectarea metodelor de afânare ale aluatului A4. Descrierea proceselor ce au loc la frământarea aluatului A5. Descrierea caracteristicilor aluatului dospit A6. Identificarea deosebirilor și asemănarilor dintre metodele de preparare a aluatului dospit A7. Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării și prelucrării aluatului dospit A8. Descrierea transformărilor ce au loc în timpul coacerii și influența lor asupra calității produsului finit A9. Aprecierea calității produselor obținute din aluat dospit în baza indicilor de calitate A10. Elaborarea schemelor procesului tehnologic de preparare a aluaturilor nedospite A11. Descrierea etapelor de preparare și prelucrare a aluaturilor nedospite A12. Analiza caracteristicilor de calitate ale articolelor finite A13. Identificarea defectelor, cauzelor, remediilor produselor finite A14. Descrierea transformărilor care au loc în timpul obținerii și coacerii aluaturilor

Unități de competență*	Unități de conținut**	Abilități***
	și grecească), particularitățile preparării aluatului și produsele specifice	nedospite
4. Tehnologia de preparare a aluaturilor și sortimentele specifice		
UC.4.1 Gestionarea procesului de preparare, montare și decorare a prăjiturilor	4.1. Estetica produselor de cofetărie și sortimentele specifice 4.2. Tehnologia preparării prăjiturilor cu blat alb și colorat 4.3. Prăjiturile din semipreparat fraged, semipreparatele utilizate, etapele preparării, decorarea, caracteristicile de calitate, termenul de valabilitate 4.4. Prăjiturile din semipreparat foitaj, semipreparatele utilizate, etapele preparării, ornarea, caracteristicile de calitate, termenul de valabilitate 4.5. Prăjiturile din semipreparat opărit, procesul tehnologic, decorarea, caracteristicile de calitate, termenul de valabilitate 4.6. Prăjiturile din semipreparat de bezea, etapele preparării, ornarea, caracteristicile de calitate	A1. Clasificarea și rolul prăjiturilor în alimentație A2. Analizarea caracteristicilor prăjiturilor A3. Rolul semipreparatelor utilizate 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 A9. Identificarea defectelor posibile la prepararea prăjiturilor
5. Tehnologia preparării prăjiturilor și sortimentele specifice		
UC.5.1 Gestionarea procesului de preparare, montare și decorare a torturilor	5.1. Torturile pe bază de blat, semipreparatele utilizate, procesul tehnologic general, decorarea, caracteristicile de calitate, termenul de valabilitate 5.2. Torturile din	A1. Clasificarea torturilor A2. Enumerarea caracteristicilor torturilor A3. Analiza semipreparatelor utilizate A4. Studiarea schemei tehnologice de preparare a

Unități de competență*	Unități de conținut**	Abilități***
	semipreparat fraged, etapele preparării, ornarea, caracteristicile de calitate, termenul de valabilitate 5.3. Torturile din semipreparat foitaj, etapele preparării, ornarea, indicii de calitate, termenul de valabilitate 5.4. Torturile din compoziții zaharoase (tip bezea) cu nuci, etapele preparării, ornarea, caracteristicile de calitate, termenul de valabilitate 5.5. Torturile din semipreparat de turtă dulce și opărit, etapele preparării, ornarea, indicii de calitate, termenul de valabilitate	torturilor A5. Descrierea procesului tehnologic general de preparare a torturilor A6. Analiza indicilor de calitate a torturilor A7. Descrierea criteriilor de ambalare a torturilor, termenii de valabilitate A8. Studiarea sortimentului de torturi

VII. Studiu individual ghidat de profesor

Materii pentru studiul individual	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Număr de ore
<i>Rezultatul învățării 1. Absolventul va fi capabil să întocmească fișe tehnologice pentru produse de patiserie și cofetărie în baza rețetarului, manifestând creativitate și aplicând actele normative, cerințele și recomandările specifice privind alimentația sănătoasă</i>			
1. Fișe tehnologice pentru prepararea produselor din aluat dospit prin metoda biologică 2. Fișe tehnologice pentru prepararea produselor din aluat nedospit, afânat prin metoda chimică 3. Fișe tehnologice pentru prepararea produselor din aluat nedospit, afânat prin metoda mecanică	PPT Fișă tehnologică	Prezentare Comunicare	8

Materii pentru studiul individual	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Număr de ore
Rezultatul învățării 2. Absolventul va fi capabil să realizeze calculele necesare pentru stabilirea consumului specific de materii prime și semipreparate.			
1. Calcule pentru stabilirea necesarului de materii prime pentru prepararea produselor din aluat dospit, conform rețetarului 2. Calcule pentru stabilirea gramajului produselor finite, în funcție de pierderile rezultate în urma tratării termice 3. Calcule pentru substituirea produselor la prepararea produselor de patiserie și cofetărie, în baza rețetarului, respectând normele în vigoare	Referat, Studiu de caz PPT	Prezentare: Referat, Studiu de caz PPT	6
Rezultatul învățării 3. Absolventul va fi capabil să asigure procesul de prelucrare primară a materiilor prime și pregătirea semipreparatelor conform procesului tehnologic, cu respectarea normelor de igienă și securitate și sănătate în muncă (SSM).			
1. Procesul tehnologic de preparare a umpluturilor 2. Procesul tehnologic de pregătire a semipreparatelor pentru ornare	Portofoliu Fișă tehnologică	Prezentarea schemei Prezentarea portofoliului	8
Rezultatul învățării 4. Absolventul va fi capabil să asigure prepararea, asamblarea și ornarea produselor de patiserie și cofetărie existente în meniu, precum și a celor noi.			
1. Tehnologia preparării prăjiturilor și sortimentele specifice 2. Tehnologia preparării torturilor și sortimentele specifice	Studiu de caz PPT	Prezentarea studiului Prezentarea PPT	8

VIII. Lucrările practice/de laborator recomandate

Nr. d/o	Unități de învățare	Lista lucrărilor practice/ laborator	Ore
1.	Tehnologia aluaturilor și sortimentul produselor	Lucrare practică nr. 1 Calcularea materiei prime pentru prepararea produselor din aluat dospit	2

		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.	
		Lucrare de laborator nr. 1 <i>Prepararea aluatului dospit și a produselor specifice</i> 1. Colaci împlețiți 2. Cozonaci cu umplutură 3. Pâine cu umplutură 4. Chiflă „Vatrușca” 5. Plăcinte cu umplutură 6. Chec cu rom	6
2.	Tehnologia aluaturilor și sortimentul produselor	Lucrare practică nr. 2 <i>Calcularea materiei prime pentru prepararea produselor din aluat fraged</i> 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. 2 <i>Prepararea aluatului fraged și a produselor specifice</i> 1. Prăjitură glasată cu fondant 2. Prăjitură „Coșulețe” cu cremă de albușuri 3. Prăjitură „Ineluș sfârâmișos” 4. Prăjitură cu jeleu 5. Chec cu stafide 6. Fursecuri „Minuta”	6
3.	Tehnologia aluaturilor și sortimentul produselor	Lucrare practică nr. 3 <i>Calcularea materiei prime pentru prepararea produselor de cofetărie din pandișpan</i> 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.3 <i>Prepararea semipreparatului pandișpan și sortimentele specifice</i> 1. Ruladă cu umplutură de magiun; 2. Prăjitură „Buche” glasată cu fondant de	6

		ciocolată; 3. Prăjitură cu cremă „Fâșie”; 4. Chec ca la capitală; 5. Chec cu nuci; 6. Chec cu brânză.	
4.	Tehnologia aluaturilor și sortimentul produselor	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 foietaj nedospit și dospit. Elaborarea fișelor tehnologice	2
		Lucrare de laborator nr. 4 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
5.	Tehnologia aluaturilor și sortimentul produselor	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. Calcularea prețului produselor. Calcularea valorii energetice a produselor.	2
		Lucrare de laborator nr. 5 Prepararea aluatului întins (foaia de plăcintă) și a produselor specifice 1. Ștrudel cu nuci și dulceață 2. Trigoane cu dovleac 3. Baclava cu nuci 4. Sarailii cu brânză 5. Plăcintă cu mere 6. Învârtită cu umplutură de brânză	6
6.	Tehnologia preparării	Lucrare practică nr. 6	2

	prăjiturilor și torturilor	Calcularea materiei prime pentru prepararea prăjiturilor și torturilor Rezolvarea problemelor cu imitarea diferitor situații de producere la prepararea prăjiturilor și torturilor. Calcularea cantității de semipreparate. Întocmirea fișelor tehnologice.	
		Lucrare de laborator nr. 6 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
7.	Tehnologia preparării torturilor	Lucrare de laborator nr. 7 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 bezea „Kiev"	6
		Total	12/42

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, precum și formarea abilităților practice și a atitudinilor, în vederea dezvoltării 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 prin selectarea inspirată a strategiilor și metodelor didactice, a mijloacelor de învățare și a formelor de organizare, precum și prin îmbinarea armonioasă a acestora cu situațiile concrete de învățare.

Un criteriu important în selectarea și ordonarea strategiilor didactice îl constituie gradul de dirijare sau de autonomie conferit elevilor în procesul învățării. Prin urmare, se recomandă aplicarea strategiilor didactice care deplasează accentul de la învățarea strict controlată de profesor spre învățarea prin descoperire și cooperare.

Pentru realizarea cu succes a procesului de instruire, este indicată aplicarea atât a strategiilor didactice deductive, cât și a strategiilor inductive.

Metodele interactive asigură o instruire dinamică, formativă, motivantă, reflexivă și continuă. Dintre metodele cele mai recomandate în formarea profesională, care presupun îmbinarea cunoștințelor teoretice cu abilitățile practice, menționăm:

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, al substitutelor sau al mijloacelor tehnice audio-video.

Observația – metodă de explorare directă a realității, care presupune urmărirea și înregistrarea sistematică a datelor despre obiecte și fenomene, în scopul cunoașterii acestora. Observația poate fi dirijată, independentă, spontană, de scurtă sau lungă durată.

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

Algoritmizarea – metodă didactică ce presupune identificarea, de către profesor, a succesiunii (algoritmului) operațiilor necesare activității de învățare. Prin acest proces, elevul însușește cunoștințele sau tehnicile de lucru parcurgând o cale deja stabilită.

Problematizarea – metodă didactică ce pune accent pe cercetarea și descoperirea unor cauze sau soluții la o problemă. Cadrul didactic propune o situație-problemă cu mai multe variante de rezolvare, menită să trezească încrederea, curiozitatea și dorința de explorare în rândul elevilor. Aceștia vor reuși să o rezolve doar după însușirea noilor cunoștințe prezentate.

Experimentul cu caracter aplicativ – metodă didactică prin care profesorul provoacă intenționat un fenomen pentru a-l studia. Poate fi demonstrativ, aplicativ, de laborator, natural, individual sau în echipă.

Proiectul – metodă didactică bazată pe cercetare orientată spre un scop bine definit, realizată prin îmbinarea cunoștințelor teoretice cu activitățile practice, și finalizată cu un produs concret.

X. Sugestii de evaluare

Nr. crt.	Metoda de evaluare	Criterii de evaluare a produsului
1.	Portofoliul	- Validitatea portofoliului: acoperirea unitară, coerentă și logică a temei propuse. - Completitudinea: evidențierea conexiunilor interdisciplinare, a competențelor și abilităților teoretice și practice. - Structura și elaborarea: acuratețea, rigoarea, coerența tematică și logica ideilor. - Calitatea materialelor utilizate: varietatea, relevanța și actualitatea surselor. - Creativitatea: gradul de noutate în abordarea temei sau soluționarea unei probleme.
2.	Proiectul	- Validitatea: coerența și argumentarea temei abordate. - Completitudinea: integrarea cunoștințelor teoretice și practice, interdisciplinaritate. - Elaborarea: rigurozitatea științifică, logica și concluziile formulate. - Calitatea materialului: surse variate, relevante și actuale. - Creativitatea: soluții originale și inovatoare.
3.	Studiul de caz	- Corectitudinea interpretării cazului. - Calitatea și argumentarea soluțiilor sau ipotezelor propuse. - Adecvarea soluțiilor la problematica analizată. - Corectitudinea lingvistică și utilizarea adecvată a terminologiei. - Coerența informațiilor și logica sumarului.

		- Noutatea și valoarea științifică a informațiilor. - Capacitatea de analiză, sinteză și personalizare. - Aprecierea critică și exprimarea unei judecăți proprii.
4.	Referatul	- Relevanța și coerența cu tema aleasă. - Profunzimea și completitudinea dezvoltării subiectului. - Corelarea cu sursele primare. - Structura logică și claritatea expunerii. - Argumentarea pe baza surselor. - Originalitatea conținutului. - Justificarea ipotezelor și detalierea surselor utilizate.
5.	Tabele	- Corectitudinea și claritatea datelor prezentate. - Organizarea informațiilor în rubrici specifice. - Relevanța și funcționalitatea tabelului în raport cu scopul propus.

XI. Standardul de dotare a laboratoarelor/ atelierelor

Descrierea narativă a resurselor necesare realizării rezultatelor învățării și a condițiilor specifice de utilizare/întreținere a acestora.

Suprafața totală a laboratorului – *cel puțin 24-30 m²*.

Suprafața pentru un elev – *cel puțin 2 m²*.

Numărul locurilor de lucru –12-15

Nr. crt.	Denumirea	Cantitatea per elev	Cantitatea per atelier
a) Echipamente			
Echipament tehnologic	Utilaj mecanic Utilaj termic Utilaj frigorific	În funcție de natura, volumul și de profilul laboratorului	Cel puțin câte 1 unitate
Echipament sanitar de protecție	Scurtă/halat, pantaloni, bonetă, șorț, ștergar, încălțăminte de schimb, mănuși igienice.	Individual	-
Echipament IT	Proiector/televizor/laptop/tablă interactivă	În funcție de natura, volumul și de profilul sălii de clasă	Cel puțin 1 unitate
b) Mobilier și tehnică sanitară			
Mobilier tehnologic	Dulapuri pentru păstrarea echipamentului de protecție	În funcție de numărul de elevi	Conform numărului de elevi
	Mese de lucru/mese cu cuve de spălat.	În funcție de numărul de elevi	Cel puțin câte 1 unitate pentru 2 elevi
c) Utilaj tehnologic			
Utilaj mecanic	Robot universal; malaxor; mașină de tocat.	În corespundere cu tehnologia profesiei, normelor de ramură și regulilor de securitate.	Cel puțin câte 1 unitate
Utilaj termic	Plită electrică; cuptor electric.	În funcție de natura, volumul și de profilul laboratorului	Cel puțin câte 1 unitate
Utilaj frigorific	Frigider; congelator.	În funcție de natura, volumul și de profilul laboratorului	Cel puțin câte 1 unitate
c) Instrumente și dispozitive			
Instrumente de măsură	Cântar de masă; vase gradate.	În funcție de profilul laboratorului	Cel puțin câte 3 unități

d) Inventar și ustensile			
Inventar	Rafturi pentru păstrarea produselor alimentare; rafturi pentru păstrarea veselei/ustensilelor; rafturi pentru tăvi; paleți pentru păstrarea materiei prime; suport pentru vase; rastele fixe sau mobile; covorașe dielectrice.	În funcție de profilul laboratorului	Cel puțin câte 1 unitate
Ustensile pentru prelucrarea ingredientelor	Palete din lemn sau plastic; sită, strecurătoare; bol (din sticlă, inox, ceramică); răzătoare; foarfece; linguri; spatule (din inox/lemn/plastic, teflon rezistent); lingură perforată; cuțit; farfurii.	În funcție de profilul laboratorului	Cel puțin 10 unități

XII. Resursele didactice recomandate elevilor

Nr. crt.	Denumirea resursei	Locul unde poate fi consultată/ accesată resursa
1.	Buteikis N., Jucov A. Specialități de patiserie . Chișinău: Lumina, 1992.	Biblioteca instituției În cabinet de specialitate
2.	Brumar C., Pascali E. Turism și alimentație. București: Editura Didactică și Pedagogică, 2011.	Biblioteca instituției În cabinet de specialitate
3.	Manoilescu A. Tehnologia produselor de cofetărie și patiserie. București: Editura Didactică și pedagogică, 1991.	Biblioteca instituției
4	Ichim Ligia. Cofetar-Patiser. Bucuresti	Biblioteca instituției
5	Moraru L., Coșciug L., Deseatnicov O. Tehnologia produselor alimentației publice – Rețetar pentru preparate culinare, partea I, II. Chișinău: U.T.M, 2000.	Biblioteca instituției
6	Rețetar pentru produse de cofetărie-patiserie, Chișinău ,1986.	Biblioteca instituției
7	Markel N . Rețetar pentru torturi și prăjituri. Moscova: Editura Pisevaia Promâslenosti, 1975.	Biblioteca instituției
8	Hotărîrea Guvernului nr.1209 din 08.11.2007 „Cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică în Monitorul Oficial nr.180-183 art.nr.1281	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=24483&lang=ro
9	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий предприятий общественного питания –Москва: Экономика 1983; 2010	In cabinet de specialitate