

LICEUL TEHNOLOGIC NR.1-ALEXANDRIA

„S.C. PA PA-CIP„-ALEXANDRIA

CURRICULUM IN DEZVOLTAREA LOCALĂ:

„TEHNOLOGIA PREPARATELOR FINITE DE PATISERIE-COFETĂRIE „

- CDL DE APROFUNDARE-

ANUL ȘCOLAR 2017-2018

DOMENIUL: TURISM ȘI ALIMENTAȚIE

PROFIL: SERVICII

CALIFICAREA PROFESIONALĂ: TEHNICIAN IN GASTRONOMIE

CLASA a X-a/INVAȚĂMANT LICEAL

NUMAR ORE: 90(3 saptamani x 30 ore).

AUTORI:

-UNITATEA DE INVAȚĂMANT:PROFESOR PRODANA ANGELICA

-OPERATORUL ECONOMIC:

NOTĂ DE PREZENTARE

MODULUL "TEHNOLOGIA PREPARATELOR FINITE DE PATISERIE-COFETĂRIE" este specific domeniului de pregătire Turism și alimentație, domeniu care asigură pregătirea de specialitate pentru cei interesați să își desfășoare activitatea profesională în unitățile de alimentație (calificările: bucătar și cofetar-patiser).

Modulul se studiază în cele trei săptămâni de practică comasată, respectiv, 90 de ore. Acest material a fost elaborat pe baza unităților de competențe și a competențelor prevăzute în S.P.P., ținând cont de conținuturile tematice din programele școlare (programă ce poate fi îmbunătățită de către unitatea școlară cu consultarea agenților economici).

Desfășurarea activităților de învățare se face pe baza unor scheme de conținut, care reprezintă temele relevante pentru modul și cu un grad mai mare de dificultate.

Competențele specifice sunt determinate de cerințele sociale, de trăsăturile și dinamica economică, de aceea prezintă flexibilitate și adaptare cu posibilitatea redefinirii lor în funcție de evoluțiile înregistrate pe piața muncii.

Autorii au considerat că elevii pot învăța mai bine pe baza documentării și elaborării unui/unor proiect/proiecte cu referire la probleme ale agenților economici de profil (restaurante, cofetării, patiserii etc.), dată fiind tipologia modulului (CDL) și specificul abordării sale didactice.

S-a luat în considerare faptul că toți „actorii” participanți la acest modul (elevii, cadrele didactice, reprezentanții agenților economici, părinții ș. a.) vor dori să se implice în activitatea de învățare, motiv pentru care propunerile materialului de față sunt doar sugestii, care se pot îmbunătăți/schimba în funcție de dinamica serviciilor de alimentație publică.

În viziunea noii proiectări curriculare, profesorul are libertatea de a alege metodele și tehnicile didactice, de a propune noi activități de învățare în măsură să asigure atingerea competențelor din SPP, acesta individualizând și particularizând procesul didactic la specificul clasei. De asemenea se va urmări permanent respectarea normelor de sănătatea și securitatea muncii.

După parcurgerea acestei unități, elevul va fi capabil să:

- Elaborează planul activităților zilnice;
- Realizează specialități de patiserie-cofetărie;
- Monitorizează activitatea producției de patiserie-cofetărie;
- Gestionează stocurile de materii prime, materiale și produse finite;
- Obține sortimente de torturi;
- Analizează calitatea prajiturilor și torturilor;
- Realizează sortimente de înghețată;
- Obține aluaturi nedospite;
- Execută produse specifice din aluaturi nedospite;
- Obține aluatul dospit;
- Execută produse specifice din aluatul dospit;
- Realizează fursecuri din aluat;

Modulul "Tehnologia preparatelor finite de patiserie-cofetărie" vizează dobândirea de competențe specifice calificării „Bucătar-cofetar”, în perspectiva folosirii tuturor achizițiilor în practicarea acestei calificări și / sau în continuarea pregătirii într-o calificare de nivel 4.

Unitatea de competență: URÎ 7

Rezultate învățării suplimentare/Rezultate ale învățării propuse spre aprofundare/extindere			Conținuturile învățării	Situații de învățare
Cunoștințe	Abilitați	Atitudini		
7.1.1 7.1.2 7.1.3 7.1.4	7.2.1 7.2.2 7.2.3	7.3.1 7.3.2 7.3.3		
7.1.5 7.1.6 7.1.7 7.1.8 7.1.9 7.1.10	7.2.4 7.2.5 7.2.6 7.2.7 7.2.8	7.3.4	In tabelul de corelare.	

TABEL DE CORELARE A COMPETENȚELOR ȘI CONȚINUTURILOR

Unitatea de competențe	Competențe individuale	Conținut tematic
URÎ7- Pregătirea sortimentului de preparate și bauturi.	C1- Elaborează planul activităților zilnice	Planul activităților zilnice: - sortimentul produsului de patiserie-cofetărie care trebuie realizat (tipuri, cantități), necesarul de materii prime și auxiliare
	7.1.1	Aprovizionarea cu materii prime și auxiliare:
	7.2.1	- verificarea stocurilor existente, achiziționarea de materii prime și auxiliare în deficit
	7.3.1	Repartizarea sarcinilor:
		- nominalizarea sarcinilor pe membri echipei: efectuarea curățeniei, aprovizionarea, verificarea stării de funcționare a utilajelor, prelucrarea materiilor prime.
	C2– Îndrumă activitatea de patiserie-cofetărie	Operațiile de pregătire: - operațiile de pregătire primară și termică pentru semipreparate (din zahăr, fructe, ou și făină, creme); produsele din aluaturi; prăjituri și torturi diferite; fursecuri diferite; înghețate; băuturi răcoritoare.
	7.1.2	Remedierea defectelor:
	7.2.2	- aplicarea elementelor de finisare, executarea repetată a unor operații de prelucrare, completarea decorurilor în funcție de cauzele defectelor
	7.3.2	Decorarea și păstrarea produselor:
		- folosirea decorurilor specifice produselor precum și a celor care pun în evidență măiestria personală
		Păstrarea produselor:
		- condiții de păstrare: temperatura, lumină, umiditate, vecinătăți adecvate, durată de păstrare
	Eliberarea comenzilor:	
	- verificarea gramajelor, ambalarea produselor	
	C3 – Realizează specialități de patiserie-cofetărie	Tehnici de realizare:
	- tehnici de prelucrare primară și termică a semipreparate- lor, tehnici de asamblare a produselor, tehnici de finisare, tehnici de realizare și aplicare a decorurilor	
	Tehnici de decorare:	
	- decorarea cu: ciocolată, fructe, marțipan, elemente de de- cor din zahăr, fondant, cremă; creativitate în decorare	
7.1.3	Cerințele clienților:	
	- tradiții, evenimente sărbătorite	
7.2.3	Cadru de referință pentru promovare:	
7.3.3	- fotografierea produselor și expunerea fotografiilor; descrierea produselor; expoziții de produse; vitrine cu mulaje; plante, etc.	
	Produse finite:	
	- bomboane diferite, produse franțuzești, figurine, produse originale	
C4–	Obține	Caracterizarea generală a torturilor: valoarea nutritivă și

	<p>sortimente de torturi</p> <p>7.1.4</p> <p>7.2.4</p> <p>7.3.4</p> <p>C5- Analizează calitatea prăjiturilor și torturilor</p> <p>7.1.5</p> <p>7.2.5</p> <p>7.3.5</p> <p>C6- Realizează sortimente de înghețată</p> <p>7.1.6</p> <p>7.2.6</p> <p>7.3.4</p> <p>C7- Obține aluaturi nedospite</p> <p>7.1.7</p> <p>7.2.7</p> <p>7.3.4</p> <p>C8- Execută produse specifice din aluaturi nedospite</p> <p>7.1.8</p>	<p>gustativă, locul și rolul în alimentație, tehnologia generală, clasificarea, criteriile care stau la baza clasificării, sortimentul, condiții de calitate, defecte, cauze, remedieri.</p> <p>Semipreparatele de cofetărie necesare obținerii diferitelor sortimente de torturi.</p> <p>Tehnologia de pregătire a torturilor – succesiunea operațiilor tehnologice de asamblare a semipreparatelor și de finalizare a torturilor;</p> <p>Sortimentul de torturi: pe bază de blat alb, pe bază de blat colorat, foi Doboș și foi Richard, torturi pe baza de frișcă, torturi cu ciocolată, torturi pentru aniversare, torturi fantezie, torturi piese.</p> <p>Calitatea prăjiturilor și torturilor:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Indicii de calitate, valoarea nutritivă, valoarea energetică a produselor de cofetărie, - Siguranța alimentară a prăjiturilor și torturilor, factori de risc în consumul de produse de cofetărie, - Transformări ce au loc în timpul obținerii prăjiturilor și torturilor. <p>Calculul valorii nutritive și energetice a prăjiturilor și torturilor, valoarea nutritivă a diferitelor sortimente de prăjituri și torturi.</p> <p>Caracterizarea generală a înghețatelor: valoarea nutritivă, caloric, locul și rolul în alimentație;</p> <p>Materii prime și semipreparate necesare pregătirii sortimentelor de înghețată;</p> <p>Tehnologia generală de pregătire a sortimentelor de înghețată și tehnologiile specifice pregătirii diferitelor sortimente de înghețată;</p> <p>Verificarea calității înghețatelor prin examen organoleptic.</p> <p>Caracteristici aluaturilor nedospite:</p> <ul style="list-style-type: none"> - consistența specifică fiecărui tip de aluat nedospit; - caracteristici privind afânarea, porozitatea specifică și elasticitatea; - calitatea materiilor prime; <p>Materii prime folosite: făină, lichid, grăsimi, ouă, zahăr, aromatizanți, adaosuri specifice</p> <p>Procesul tehnologic – succesiunea fazelor tehnologice, conform tipului de aluat</p> <p>Tipuri de aluaturi nedospite:</p> <ul style="list-style-type: none"> - aluaturi pentru foi de plăcintă, - aluat opărit, - aluat fraged, - aluat foietaj (franțuzesc). <p>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.</p> <p>Semipreparate pentru produsele din aluaturi nedospite–</p>
--	--	---

	<p>7.2.8</p> <p>7.3.4</p> <p>C9- Execută produse specifice din aluatul dospit</p> <p>7.1.9</p> <p>7.2.8</p> <p>7.3.4</p> <p>C10- Realizează fursecuri din aluat</p> <p>7.1.10</p> <p>7.2.8</p> <p>7.3.4</p>	<p>aluaturi nedospite, umpluturi diverse, sirop de însiropat, cremă de vanilie, jeleurii de fructe, compoturi de fructe, baroturi din fructe uleioase, frișcă, ciocolată cuvertură.</p> <p>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</p> <p>Tehnologii specifice: etape succesive de obținere a aluaturilor nedospite, a semipreparatelor și a produselor de patiserie</p> <p>Sortimente de produse din aluaturi nedospite:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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> <p>din aluat franțuzesc cu umplutură de: <i>din brânză, din fructe și legume cu cremă de vanilie, cu gem sau marmeladă;</i></p> <p>Semipreparate și adaosuri: 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, aromatizantii alimentari</p> <p>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</p> <p>Procesul tehnologic – succesiunea fazelor tehnologice</p> <p>Sortimente de produse:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sortimente de produse porționate: <i>gogoși, cornuri, brânzoaice, brioși</i> - semipreparate de cofetărie din aluat dospit:, <i>produse însiropate, coji de savarine</i> - sortiment la kilogram: <i>cozonaci</i> <p>Elemente componente ale fursecurilor:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Sortimente de fursecuri:</p> <ul style="list-style-type: none"> - din aluat fraged: <i>Arlechin, Baton cu chimen, Figaro, Covrigei dulci, Rotițe cu gem, Cornulețe sucevene etc.;</i> - din aluat franțuzesc (foietaj): <i>Fundulițe cu nuci, Ochelari, Pai parmezan, Grileuri, Palmieri, etc;</i> <p>Tehnologii specifice: etape succesive de obținere, specifice fiecărui sortiment de fursecuri din aluat;</p>
--	---	---

SUGESTII METODOLOGICE

Conținuturile programei modului ”TEHNOLOGIA PREPARATELOR FINITE DE 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*.

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 ”TEHNOLOGIA PREPARATELOR FINITE DE PATISERIE-COFETĂRIE” 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 ”TEHNOLOGIA PREPARATELOR FINITE DE PATISERIE-COFETĂRIE”, se recomandă următoarele activități de învățare: pregătirea diferitelor sortimente de semipreparate, pregătirea diferitelor sortimente de prăjituri și torturi, pregătirea diferitelor sortimente de înghețate. Se recomandă folosirea metodelor activ participative, care să-l implice pe elev și să-l conștientizeze de importanța propriei lui pregătiri: metoda demonstrației, exercițiului, experimentului, brainstormingul, mozaicul, studiul de caz etc.

Pentru eficientizarea activităților de instruire practică, **la toate modulele** cuprinse în acest curriculum recomandăm utilizarea **JURNALULUI DE PRACTICĂ**, document simplu de gestionat atât de către cadrele didactice cât și de către tutorii de practică, de la agenții economici unde elevii își desfășoară stagiile de practică.

JURNAL DE PRACTICĂ

Clasa: _____

Elev: _____

Perioada: _____

Locație (Agent economic și departament): _____

Modul: _____

Tema/ Teme: _____

În jurnalul de practică, elevul va completa următoarele informații:

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

Activități observate	Activități desfășurate

2. Ce ai învățat să faci pentru atingerea competențelor?

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

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

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 câteva instrumente de evaluare care ar putea fi utilizate în cadrul acestui modul:

Exemplu1: Fișă de observație

Cerința: Grupați în echipe formate din 3 elevi preparați 1 kg. de „*Sirop de trampat cu rom*”, utilizând materiile prime (zahăr, apă, aromatizant), ustensilele și utilajele puse la dispoziție de laboratorul cofetăriei.

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

Nr. crt.	Cerințe	Evaluarea Coleg 1	Evaluarea Coleg 2	Rezultat cadru didactic
1	Încadrarea în grupă a semipreparatului: - „ <i>Semipreparate pe bază de zahăr</i> ”			
2	Precizări privind utilizarea „ <i>siropului de trampat cu rom</i> ”:	- se utilizează rece și în cantități mici;		
		- tramparea semipreparatelor din ou și făină utilizate pentru prăjituri și torturi cu fistic		
3	Organizarea locului de muncă: - pregătirea mesei de lucru;			
	- alegerea și pregătirea ustensilelor specifice:	căzanel de cofetărie;		
		tel;		
		strecurătoare;		
		pahar gradat;		
		cântar;		
		grătar;		
	lingură;			
	- verificarea utilajului de prelucrare termică (stare de curățenie, starea de funcționare)			
4	- realizarea semipreparatului „ <i>sirop de trampat cu rom</i> ” (respectarea etapelor tehnologice de obținere)			
	- dozarea materiilor prime	- cântărirea zahărului;		
		- măsurarea apei;		
		- măsurarea esenței de rom;		
	- operații preliminare:	- alegerea zahărului de eventualele impurități		
	- operații tehnologice:	- combinarea zahărului cu apa ;		
		- amestecarea compoziției, până la topirea zahărului;		
		- fierberea zahărului cu apa, câteva minute;		
- strecurarea compoziției;				
	- răcirea, la 20 -24 ⁰ C			

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

- în exemplul dat se observă că **fișa de observare** urmărește modul în care elevul își demonstrează deprinderile formate pentru obținerea *siropului de trampat cu rom*;
- la punctele 1 și 2 din **fișa de observare**, s-au subliniat răspunsurile corecte pe care trebuie să le dea elevul;
- la punctul 3 s-au înscris condițiile de lucru, ustensilele și utilajele specifice *numai* obținerii sortimentului de semipreparat din zahăr „*sirop de trampat cu rom*”;
- dacă evaluarea se va realiza prin exerciții practice sau probe practice și pentru celelalte sortimente de semipreparate de cofetărie, se recomandă întocmirea **fișelor de observare**, cu particularitățile care derivă din specificul tehnologiei fiecărui sortiment;
- se pot alcătui **fișe de observare** prin care se evaluează numai anumite faze tehnologice de obținere a unui semipreparat. De exemplu: „*Realizați barotul din fondant, având la dispoziție cantitatea „X” de fondant*” . În această situație, în **fișa de observare** se precizează la „materii prime”, *fondantul*;
- acest model de **fișă de observare** se poate adapta și la alte rezultate ale învățării de același tip, cum ar fi: „*Obține sortimente de prăjituri*” ;

Exemplu 2: Metoda proiectului

În cadrul stagiului de practică desfășurat la agentul economic, *veți identifica* sortimentul de prăjituri realizat în unitate, apoi *veți realiza o minibroșură* cu produsele identificate, precum și **o prezentare Power Point** cu rezultatele miniproiectului. Puteți folosi, pentru realizarea miniproiectului, imagini ale produselor, informații scrise din materialele informative ale unității sau din rețetarele cu care se lucrează în unitate sau informații obținute prin accesarea internetului.

Cerințe:

- ⇒ miniproiectul va fi realizat individual;
- ⇒ miniproiectul va fi prezentat, celorlalți colegi de clasă și profesorului de specialitate și/sau a maestrului instructor, pentru a fi evaluat;
- ⇒ pe baza fișei de mai jos, vă puteți autoevalua miniproiectul și munca desfășurată pentru realizarea acestuia.

FIȘĂ DE AUTOEVALUARE – PROIECT

Organizarea propriei învățări <input type="checkbox"/> Am identificat scopurile <input type="checkbox"/> Mi-am definit sarcinile
Realizarea eficientă a proiectului în echipă <input type="checkbox"/> Am sugerat noi direcții și idei <input type="checkbox"/> M-am oferit voluntar când trebuia îndeplinită o sarcină
Căutarea informațiilor <input type="checkbox"/> Am pus întrebări <input type="checkbox"/> Am căutat elemente pentru proiect <input type="checkbox"/> Am solicitat clarificări din partea profesorului și colegilor
Identificarea resurselor <input type="checkbox"/> Am găsit și valorificat resurse <input type="checkbox"/> Am oferit fapte și opinii celorlalți membri ai echipei
Încurajarea membrilor echipei <input type="checkbox"/> Am răspuns entuziast celorlalți <input type="checkbox"/> Am invitat orice coleg să participe <input type="checkbox"/> I-am determinat pe ceilalți să se simtă bine

<p>Facilitează</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> discuțiile <input type="checkbox"/> am ajutat la stabilirea priorităților și la crearea directă <input type="checkbox"/> am ajutat la distribuirea sarcinilor <input type="checkbox"/> am ajutat la identificarea schimbărilor necesare și am încurajat producerea acestor schimbări
<p>Întreabă</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> am stimulat discuțiile pentru a afla diferite puncte de vedere <input type="checkbox"/> am eliminat ideile nevaloroase
<p>Rezolvarea problemelor :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> am propus munca diferențiată <input type="checkbox"/> am căutat soluții alternative <input type="checkbox"/> am ajutat echipa să ia decizii corecte

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.prajituri.info
14. *** – www.secretulprajiturilor.ro
15. *** – www.retete-prajituri.net