

Anexa 1 la Regulamentul de avizare a C.D.L nr. 8572 din 28.03.2022

**MINISTERUL EDUCAȚIEI  
INSPECTORATUL ȘCOLAR JUDEȚEAN DOLJ  
LICEUL TEHNOLOGIC „PETRE BANIȚĂ” CĂLĂRAȘI**

**ARIA CURRICULARĂ TEHNOLOGII  
CATEDRA DE INDUSTRIE ALIMENTARĂ**

**CURRICULUM  
ÎN DEZVOLTARE LOCALĂ  
(CICLUL SUPERIOR AL LICEULUI)**

**C.D.L. dezvoltat  
în cadrul proiectului:EUROSTAGII PRACTICE 2021-EY-PCVET-0005**

**Anul școlar 2023-2024**

**Instituția de învățământ: LICEUL TEHNOLOGIC „PETRE BANIȚĂ” CĂLĂRAȘI**

**Denumirea operatorului economic/instituției publice partenere: SC MIROSERV PANIF. SRL DĂBULENI**

**Titlul CDL: PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PATISERIE-COFETĂRIE SPECIFICE ZONEI**

**Tipul de CDL: Extindere**

**Profilul/Domeniul de pregătire: Resurse naturale și protecția mediului/ Industrie alimentară**

**Calificarea profesională: Tehnician în morărit, panificație și produse făinoase**

**Clasa : a XII- a**

**Nr. ore : 62**

**Autori: prof. Curteanu Aurelia**

**prof. Diță Lidia**

**prof. Dinu Alin Florin**

**prof. Creac Mic Zenovia -Adela**

**adm. Muncioiu Mirabela**

**- Unitatea de învățământ: Liceul Tehnologic „Petre Baniță,, Călărași , Dolj**

**Operatorul economic/instituția publică parteneră: SC MIROSERV PANIF. SRL DĂBULENI**

**FIȘĂ DE EVALUARE  
A CURRICULUMULUI ÎN DEZVOLTARE LOCALĂ**

**APROBAT,**  
Consiliul de administrație al I.S.J.Dolj  
Ședința din data de.....

**AVIZAT,**  
C.L.D.P.S.

**Instituția de învățământ: LICEUL TEHNOLOGIC „PETRE BANIȚĂ” CĂLĂRAȘI**  
**Denumirea operatorului economic/instituției publice partenere: SC MIROSERV PANIF SRL**  
**Titlul CDL: PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PATISERIE-COFETĂRIE SPECIFICE ZONEI**  
**Tipul de CDL: de extindere**  
**Profilul/Domeniul de pregătire: Resurse naturale și protecția mediului/ Agricultură**  
**Calificarea profesională: Tehnician în morărit, panificație și produse făinoase**  
**Clasa : a XII- a**  
**Autori: prof. Curteanu Aurelia, prof. Diță Lidia, prof. Dinu Alin Florin, prof. Creac Mic Zenovia -Adela , adm. Muncioiu Mirabela**  
**Unitatea de învățământ: Liceul Tehnologic „Petre Baniță,, Călărași , Dolj**  
**Operatorul economic/instituția publică parteneră: SC MIROSERV PANIF. SRL DĂBULENI**

**CRITERII ȘI INDICATORI DE EVALUARE**

CRITERII /INDICATORI	DA	NU	DA,cu recomandare
<b>I. Respectarea structurii standard a programei prin includerea următoarelor secțiuni</b>			
Notă de prezentare			
Lista unităților de rezultate ale învățării din SPP vizate			
Rezultatele învățării exprimate în termeni de cunoștințe, abilități și atitudini			
Conținuturile învățării( asociate rezultatelor învățării prevăzute)			
Situațiilor de învățare			
Lista minimă de resurse materiale			
Sugestii metodologice(inclusiv exemple de activități de învățare și de metode didactice folosite în procesul de predare/învățare)			
Sugestii privind evaluarea( metode de evaluare și de instrumente/itemi de evaluare)			
<b>Bibliografie</b>			
<b>II. Elemente de calitate</b>			
Concordanța cu nevoile de formare, identificate la nivel local			
Conținutul notei de prezentare			
➤ oportunitatea parcurgerii CDL			
➤ concordanța cu resursele disponibile la nivelul unității de învățământ și ale operatorului economic/ instituției publice partenere			
Corelarea rezultatelor învățării cu conținuturile			
Corelarea rezultatelor învățării cu situațiile de învățare			
Adecvarea exemplelor de metode de predare/ învățare cu demersul didactic propus			
Adecvarea modalităților de evaluare la demersul didactic propus			

**Nota:** Pentru a fi supus avizării și aprobării proiectul de programă trebuie să întrunească criteriul I pentru toți indicatorii și criteriul II pentru minim 5 indicatori.

Avizul comisiei metodice a ariei curriculare „Tehnologii,,.....  
 Avizul Consiliului de administrație al școlii.....  
 Avizul agentului economic .....

Aviz științific,

.....  
 .....

Data.....

## 1. Notă de prezentare

1. „Produse de panificație și patiserie – cofetărie specifice zonei” este un curriculum în dezvoltare locală și a fost elaborat în conformitate cu planurile cadru pentru învățământul liceal, specializarea *Tehnician în morărit, panificație, patiserie și produse făinoase*.

Modulul „**Produse de panificație și patiserie-cofetărie**” se adresează elevilor din **clasa a XII-a învățământ liceal**, domeniul **Industrie alimentară**, calificarea profesională, **Tehnician în morărit, panificație și produse făinoase, nivel IV**.

Numărul de ore alocat acestui modul este de **două ore pe săptămână**, desfășurate pe parcursul anului școlar, **2 ore/săptămână= 62 de ore**

**Scopul curriculumului de dezvoltare locală** poate fi sintetizat în următoarele:

- dobândirea de către elevi a unor competențe suplimentare față de cele propuse prin curriculum-ul diferențiat în vederea formării abilităților practice necesare la viitorul loc de muncă și ține cont de calificarea care va fi dobândită la sfârșitul studiilor liceale;
- lărgirea domeniului ocupațional, dar și adâncirea competențelor cheie, alături de competențele personale și cele sociale: comunicarea, lucrul în echipă, gândirea critică, asumarea responsabilităților, creativitatea și sprijinul antreprenorial;
- contextualizarea învățării în funcție de prioritățile angajatorilor.

**Rolul C.D.L.-ul** proiectat este de a asigura:

- ✓ Formarea unei culturi tehnice de specialitate în domeniul industriei alimentare-morărit și panificație;
- ✓ Pregătirea școlară temeinică pentru integrarea optimă pe piața muncii;
- ✓ Formarea unui comportament adecvat cerințelor locului de muncă conform standardelor europene.

Este propus pentru toți elevii din învățământul liceal, specializarea industrie alimentară în raport cu aspirațiile, nevoile, dorințele, interesele și posibilitățile fiecăruia.

**Situații de învățare** care răspund nevoilor de formare identificate împreună cu operatorul economic:

- Comunicarea interactivă la locul de muncă;
- Desfășurarea activităților în echipă;
- Planificarea activității proprii;
- Utilizarea rațională a resurselor;
- Folosirea corespunzătoare a utilajelor, echipamentelor de lucru și de protecție individuale și colective utilizate la fabricarea produselor de patiserie;

- Interpretarea documentației tehnice în vederea executării operației tehnologice.

Necesitatea parcurgerii acestui modul are la bază cererea pieței și necesitatea formării profesionale la nivel european, care au reprezentat motivele esențiale pentru includerea acestui curriculum. Tinerilor trebuie să li se ofere posibilitatea de a dobândi acele competențe de bază care sunt importante pe piața muncii.

Din acest considerent, programa a fost concepută astfel încât să dezvolte o arie extinsă de abilități transferabile: rezolvarea de probleme și organizarea locului de muncă. Acestea sunt abilități de care tinerii au nevoie pentru ocuparea unui loc de muncă, pentru asumarea rolului în societate ca persoane responsabile, care se instruesc pe tot parcursul vieții. Aceste cerințe, necesare unei vieți adaptate la exigențele societății contemporane, au fost incorporate în abilitățile cheie.

Propunerea a pornit de la constatarea că dobândirea abilităților practice necesită un număr mai mare de ore și că acest modul poate constitui o modalitate eficientă de corelare a conținuturilor modulelor din cultura de specialitate.

### Lista unităților de rezultate ale învățării:

## UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE SPECIALIZATE 11: FABRICAREA PRODUSELOR DE PATISERIE

Rezultate ale învățării suplimentare/Rezultate ale învățării propuse spre aprofundare/extindere			Conținuturile învățării	Situatii de învățare
Cunoștințe	Abilități	Atitudini		
<p><b>11.1.1</b> Operații specifice fabricării semifabricatelor or:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pe bază de zahăr</li> <li>- pe bază de fructe</li> <li>- tip umpluturi și creme</li> <li>- tip glazuri</li> </ul>	<p>11.2.1 Urmărirea executării operațiilor de preparare a semifabricatelor de patiserie</p> <p>11.2.2 Verificarea indicilor de calitate ale semifabricatelor de patiserie</p> <p>11.2.3 Remedierea defectelor ce pot să apară la prepararea semifabricatelor de patiserie</p> <p>11.2.4 Stabilirea rețetei de fabricație</p> <p>11.2.5 Verificarea operațiilor de obținere a produselor de patiserie</p> <p>11.2.6 Supravegherea deservirii utilajelor și instalațiilor utilizate fabricarea produselor de</p>	<p>11.3.1 Comunicarea în cadrul echipei a eventualelor defecte de calitate a semifabricatelor în vederea remedierii</p> <p>11.3.2 Asumarea remedierii defectelor la prepararea semifabricatelor de patiserie</p> <p>11.3.3 Aplicarea cu responsabilitate a normelor privind securitatea și sănătatea în muncă la fabricarea produselor de patiserie</p> <p>11.3.4 Estimarea prin calcul a necesarului de materii prime și auxiliare folosite la fabricarea produselor de patiserie</p>	<p>Descrierea operațiilor din procesul tehnologic de fabricare a produselor de panificație și a produselor de patiserie-cofetărie.</p> <p>Prezentarea materiilor prime și auxiliare utilizate în panificație.</p> <p><u>1. Materii prime și auxiliare folosite în brutărie și patiserie - cofetărie:</u></p> <p>1.1. Sortimentele de făină</p> <p>1.2. Verificarea calității făinii</p> <p>1.3. Drojdia</p> <p>1.4. Sarea</p> <p>1.5. Apa</p> <p>1.6. Zahărul</p> <p>1.7. Mierea de albine</p> <p>1.8. Uleiurile vegetale</p> <p>1.9. Margarina</p> <p>1.10. Untul</p> <p>1.11. Laptele și subprodusele din lapte</p> <p>1.12. Ouăle</p> <p>1.13. Untură</p>	<p>activități de implicare directă pentru asumarea rolului în cadrul echipei</p> <p>activități de rezolvare a fișelor de lucru</p>

<p><b>11.1.2</b> Operații specifice fabricării produselor de patiserie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- din aluat dospit</li> <li>- din diferite tipuri de foi</li> <li>- din aluat tip foietaj</li> <li>- din aluat fraged</li> <li>- din aluat opărit</li> <li>- din aluat fluid</li> </ul>	<p>patiserie</p> <p>11.2.7 Verificarea indicilor calitativi ai produselor finite</p> <p>11.2.8 Realizarea de produse tradiționale (cozonac, plăcinte)</p> <p>11.2.9 Utilizarea unui vocabular adecvat și de specialitate la fabricarea produselor de patiserie</p> <p>11.2.10 Accesarea, căutarea și folosirea serviciilor prin Internet.</p> <p>11.2.11 Utilizarea documentației de specialitate pentru actualizarea permanentă a cunoștințelor la fabricarea produselor de patiserie</p>	<p>11.3.5 Asumarea corectitudinii realizării analizelor specifice la fabricarea produselor de patiserie</p> <p>11.3.6 Comunicarea/ raportarea rezultatelor analizelor specifice la fabricarea produselor de patiserie</p> <p>11.3.7 Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul rezolvării neconcordanțelor la recepția materiilor prime și auxiliare</p> <p>11.3.8 Adaptarea la cerințele și la dinamica evoluției tehnologice la fabricarea produselor de patiserie</p>	<p>1.14. Norme igienico sanitare privind păstrarea lor</p> <p><u>Rețetarul produselor de panificație și de patiserie – cofetărie:</u> Pâine albă, pâine neagră, chifle, covrigi, cozonac, plăcinte, merdenele, ștrudele, baclavale, eclere, pateuri (cu brânză), gogoși, blaturile (blatul Crantz), Foi (ruladă, Doboș, Carpați Creme (de vanilie, pe bază de grăsimi, ganaaj) Amandine</p> <p><u>2. Obținerea produselor de panificație</u></p> <p>2.1. Produse de covrigărie 2.2. Produse făinoase (biscuiți, paste făinoase)</p> <p><u>3. Obținerea produselor (semipreparatelor) de patiserie</u></p> <p>3.1. Aluatul opărit 3.2. Foile de plăcintă 3.3. Aluatul fraged 3.4. Aluatul foietaj 3.5. Aluatul fluid 3.6. Aluatul dospit</p> <p><u>4. Obținerea produselor (semipreparatelor) de cofetărie</u></p> <p>4.1. Semipreparate pe bază de zahăr 4.2. Semipreparate din făină și ouă 4.3. Semipreparate din albuș 4.4. Creme obținute în cofetărie 4.5. Prăjituri pe bază de blat 4.6. Prăjituri din foi 4.7. Prăjituri pe bază de coji Semipreparate din fructe uleioase</p> <p>5. Procedee tehnologice speciale</p> <p>7. Echipamente tehnologice din dotarea laboratoarelor de patiserie - cofetărie</p> <p>8. Măsuri pentru evitarea defectelor de fabricație.</p> <p>9. Valoarea nutritivă a produselor de patiserie - cofetărie</p> <p>10. Controlul calității în panificație-patiserie, cofetărie.</p>	<p>Realizarea produselor conform rețetelor și respectarea normelor de igienă</p> <p>activități de implicare directă pentru asumarea rolului în cadrul echipei</p> <p>activități de rezolvare a fișelor de lucru</p>
--	--	--	---	---

--	--	--	--	--

**Lista minimă de resurse materiale** (echipamente, unelte și instrumente, machete, materii prime și materiale, documentații tehnice, economice, juridice, etc.) necesare dobândirii rezultatelor învățării (existente în școală sau la operatorul economic).

a) *Mijloace didactice:*

- colecție de STAS- uri din industria alimentară;
- retroproiector/videoproiector;
- calculator;
- seturi de fișe de lucru și de documentare.

b) *Echipamente:*

- malaxoare, spații de fermentare, mașini de dozat, mașini de divizat, mașini de modelare, dospitoare, cupatoare, mixere, dispozitive de umplere.

*Unelte și instrumente specifice;*

b) *Machete;*

c) *Materii prime și materiale:* făină, drojdie, apă, lapte, ouă, zahăr, unt, fructe, gemuri, rahat, etc.

### **3.Sugestii metodologice**

Conținuturile programei modulului „**Produse de panificație și patiserie -cofetărie** ” trebuie să fie abordate într-o manieră flexibilă, diferențiată, ținând cont de particularitățile colectivului cu care se lucrează și de nivelul inițial de pregătire, 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 panificație și patiserie -cofetărie** ” poate încorpora, în orice moment al procesului educativ, noi mijloace sau resurse didactice. Pregătirea se recomandă a se desfășura în laboratoare sau/și în cabinete de specialitate, ateliere de instruire practică din unitatea de învățământ sau de la operatorul economic, dotate conform recomandărilor menționate mai sus.

Se recomandă utilizarea combinată a metodelor de învățare tradiționale și a celor moderne (mozaicul, turul galeriei, metoda cubului, dezbateră, metoda învățării - predării reciproce etc).

- folosirea unor metode care să favorizeze relația nemijlocită a elevului cu obiectele cunoașterii, prin recurgere la modele concrete cum ar fi modelul experimental, activitățile de documentare, modelarea, observația/investigația dirijată etc.;
- însușirea unor metode de informare și de documentare independentă (ex. studiul individual, investigația științifică, studii de caz, metoda referatului, metoda proiectului etc.), care oferă deschiderea spre autoinstruire, spre învățare continuă (utilizarea surselor de informare: bibliotecă, internet, bibliotecă virtuală ș.a.).

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

- Activități de documentare;
- Vizionări de materiale video (casete video, CD/ DVD – uri);
- Demonstrația;
- Învățarea prin descoperire;
- Activități practice;
- Studiu de caz;
- Joc de rol;
- Elaborarea de proiecte;
- Activități bazate pe comunicare și relaționare;
- Activități de lucru în grup/în echipă.

#### **Exemplu de activități de învățare:**

##### **Activitatea 1.**

- Alegeți din magazie, conform rețetei de fabricație, materiile prime și auxiliare necesare preparării unor produse de patiserie
- Dozați materiile prime solide alese conform fișei de lucru A

##### **Fișă de lucru A**

###### **A. Dozarea materiilor prime solide**

<b>Nr. crt.</b>	<b>Materiale necesare</b>	<b>Operații</b>
1.	Bascula cu cadran	- Curata bascula cu cadran - Stabileste punctul zero al basculei
2.	Vase pentru cântarirea materiilor prime	- Alege vasul de cântarire a materiei solide
3.	materii prime și auxiliare solide	- Igienizeaza vasul
4.		- Stabileste tara vasului, citind corect indicatia de pe cadranul basculei
5.		- Alimenteaza materia prima de cântarit, tinând cont de tara vasului, pâna ce indicatorul ajunge în pozitia corespunzatoare dozei
6.		- Curăță cântarul

##### **Activitatea2.**

- Alegeți respectând rețeta de fabricație, materiile prime și auxiliare

lichide, necesare preparării produselor stabilite.

- Dozați materiile prime lichide alese conform fișei de lucru B

## Fișă de lucru B

### B. Dozarea materiilor prime lichide

Nr. crt.	Materiale necesare	Operații
1.	• vase gradate	- Alege vasul gradat, în funcție de volumul lichidului de măsurat
2.	• materiale lichide	- Igienizează vasul
3.	de măsurat	- Stabilește gradația corespunzătoare volumului de măsurat
4.		- Alimentează materia primă lichidă, în vasul gradat, până la gradația stabilită
5.		- Toarnă lichidul măsurat în vasul/utilajul de frământare a Aluatului
6.		- Igienizează vasul folosit

Operațiile se efectuează de către 2 elevi, după fișele de lucru primite A și B.

Fiecare elev dozează materiile lichide și solide, semnalând greșelile colegului, argumentând influența greșelilor asupra calității produselor.

Pot completa și o fișă de autoevaluare.

## 4. Sugestii privind evaluarea

Evaluarea urmărește măsura în care elevii au atins rezultatele învățării stabilite în standardele de pregătire profesională aferent calificării și poate fi:

-Continuă, constând în probe orale sau practice, care se referă explicit la cunoștințele, abilitățile și aptitudinile specificate în S.P.P.-uri.

Ca instrumente de evaluare putem folosi:

- Fișe de documentare
- Fișe de observație
- Fișe de lucru
- Portofoliul
- Miniproiectul
- Lucrări practice.

Evaluarea se poate realiza folosind fișe de observație, fișe de autoevaluare, teste de evaluare cu itemi obiectivi, semiobiectivi, subiectivi.

### I. Itemi obiectivi

#### 1.1. Cu alegere duală

Încercuți litera A dacă afirmațiile sunt adevărate și F dacă afirmațiile sunt false:

A-F Consumatorul nu trebuie să fie informat cu privire la conținutul produsului.

A-F Folosirea de produse cu termen de valabilitate depășit este sancționată de legislația sanitară.



A-F Pentru fabricarea produselor de brutărie, acestea nu trebuie să dețină rețetă de fabricație.

### 1.2. Cu alegere multiplă

Încercuiți litera corespunzătoare răspunsului corect.

Principalele surse ale defectelor de fabricație sunt:

a) Folosirea materiilor prime de cea mai bună calitate;

b) Conducerea greșită a procesului tehnologic de fabricație în special la prepararea aluatului și la coacere;

c) Depozitarea și manipularea corectă a produselor.

### II. Itemi semi-obiectivi

#### 2.1. Itemi de completare

Completați spațiile libere din textul de mai jos:

În cazul produselor de ..... respectarea măsurilor.....La fabricarea lor este mai strictă decât a oricăror produse alimentare.

### III. Itemi subiectivi

#### 3.1. Eseu structurat

Precizați echipamentul de protecție sanitară a alimentului necesar personalului din brutării.

#### 3.2. Eseu liber

Descrieți condițiile specifice de structură și organizare interioară a unei brutării.

Evaluarea Finală, realizată printr-o lucrare cu caracter aplicativ, constând în realizarea unui proiect pe echipe, prin care se evaluează metodele de lucru, utilizarea corespunzătoare a bibliografiei, a materialelor și echipamentelor. Proiectul va fi completat de realizarea practică a unui produs tradițional.

## 5. BIBLIOGRAFIE

1. Gheorghe Moldoveanu – Arta brutăritului românesc, Ed. Tehnică 1994

2. B o t i s, E. și R a t i u, D. Tehnologia produselor de cofetărie și patiserie (Manual pentru școli profesionale), Ed. Didactică, 1973.

3. Kiger, J. L. și Kiger, J. G. Techniques modernes de la biscuiterie patisserie-boulangerie industrielles et artisanales et des produits de regime. Dunod, Paris, 1967 și 1968.

4. S î r b u, C. și G r e g e r, H. Tehnologia produselor de cofetarie și patiserie. (Manual pentru școli profesionale). Ed. Didactică, 1973.

5. Mănăilescu A., Nicolau E., Câmpian D., Panțu G., Constantinescu M., Tehnologia produselor de patiserie și cofetărie, Editura Didactică și Pedagogică, București, 2003

6. Colecție STAS Industria alimentară, produse finite, materii prime și auxiliare. Ed. tehnica, 1971.

7. Standarde de Stat și Norme Interne tehnice de calitate Zaharuri și produse zaharoase. MCI, Buc., 1976.

8. Standarde de Stat și Norme Interne tehnice de calitate Produse de morărit și panificație. MCI, Buc.

