



„Proiect cofinanțat din Fondul Social European, prin Programul Operațional Capacitate Administrativă 2014-2020”

**Standard ocupațional
BRUTAR
COD COR 751201**

**dezvoltat în cadrul proiectului
”Creșterea capacității administrative a ANC și MMJS
prin sistematizare și simplificare legislativă în domeniul calificărilor”
SIPOCA 129872**

Inițiator/Autori:

Asociația Națională a Industriilor de Morărit și Panificație
ANAMOB,
CERTIND SA
Ing. Ionete Elena
Ing. drd. Stoican Elena-Claudia

Data elaborării:

10.06.2021

Verificare profesională:

Ing. Adriana Macri
Dr. ing. Dragomir Nela

Data verificării:

18.06.2021

Avizare:

APAR – Asociația pentru Promovarea Alimentului Românesc

Data avizării:

24.06.2021

Validare documentație:

Asociația Națională a Comitetelor Sectoriale din România
Președinte – Doru PUIU
Comitetul Sectorial Turism, Hoteluri, Restaurante
Președinte – Dragoș Răducan
Vasilica Gheorghe – expert sectorial Comitetul Sectorial Turism,
Hoteluri, Restaurante

Data validării sectoriale:

03.08.2021

Aprobare:

Autoritatea Națională pentru Calificări

Data aprobării:

Decizia ANC nr. 357/12.08.2021.

Nr. RS – 45/13.08.2021



AUTORITATEA
NAȚIONALĂ
PENTRU
CALIFICĂRI



MINISTERUL MUNCII
ȘI PROTECȚIEI SOCIALE



STANDARD OCUPAȚIONAL

SECȚIUNEA A - CERINȚELE PIETEI MUNCII

1. Denumirea ocupației și codul COR

Brutar, cod COR 751201

2. Denumirea tradusă a ocupației (En):

Baker

3. Activități și competențe

3.1 Activități specifice ocupației

1. Exploatarea /operarea aparatelor/utilajelor/instalațiilor de fabricarea produselor de panificație conform indicațiilor din fișa tehnică și a instrucțiunilor tehnologice de fabricație prin:

- Cunoașterea și exploatarea aparatelor/utilajelor/instalațiilor/ utilizate la fabricarea produselor de panificație conform indicațiilor din fișa tehnică și a instrucțiunilor primite;
- Respectarea strictă a succesiunii operațiilor tehnologice indicate în instrucțiunile tehnologice;
- Identificarea și raportarea incidentelor funcționale ce apar în timpul exploatării aparatului/utilajului/instalației;
- Cunoașterea, selectarea și exploatarea softurilor sistemelor de programare și automatizare a aparatelor/ utilajelor/ instalațiilor în conformitate cu indicațiile specificate în fișa tehnică/instrucțiuni tehnice;
- Aplicarea normelor de sănătate și securitate în muncă și de protecție a mediului în exploatarea utilajelor/instalațiilor.

2. Recepționarea materiilor prime, auxiliare și materialelor utilizate în domeniul panificației prin:

- Cunoașterea principalelor materii prime, auxiliare și materiale utilizate în panificație (caracteristici, proprietăți, alergeni);
- Cunoașterea principalelor transformări ale materiilor prime și auxiliare la prelucrarea primară și prepararea produselor finite;
- Cunoașterea modului în care ingredientele interacționează între ele, condițiile optime de prelucrare și preparare pentru obținerea produselor de panificație de calitate;
- Recepționarea calitativă a loturilor de materii prime, auxiliare și materiale;
- Recepționarea cantitativă a loturilor de materii prime, auxiliare și materiale;

3. Depozitarea materiilor prime, auxiliare, materialelor și produselor finite de panificație prin:

- Cunoașterea parametrilor de depozitare specifici ;
- Manipularea și transportul materiilor prime, semifabricatelor și produselor finite respectand paraametrii tehnologici și instrucțiunile specifice;
- Monitorizarea parametrilor de microclimat pentru păstrarea calităților tehnologice sau de utilizare a produselor depozitate.

4. Dozarea și pregătirea preliminară a materiilor prime și auxiliare utilizate în panificație prin:

- Cântărirea materiilor prime și auxiliare conform rețetelor de fabricație și a instrucțiunilor tehnologice de preparare;
- Dezambalarea materiilor prime și auxiliare;
- Prepararea saramurii;
- Cernerea făinurilor;
- Prepararea drojdiei/ maielelor;
- Pregătirea materiilor auxiliare;
- Pregătirea materialelor.

5. Prepararea aluaturilor de panificație prin:

- Setarea parametrilor tehnologici de frământare;
- Alimentarea cu materii prime și auxiliare a malaxorului;
- Frământarea aluatului;
- Verificarea parametrilor aluatului.

6. Fermentarea maielelor și aluaturilor prin:

- Setarea parametrilor tehnologici de fermentare inițială și/sau finală;
- Monitorizarea parametrilor de microclimat pentru fermentarea inițială și/sau finală; după caz, și monitorizarea procesului de fermentare in sine.

7. Prelucrarea aluatului de panificație prin:

- Divizarea manuală sau mecanică a aluatului în funcție de sortiment și instrucțiuni;
- Modelarea manuală sau mecanică a aluatului, după caz;
- Decorarea aluaturilor cu semințe, fructe uscate etc.;
- Crestarea aluaturilor pentru identificarea de sortiment și/sau marcarea de lot;
- Congelarea aluaturilor de panificație. Monitorizarea parametrilor de microclimat.

8. Coacerea semifabricatelor de panificație prin

- Setarea parametrilor tehnologici ai regimului de coacere conform instrucțiunilor tehnologice și a tipului de coacere;
- Încărcarea semifabricatele în cuptor (manual sau mecanic, după caz);
- Supravegherea procesului de coacere și monitorizarea parametrilor de coacere;
- Descărcarea manuală sau mecanică a cuptorului.

9. Pregătirea produselor finite de panificație pentru depozitare prin:

- Pregătește ambalajele de transport pentru utilizare ;
- Ambalarea și sortarea produselor finite de panificație;
- Răcirea produselor finite de panificație; Monitorizarea parametrilor de microclimat la răcirea produselor;
- Congelarea produselor precoapte de panificație;
- Depozitarea produselor congelate. Monitorizarea parametrilor de microclimat;
- Ambalarea individuală și etichetarea produselor finite de panificație;
- Setarea parametrilor de microclimat pentru depozitare;
- Monitorizarea depozitării produselor finite.

10. Asigurarea calității și siguranței alimentului a produselor de panificație prin

- Aplică acțiuni de autocontrol pentru asigurarea calității și siguranței alimentare asupra semifabricatelor și produselor finite;
- Asigura condițiile specifice realizării de produse finite de calitate constantă, respectând rețetele și instrucțiunile de lucru;
- Cunoaște cauzele care pot afecta calitatea semifabricatelor și produselor de panificație și modalitățile de remediere pentru evitarea declasării acestora.

3.2 Competențe

1. Utilizarea noțiunilor introductive de TIC - competențe digitale
2. Dobândirea noțiunilor de bază civice și sociale organizațional
3. Dobândirea noțiunilor de bază antreprenoriale
4. Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă
5. Aplicarea normelor de protecție a mediului
6. Aplicarea normelor de igienă și de siguranță a alimentelor
7. Întocmirea documentelor specifice
8. Exploatarea aparatelor/utilajelor/echipamentelor utilizate în panificație
9. Recepția calitativă și cantitativă a materiilor prime, auxiliare și materialelor
10. Depozitarea și transportul materiilor prime, auxiliare și a produselor finite de panificație
11. Dozarea și pregătirea preliminară a materiilor prime și auxiliare
12. Prepararea aluatului
13. Fermentarea maielelor și a aluaturilor
14. Prelucrarea aluaturilor
15. Coacerea semifabricatelor
16. Pregătirea produselor finite de panificație pentru depozitare și livrare
17. Asigurarea calității și siguranței alimentului semifabricatelor și produselor de panificație

4. Niveluri de calificare:

- | | |
|---|---|
| 4.1. Nivelul de calificare conform Cadrului Național al Calificărilor (CNC) | 2 |
| 4.2. Nivelul de referință conform Cadrului European al Calificărilor (EQF) | 2 |
| 4.3. Nivelul educațional corespondent, conform ISCED - 2011 (cod program educațional) | 2 |

5. Acces la altă/alte ocupație/ocupații cuprinsă/ cuprinse în COR

Acces la ocupație/ocupații de același nivel de calificare, conform CNC, pe bază de experiență/recunoaștere de competente

751203 patiser

751205 operator la fabricarea produselor congelate de patiserie și panificație

6. Informații suplimentare

Ocupația se aplică lucrătorilor care își desfășoară activitatea în unitățile de panificație, specializate, și/sau unități de catering, partide de lucru din cadrul restaurantelor, cafenele, insule de pregătire din hypermarketuri/mall/ vagoane restaurant/vase de croazieră fluvială sau maritimă/unități mobile (food-truck)/tonete în piețe și târguri, cu capacități de producție diferite (de la unități de capacitate foarte mică, cu activitate preponderent manuală până la unități de producție de capacitate foarte mare, cu instalații de fabricație automatizate).

Ocupația presupune și o sferă minimă de competențe cheie precum cele digitale, de utilizare a noțiunilor de bază de TIC, cele civice și sociale organizaționale, dar și cele antreprenoriale competențe care să îl ajute în activitatea zilnică, aplicarea cunoștințelor digitale în exploatarea echipamentelor dar și în autocontrolul și monitorizarea activității, în organizarea locului de muncă, în stabilirea unor relații civice și sociale corecte pentru desfășurarea activității.

În plus, pentru desfășurarea activității cu un deplin control al riscurilor, brutarul trebuie să aibă și un minim de competențe generale cu privire la aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă, aplicarea normelor de protecție a mediului, și aplicarea normelor de igienă și de siguranță a alimentelor. Pentru controlul și monitorizarea activității este necesar să aibă un minim de competențe cu privire la întocmirea documentelor primare specific.

SECȚIUNEA B - CERINȚE PENTRU EDUCAȚIE ȘI FORMARE PROFESIONALĂ

1. Informații despre programul de educație și formare profesională

1.1. Cerințe specifice de acces la program

1.1.1. Competențe și deprinderi necesare accesului la program:

Nu este cazul

1.1.2. Condiții minime de acces la program, raportate la nivelul de studii:

Niveluri de studii:

- Învățământ primar
- Învățământ gimnazial
- Învățământ general obligatoriu
- Învățământ profesional prin școli profesionale
- Învățământ liceal, fără diplomă de bacalaureat
- Învățământ liceal, cu diplomă de bacalaureat
- Învățământ postliceal
- Învățământ superior cu diplomă de licență
- Învățământ superior cu diplomă de master



1.1.3. Alte studii necesare:

Nu este cazul

1.1.4. Cerințe speciale:

Aviz medical cu specificația „apt pentru a desfășura activități în industria alimentară” eliberat în baza următoarelor investigații:

- examen clinic general
- examen radiologic pulmonar
- examen VDRL
- examen coproparazitologic

2. Descrierea programului de educație și formare profesională

2.1. Durata totală, nr. ore din care :

- teorie,
- practică.

2.2. Planul de pregătire (anexa nr. 1 la prezentul standard ocupațional)

2.3. Programa de pregătire teoretică și practică (anexa nr. 2 la prezentul standard ocupațional)

2.4. Echipamente/utilaje/programe software etc. necesare pregătirii teoretice și practice

Sala de curs, scaune de birou, mese de studiu,
Flipchart, videoproector, statie sonorizare, internet wireless, ecran proiectie,
Dulapuri materiale curs, sistem editare photo si video, sistem editare audio,
Calculatoare, imprimantă, hârtie,
Echipamente și materiale de stingere a incendiilor,
Manuale, cărți, reviste de specialitate,
Utilaje și echipamente specifice,
Ustensile
Materii prime, auxiliare și materiale,
Echipament de protecție sanitară

2.5. Cerințe privind nivelul minim de calificare și experiență profesională pentru formatori și instructori/preparatori formare

Formatorii cooptați în prograul de formare profesională trebuie să îndeplinească următoarele condiții:
Pentru partea teoretică – Certificat de Formator; pregătire de specialitate în domeniu; experiență relevantă în domeniu de minim 2 ani
Pentru partea practică – Certificat de Formator; pregătire de specialitate în domeniu; experiență relevantă în domeniu de minim 2 ani

2.6. Cerințe privind nivelul minim de calificare și experiență profesională pentru evaluatorii de competențe profesionale

Evaluatorii de competențe profesionale trebuie să respecte cerințele legale în vigoare din punctul de vedere al pregătirii teoretice, practice și al experienței în muncă.

3. Informații referitoare la procesul de elaborare, verificare, validare, avizare și aprobare a standardului ocupațional:

3.1. Realizare:

Patronatul Român din Industria de Morărit Panificație și Produse Făinoase ROMPAN

Inițiator/Autori **revizuire:**

Asociația Națională a Industriilor de Morărit și Panificație ANAMOB,
CERTIND SA

Specialist/Instituția de profil

Ing. Ionete Elena – Director executiv ANAMOB

Ing drd. Stoican Elena-Claudia – Centrul de Formare Profesională IBA

Data elaborării: 10.06.2021

3.2. Verificare profesională:

Asociația Națională a Industriilor de Morărit și Panificație ANAMOB,
CERTIND SA

Specialist/Instituția de profil.

Ing Adriana Macri – șef compartiment Institutul Național de Cercetare-Dezvoltare pentru
Bioresurse Alimentare - IBA București

Dr. ing Dragomir Nela – șef lucrari USAMV București

Data verificării: 18.06.2021

3.3. Avizare:

Asociație profesională/Instituție de reglementare/Instituție de profil

APAR – Asociația pentru Promovarea Alimentului Românesc

Nume/prenume: Tănase Cristian

Data avizării: 24.06.2021.

3.4. Validare documentație:

Doru Puiu-președinte Asociația Națională a Comitetelor Sectoriale din România

Dragoș Răducan-președinte Comitetul Sectorial Turism, Hoteluri, Restaurante

Vasilica Gheorghe-expert sectorial Comitetul Sectorial Turism, Hoteluri, Restaurante

Data validării: 03.08.2021

3.5. Aprobare:

Autoritatea Națională pentru Calificări conform deciziei nr. 357 din data 12.08.2021.

Anexa Nr. 1
la standardul ocupațional Brutar

PLAN DE PREGĂTIRE

Nr. crt.	Competența dobândită	Modul	Nr. ore teorie	Nr. ore practică
1.	Utilizarea noțiunilor introductive de TIC - competențe digitale	Modulul I: Tehnologia informației și comunicațiilor - TIC	4	12
2.	Dobândirea noțiunilor de bază civice și social organizațional	Modul II: Reguli de comportament civic și social organizațional. Noțiuni de antreprenoriat în domeniul alimentar	8	2
3.	Dobândirea noțiunilor de bază antreprenoriale			
4.	Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă	Modul III: Noțiuni generale necesare pentru desfășurarea activității în domeniul panificației	16	24
5.	Aplicarea normelor de protecție a mediului			
6.	Aplicarea normelor de igienă și de siguranță a alimentelor			
7.	Întocmirea documentelor specifice			
8.	Exploatarea aparatelor/utilajelor/echipamentelor utilizate în panificație	Modulul IV: Utilaje și echipamente utilizate în domeniul panificației	8	16
9.	Recepția calitativă și cantitativă a materiilor prime, auxiliare și materialelor	Modulul V: Materii prime și materiale auxiliare utilizate în domeniul panificației	24	48
10.	Depozitarea și transportul materiilor prime, auxiliare și a produselor finite de panificație			
11.	Dozarea și pregătirea preliminară a materiilor prime și auxiliare			
12.	Prepararea aluatului	Modulul VI: Prepararea și prelucrarea aluaturilor	26	60
13.	Fermentarea maielelor și a aluaturilor			
14.	Prelucrarea aluaturilor			
15.	Coacerea semifabricatelor	Modulul VII: Coacerea semifabricatelor	10	30
16.	Pregătirea produselor finite de panificație pentru depozitare și livrare	Modulul VIII: Pregătirea produselor finite de panificație pentru depozitare și livrare	12	24
17.	Asigurarea calității și siguranței alimentului semifabricatelor și produselor de panificație	Modulul IX: Asigurarea calității și siguranței alimentului semifabricatelor și produselor de panificație	12	24
			120	240
	TOTAL GENERAL ORE		360	

Anexa Nr. 2
la standardul ocupațional BRUTAR

PROGRAMA DE PREGĂTIRE
TEORETICĂ ȘI PRACTICĂ

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Modulul I: Tehnologia informației și comunica- țiilor - TIC	1.1.Noțiuni introductive de TIC	Componentele hard și soft ale unui calculator personal: • unitatea centrală • dispozitive de intrare/ieșire • memorii • conceptul de sistem de operare • tipuri de software	Teorie: Expunerea	Suport de curs Prezentare Power Point Calculator personal	• Demonstrează capacitatea de a enumera componentele hard și soft ale unui calculator personal	1	2
			Pornirea, oprirea și repornirea calculatorului Interfața sistemului de operare • pictograme • ferestre: descriere, operații cu ferestre Tastatura și mouse-ul - funcții • funcțiile tastaturii • funcțiile mouse-ului	Practică: Demonstrația Exercițiu				
		1.2. Sistem de operare Windows	Utilizarea sistemul de operare Windows pentru stocarea, prelucrarea si prezentarea informatiei	Teorie: Individual Expunerea	Suport de curs Prezentare Power Point	• Demonstrează capacitatea de utilizare a sistemului de		

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
				Practică: Individual Demonstrația Exercițiul	Calculator personal	operare Windows pentru stocarea, prelucrarea și prezentarea informației		
		1.3. Procesare de texte și tabele	Formatarea documentelor utilizand programul Word • Stabilirea dimensiunilor paginii - Page Setup. • Formarea caracterelor cu ajuto-rul meniului Format optiunea Font: - o selectarea fontului, - o utilizarea caracterelor aldine, italice etc. - o aplicarea unor chenare, - o aplicarea unei culori de fundal. • Formarea paragrafului. • Copierea și mutarea unui text • Crearea de documente noi, deschiderea și salvarea documentelor. • Salvarea unui document în timpul lucrului. Editarea unui text • Redactare text, formatare la nivel de caracter, paragraf, document Editarea unei imagini grafice • trasare figuri geometrice elementare, selectare culori, grosi-mea liniei, introducerea textului	Teorie: Individual Expunerea	Suport de curs Prezentare Calculator personal Imprimantă Hârtie	• Are capacitatea de a enumera și aplica operațiile de bază necesare procesării și prelucrării unui text • Demonstrează capacitatea de a aplica diferite modalități de formatare a textului • Are capacitatea de a crea și salva documente	1	4
				Practică: Individual Expunerea Demonstrația Exercițiul		• Editează corect texte • Editează corect o imagine		

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
			Inserarea și formatarea tabelelor: • inserare tabel, linii, coloane sau celule, • redimensionare, trasare bordură, alegere format predefinit • mutare sau copiere a coloanelor și rândurilor • formatarea automată a tabelelor. • bara de instrumente pentru tabele. Tipărirea unui document • examinare înaintea imprimării • folosirea opțiunilor de bază pentru tipărire - fereastra Imprimare (Print) • tipărirea documentului utilizând una dintre imprimantele instalate	Teorie: Individual Expunerea Practică: Individual Expunerea Demonstrația Exercițiul	Suport de curs Prezentare Calculator personal Imprimantă Hârtie	• Are capacitatea de a insera și completa tabele • Are capacitatea de a descrie și a aplica corect modul de tipărire a unui document		
			Identificarea programului Excel si a posibilitatilor oferite de acesta • prezentarea ferestrei Excel și elementele componente. • prezentarea noțiunii de celula, foaie de lucru, bara de formule. • modificarea dimensiunii randurilor si coloanelor. Realizarea și utilizarea tabelelor • formatarea, copierea și mutarea tabelelor. • formatarea datelor din tabel, introducerea de rânduri și coloane. • sortarea datelor. • introducerea, stergerea,	Teorie: Individual Expunerea Practică: Individual Expunerea Demonstrația Exercițiul		• Enumeră elementele componente ale ferestrei Excel • Identifică structura unui tabel • Are capacitatea de a formata un tabel • Prelucreează informațiile dintr-un tabel • Știe să calculeze foarte ușor și rapid totaluri și subtotaluri	1	3

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
			redenumirea foilor de calcul. • introducerea înregistrărilor Efectuarea calculelor tabelare • ce este o formula. • ordinea operațiilor aritmetice. • introducerea de formule.					
		1.4. Mijloace de comunicare modernă	Căutarea informației pe internet, motoare de căutare: - cuvinte-cheie, grupuri de cuvinte - prezentarea motoarelor de căutare Google, Yahoo etc. - căutarea persoanelor, informațiilor tehnice (rețete, tehnici de lucru) - riscuri în cautarea informațiilor Transmiterea informației sub formă de e-mail: - crearea unui cont, accesare cont, - crearea unei căsuțe postale, trimiterea și recepționarea unui e-mail. - expediere/citire mesaje Pagini Web. - deschiderea unei pagini web, - utilizarea link-urilor - deschidere, consultare, prelu-are, salvare, utilizare link-uri - căutarea informațiilor utilizând pagini web, link-uri	Teorie: Individual Expunerea Practică: Individual Expunerea Demonstrația Exercițiul	Suport de curs Prezentare Calculator personal Rețea Internet	- Demonstrează capacitatea de a folosi Internetul - Caută informații folosind motorul de căutare Google - Are capacitatea de a crea o adresă de e-mail - Transmite un mesaj pe e-mail - Deschide rapid pagini Web, utilizând link-uri - Consultă eficient pagini web - Caută informații cu temă prestabilită,	1	3
2	Modul II: Reguli de comporta-	2.1.Noțiuni de comporta-ment civic și	Inițiativa individuală pentru creativitate, inovație, voluntariat pentru asumarea unor noi	Teorie: Expunerea Conversația	Flipchart, markere Manuale, cărți	- Prezintă inițiativă individuală - Prezintă interes pentru	4	0

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	ment civic și social organizațional. Noțiuni de antreprenoriat în domeniul alimentar	social organizațional	responsabilități • Dezvoltare personală prin îmbogățirea propriilor cunoștințe, deprinderi și abilități necesare în prestarea ocupației de Brutar • Munca în echipă • Asumarea responsabilității în executarea sarcinilor de lucru • Principiul egalității de șanse și nediscriminării • Coduri de conduită și maniere general acceptate	Problematizarea Demonstrația	de specialitate Prezentări Videoproiecto r Fișe de lucru Fișe de evaluare	dezvoltare personală • Are capacitatea de a colabora eficient cu membrii echipei • Își asumă responsabilități în executarea sarcinilor de lucru • Cunoaște și aplică principiul egalității de șanse și nediscriminării • Cunoaște și aplică codurile de conduită și maniere general acceptate		
		2.2. Noțiuni de antreprenoriat	• Tipuri de societăți comerciale • Pași pentru înființarea unei societăți comerciale de profil alimentar - panificație documentație necesară. • Autorizații de funcționare etape, termene, documentație • Calificarea personalului- cerințe • Organizarea unei activități: obiective, etape de realizare, priorități • Planificarea unei sarcini de lucru: etape, termene, materiale necesare, situații neprevăzute	Teorie: Expunerea Conversația Problematizarea Demonstrația Studiu de caz Practică: Expunerea Problematizarea Conversația Jocul de rol Discuții de grup	Flipchart, markere Manuale, cărți de specialitate Prezentări Videoproiecto r Fișe de lucru Fișe de evaluare	• Enumeră tipurile de societăți comerciale ce pot desfășura activități în domeniul alimentar • Prezintă principalii pași pentru înființarea unei societăți comerciale • Știe ce autorizații de funcționare sunt necesare pentru o societate cu profil de panificație • Identifică obiectivele și sarcinile unei activități • Este capabil să realizeze o ordonare a priorităților, astfel încât să se asigure un flux normal de activități – respectarea normelor de timp	4	2

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
						• Are capacitatea de a stabili etapele de realizare a activităților proprii în funcție de specificul activității, cu respectarea termenului de finalizare a obiectivelor și a normelor de timp, pentru fiecare operație în parte • Identifică situații neprevăzute ce influențează îndeplinirea unei sarcini • Are capacitatea de a soluționa neconformități minore în executarea unei sarcini		
3	Modul III: Noțiuni generale necesare pentru desfășurarea activității în domeniul panificației	3.1.Norme de securitate și sănătate în muncă	Legislație și norme de securitate și sănătate în muncă în vigoare specifice industriei de panificație Regulamente și proceduri interne referitoare la securitatea și sănătate în muncă Instructajul de protecția muncii - definiție, tipuri de instructaj (introductive, generale, periodice, speciale) Echipamentul de protecție sanitară și a muncii -Componenta, întreținerea și utilizarea echipamentului de protecție sanitară/muncii din dotare Echipamente și materiale de	Teorie: Explicația Problematizarea Prezentarea Dezbateră Conversația Studiu de caz Practică: Expunerea Problematizarea Conversația Jocul de rol Discuții de grup	Legislație în vigoare Norme și normative specifice în vigoare, Regulamente și proceduri Fișe de protecția muncii Manuale, cărți și reviste de specialitate Echipament de protecție a muncii	• Are capacitatea de a cunoaște și aplica legile, normativele, regulamentele și procedurile în vigoare, privind sănătatea și securitatea în muncă prin instructaje periodice și prin aplicații practice • Are capacitatea de a efectua activitățile specifice în condiții de securitate și cu respectarea permanentă a normelor în vigoare, pentru asigurarea securității personale și a celorlalți participanți la proces • Să demonstreze capacitatea	2	3

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
			stingere a incendiilor: extintoare cu praf și CO2, hidranți și guri de hidranți, nisip, găleți, lopeți, etc.		Echipamente și materiale de stingere a incendiilor Videoproiector Flipchart Markere Fișe de lucru Fișe de evaluare	de a aplica normele de securitate și sănătate în muncă • Definește instructajul de protecție a muncii și prezintă fiecare tip de instructaj • Descrie modul de întreținere și utilizare a echipamentului de protecție sanitară/muncii din dotare în conformitate cu regulamentele/procedurile interne și normele în vigoare • Identifica și utilizează echipamentele și materialele de stingere a incendiilor • Cunoaște și aplica procedurile de urgență și evacuare		
			Factori de risc de natură: fizică, chimică, biologică Situații de risc/pericole: căderi de la înălțime, alunecări, tăieri cu echipamentele utilizate, afectarea vederii (corpuri străine), loviri, striviri, arsuri, intoxicații, electrocutări, scăpări de gaze, poluare etc.	Teorie: Expunerea Conversația Studiul de caz Frontal/pe grupe Practică: Expunerea Conversația Studiul de caz Frontal/pe grupe		• Identifică situațiile de risc și pericolele pe toată durata desfășurării activității • Are capacitatea de a realiza identificarea și eliminarea deficiențelor constatate în aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă • Explică modul de raportare către persoanele abilitate a pericolelor care apar la locul de muncă conform regulamente-lor/procedurilor	1	1

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
						interne • Are capacitatea de a prezenta și aplica modalitățile de evitare a situațiilor de risc		
			Modalități de intervenție în situații neprevăzute Măsurile de urgență și de evacuare Accidente de muncă Proceduri de intervenție în caz de accident	Teorie: Expunerea Conversația Studiul de caz Demonstrația Exercițiul Frontal/ individual	Regulamente/ Proceduri de intervenție în situații neprevăzute Plan de evacuare Regulamente/ proceduri de intervenție în caz de accident Manual <i>“Protecția și igiena muncii”</i> Materiale necesare acordării primului ajutor	• Prezintă modul de intervenție în situații neprevăzute conform procedurilor interne • Descrie modul de aplicare a măsurilor de urgență și de evacuare în conformitate cu procedurile specifice locului de muncă • Definește și clasifică accidentele de muncă • Descrie modul de aplicare a procedurilor de intervenție în caz de accident, corespunzător cu tipul accidentului • Are capacitatea de a exemplifica modul de acordare a primului ajutor în caz de accident	1	1
				Practică: Expunerea Conversația Studiul de caz Demonstrația Exercițiul Frontal/ individual				
		3.2. Norme de protecție a mediului	Legislație, politica de mediu , norme, regulamente, proceduri de protecție a mediului (în vigoare) Circuitul deșeurilor și reziduurilor: colectare, depozitare, evacuare	Teorie: Expunerea Conversația Problematizarea Studiul de caz Frontal/pe grupe	Legislație, norme, regulamente, proceduri de protecție a mediului (în vigoare)	• Are capacitatea de a prezenta, în conformitate cu specificul locului de muncă, legislația și normele de protecție a mediului • Identifică și respectă	2	2

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
			Surse de poluare: fizică, chimică, radioactivă și biologică • Măsuri pentru prevenirea apariției surselor de poluare • Măsuri de intervenție în caz de poluare, corelate cu tipul sursei de poluare • Proceduri de urgență și evacuare în caz de poluare	Practică: Expunerea Conversația Problematizarea Studiul de caz Frontal/pe grupe	Proceduri privind colectarea, depozitarea și evacuarea deșeurilor și reziduurilor Planșe Fișe de lucru Fișe de evaluare Reviste de specialitate	circuitul deșeurilor în secția în care lucrează • Are capacitatea de a prezenta modul de colectare, depozitare și evacuare a deșeurilor • Aplică normele de protecție a mediului la locul de muncă • Identifică sursele de poluare • Descrie măsurile de prevenire a poluării cu diferite substanțe • Are capacitatea de a identifica și elimina deficiențele constatate în aplicarea normelor de protecție a mediului, în vederea prevenirii poluării		
		3.3..Norme de igienă și de siguranță a alimentelor	Legislație, norme, regulamente, proceduri interne cu privire la igiena și siguranța alimentelor în unitățile de panificație. Ghid de bune practici de igienă și de siguranța alimentelor Igiena corporală • dezbrăcarea hainelor de stradă • scoaterea bijuteriilor, ceasurilor, etc.	Teorie: Explicația Problematizarea Conversația Demonstrația Exercițiul Frontal/ individual Studiu de caz Practică: Explicația Problematizarea	Legislație în vigoare, Proceduri/Regulamente Manuale, cărți și reviste de specialitate Mostre de produse pentru igiena corporală Materiale de	• Are capacitatea de a prezenta normele de igienă aplicabile în domeniul panificației • Cunoaște rolul ghidului de bune practici de igienă și de siguranța alimentelor în desfășurarea activității • Are capacitatea de a enumera și descrie etapele de igienizare corporală • Are capacitatea de a	2	3

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
			- spălarea - igiena gurii, nasului și urechilor Starea de sănătate a personalului - controlul medical la angajare și controlul periodic - controlul stării de sănătate înainte de începerea lucrului - respectarea regulilor de igienă în timpul lucrului - respectarea regulilor de igienă la terminarea programului de lucru Igiena echipamentului de lucru și de protecție sanitară - componența - modalități de întreținere a stă-rii de igienă a echipamentului	Conversația Demonstrația Exercițiul Frontal/ individual Studiu de caz	igienizare Echipamente de protecție sanitară și de lucru Prezentare PPT Planșe Fișe de lucru Fișe de evaluare	preciza necesitatea menținerii stării de sănătate a personalului pentru producătorii de alimente conform normelor și procedurilor în vigoare - Enumeră regulile de igienă ce trebuie respectate de personalul cu activitate în unitățile de panificație atât în timpul programului de lucru, cât și la terminarea acestuia - Prezintă și descrie rolul și componența echipamentului de protecție sanitară - Prezintă modalitățile și necesitatea menținerii igienei echipamentului de protecție conform normelor în vigoare		
			Igienizarea spațiilor de lucru Proceduri și metode de curățenie și igienizare - curățarea și igienizarea spațiilor de lucru - ustensile și materiale utilizate pentru efectuarea curățeniei și	Teorie: Expunerea Conversația Problematizarea Practică: Expunerea Conversația Demonstrația	Legislație specifică în vigoare/Proceduri/Norme de igienă specifice producerii de alimente	- Prezintă modul de realizare a igienizării spațiilor de lucru - Prezintă metode de igienizare și materiale utilizate - Indică necesitatea și modul de realizare și verificare a igienizării spațiilor de lucru - Precizează documentele și	2	3

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
			igienizării spațiilor de lucru personalul care efectuează curățenia și igienizarea Deficiențe constatate la igienizarea spațiilor de lucru, conform procedurilor interne	Problematizarea Frontal	Ustensile și materiale pentru curățenie Prezentare PPT Manuale, cărți și reviste de specialitate Flipchart Planșe Fișe de lucru Fișe de evaluare	modul de înregistrare a acțiunilor de igienizare a spațiilor de lucru - Identifică deficiențe la igienizarea spațiilor de lucru - Soluționează operativ abaterile constatate - Describe modul de solutionare și de raportare către persoanele abilitate, a deficiențelor constatate în igienizarea spațiilor de lucru, conform procedurilor		
			Igiena utilajelor și echipamentelor tehnologice - proceduri/regulamente interne - soluționarea operativă a eventualelor abateri de la normele de igienă și siguranța alimentelor, conform procedurilor interne - condiții pe care trebuie să le îndeplinească utilajele și echipamentele tehnologice pentru asigurarea și menținerea unei stări de igienă corespunzătoare - metode utilizate pentru menținerea stării de igienă a utilajelor și echipamentelor tehnologice	Teorie: Expunerea Conversația Problematizarea Practică: Expunerea Conversația Problematizarea Frontal/individual	Suport de curs Prezentare PPT Manuale, cărți și reviste de specialitate Proceduri/regulamente Materiale de igienizare Flipchart Markere Planșe Fișe de lucru Fișe de evaluare	- Are capacitatea de a prezenta modul de realizare și verificare a igienizării utilajelor și echipamentelor conform instrucțiunilor - Cunoaște metodele de igienizare și materiale utilizate pentru utilajele pe care le exploatează - Menține documentele de înregistrare a operațiunilor de igienizare a utilajelor și echipamentelor - Are capacitatea de a identifica deficiențe la igienizarea utilajelor și echipamentelor - Enumeră condițiile pe care	2	3

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
						trebuie să le îndeplinească utilajele și echipamentele tehnologice pentru asigurarea unei stări de igienă corespunzătoare		
			Factori de risc pentru siguranța alimentelor; pericole fizice, pericole chimice și pericole biologice (prezentare, surse de contaminare, efecte) Intoxicațiile și toxiinfecțiile alimentare – prezentare, măsuri de profilaxie Măsuri de control al riscurilor specifice domeniului panificației Programe preliminare de control operațional Analiza pericolelor. Plan HACCP – implementare și verificare Trasabilitatea produselor – importanță, mod de asigurare	Teorie: Expunerea Conversația Problematizarea Practică: Expunerea Conversația Problematizarea Observarea Frontal/individua l	Suport de curs Prezentare PPT Manuale, cărți și reviste de specialitate Proceduri/ regulamente Planșe Fișe de lucru Fișe de evaluare	• Soluționează abaterile de la normele de igienă și siguranța alimentelor, conform procedurilor • Enumeră pericole fizice, chimice și biologice specifice • Prezintă surse de apariție a pericolelor biologice în panificație • Cunoaște riscurile de toxi-infecții alimentare specifice domeniului panificației • Are capacitatea de a stabili și a aplica măsuri de control al pericolelor în unitatea de formare profesională • Cunoaște care sunt programele preliminare operaționale de bază necesare într-o unitate din domeniul panificației • Definește planul HACCP • Are capacitatea de a face o analiză a pericolelor într-o situație definită • Cunoaște importanța trasabilității produselor	2	4

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
		3.4. Documente specifice	Tipuri de documente: note de transfer, fișe de recepție, note de cântar, procese verbale de predare - primire, rapoarte de producție etc. Etape de lucru: recepția, depozitarea, prelucrarea inițială, prelucrarea finală, ambalarea și pregătirea pentru livrare etc. Importanța documentelor în asigurarea trasabilității produselor	Teorie: Expunerea Conversația Descoperirea dirijată Practică: Expunerea Conversația Descoperirea dirijată Frontal/ Individual	Note de transfer Fișe de recepție Note de cântar Procese verbale de predare-primire Rapoarte de producție Documente specifice de monitorizare Hârtie scris Calculator personal	• Are capacitatea de a identifica documentul în funcție de etapa de lucru în care se află • Stabilește etapele de completare a datelor în documentele specifice în funcție de etapele procesului tehnologic • Cunoaște importanța documentelor în asigurarea trasabilității produselor	1	2
			Date: indicatori, parametri, cantități etc. Colectarea datelor: în etapa de lucru în care se află Cerințe la înregistrarea datelor în documente (scris lizibil, respectarea rubricilor tipizate, încadrarea în timpul de lucru disponibil acestei activități)	Teorie: Expunerea Conversația Individual/pe grupe		• Prezintă capacitatea de a colecta date în diferite etape de lucru • Realizează înregistrarea datelor obținute în documentele specifice • Are capacitatea de a identifica destinația documentelor • Cunoaște și aplică procedurile privind circulația documentelor • Are capacitatea de a asigura păstrarea și arhivarea, în funcție de durata de arhivare, a documentelor		
			Circuitul intern al documentelor Destinația documentelor: superiori ierarhici, furnizori, clienți, departamente stabilite prin proceduri interne etc.	Practică: Expunerea Conversația	Proceduri/norme privind circulația și păstrarea documentelor Legislație			

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
			Modalități de circulație a documentelor: e-mail, fax, exemplar hârtie, etc. Modalități de păstrare și arhivare a documentelor	Individual/pe grupe	referitoare la arhivarea documentelor Hârtie scris Calculator personal	specifice, respectând normele interne și legislația în vigoare		
4	Modulul IV: Utilaje și echipamente utilizate în domeniul panificației	4.1. Linii și fluxuri de fabricație produse de panificație	Scheme de flux tehnologic pentru fabricarea produselor de panificație - clasificarea produselor de panificație - Scheme de flux specifice Tipuri de linii de fabricație produse de panificație - Linii continue automate, - Linii continue semiautomate - Linii discontinue Utilajele unei linii de fabricație - generalități. - Descriere - Reguli de exploatare și de supraveghere - Sucesiunea operațiilor - Programarea parametrilor de funcționare - Abateri de la funcționarea în parametri - Măsuri de securitate în muncă și de protecția a mediului la exploatarea liniilor tehnologice	Teorie: Expunerea Conversația Individual/pe grupe Practică: Expunerea Conversația Individual/pe grupe	Suport de curs Prezentare PPT Planșe cu utilaje/ aparate/ instalații Machete de utilaje/ aparate/ instalații Softuri educaționale (programe de simulare a funcționării utilajelor) Echipament individual de protecție, Cărți de specialitate Fișe tehnice Fișe de lucru Fișe de	- Are capacitatea de a elabora un flux tehnologic specific unei categorii produs de panificație - Enumeră tipurile de linii de fabricație ce se pot utiliza în domeniul panificației - Describe modul de funcționare a liniilor de fabricație și succesiunea operațiilor - Execută manevrele de pornire/ oprire a aparatelor/ utilajelor/ instalațiilor folosite în domeniul panificației în condiții de siguranță - Are capacitatea de a exploata și supraveghea funcționarea aparatelor/utilajelor/ instalațiilor și de a identifica disfuncționalitățile acestora. - Operează/exploatează aparatele/ utilajele/ instalațiile conform indicațiilor din fișa	8	16

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					evaluare	tehnică • Respectă succesiunea operațiilor tehnologice indicate în instrucțiunile tehnologice • Identifică disfuncționalitățile ce apar în timpul exploatării aparatelor/ utilajelor/ instalațiilor • Aplică normele de securitate și sănătate în muncă și de protecție a mediului • Programează și reglează aparatele/utilajele pe care le exploatează.		
		4.2.Echipamente și utilaje folosite în procesul de producție al produselor de panificație	Principalele utilaje ale unei linii de fabricație: • silozuri de depozitare • cernătoare/filtre magnetice • instalații de preparare saramură • instalații de preparare maiele • dozatoare • amestecătoare • malaxoare • mașini de divizat • mașini de rulat • mașini de laminat • predospitoare • dospitoare • cuptoare (pe gaz/electrice, fixe/rotative, cu convecție, cu vatră	Teorie: Explicația Prezentarea Dezbateră Conversația Practică: Expunerea Descoperirea Observarea directă Exercițiul frontal/ individual Discuții de grup	Suport de curs Prezentare PPT Planse, fotografii, filme de prezentare a echipamentelor și utilajelor Cărți/fișe tehnice ale utilajelor Instrucțiuni de exploatare a utilajelor Echipamente și utilaje Fișe de lucru Fișe de	• Identifică echipamentele și utilajele folosite în fluxul de fabricație a produselor de panificație • Cunoaște și utilizează echipamentele și utilajele folosite în fluxul de fabricație a produselor • Setează parametrii de funcționare ai utilajelor • Cunoaște și aplică instrucțiunile specifice de întreținere și igienizare		

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
			etc) • instalații de răcire • mașini de ambalat • mașini de feliat		evaluare			
		4.3.Echipamente frigorifice folosite în fluxul de producție al produselor de panificație	Principalele echipamente frigorifice: • frigidere • congelatoare • camere frigorifice de refrigerare • camere de congelare	Teorie: Explicația Prezentarea Dezbateră Conversația	Suport de curs Prezentare PPT Planșe, fotografii, filme de prezentare a echipamentelor și utilajelor Cărți/fișe tehnice Instrucțiuni de exploatare Echipamente frigorifice Fișe de lucru Fișe de evaluare	• Identifică echipamentele frigo-rifice folosite în fluxul de fabrica-ție a produselor de panificație • Cunoaste și utilizează echipa-mentele frigorifice: frigidere, congelatoare, camere frigorifice, cu temperaturi pozitive și negative • Setează parametrii de funcționare ai utilajelor • Completează formularele de monitorizare a parametrilor de funcționare • Cunoaște și aplică instrucțiunile specifice de întreținere și igienizare		
				Practică: Expunerea Descoperirea Observarea directă Exercițiul frontal/ individual Discuții de grup				
	4.4. Echipamente și ustensile de lucru folosite în fluxul de producție al produselor de panificație	Mese de lucru cu blat de inox, lemn, plastic sau granit Dulapuri, rafturi, polițe Cărucioare pentru transport și depozitare Rastele pentru depozitare Spălatoare de vase Vase și ustensile specifice Aparate de măsură și control	Teorie: Explicația Prezentarea Conversația	Practică: Expunerea Descoperirea Observarea directă Discuții de grup	Suport de curs Prezentare PPT Planșe, fotografii, filme de prezentare Reviste și cărți de specialitate Echipamente și ustensile de lucru	• Enumeră ustensilele utilizate în procesul tehnologic • Cunoaște și utilizează echipamentele de lucru specifice • Cunoaște normele și reglementările în vigoare privind materialele din care acestea trebuie sa fie		

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					Fișe de lucru Fișe de evaluare	confectionate • Cunoaște și utilizează ustensilele specifice • Cunoaște și utilizează aparatele de măsură și control		
5	Modulul V: Materii prime și materiale auxiliare utilizate în domeniul panificației	5.1. Recepția calitativă și cantitativă a materiilor prime, materiilor auxiliare și a materialelor	Materii prime, materii auxiliare și materiale necesare pentru fabricarea produselor de panificație: - Făina - însușiri fizice și tehnologice - rol în obținerea produselor - Drojdia - însușiri senzoriale și tehnologice - rol în obținerea produselor - maiele - rol și mod de preparare - Sarea - însușiri fizice - rol tehnologic - Apa tehnologică - însușiri senzoriale și fizice - rol în obținerea produselor - Alte ingrediente (materiale auxiliare) - zahăr, semințe de mac, de susan, amelioratori de panificație, enzime, ulei, margarină, oțet, etc. - însușiri senzoriale și rolul acestora în obținerea produselor.	Teorie: Conversația Problematizarea Exercițiul Explicație Practică: Conversația Problematizarea Exercițiul Explicație	Suport curs Prezentare PPT Mostre de materii prime și le auxiliare Standarde de calitate/ specificații tehnice/ fișe tehnice Instrucțiuni de lucru Cântare Balanțe electronice/ mecanice, etc Fișe de lucru Fișe de evaluare	• Are capacitatea de a identifica, enumera și descrie însușirile senzoriale, fizice și tehnologice ale materiilor prime, materiilor auxiliare și materialelor • Cunoaște însușirile senzoriale, fizice și tehnologice ale făinii și rolul lor la obținerea produselor de panificație de calitate • Cunoaște însușirile senzoriale, fizice și tehnologice ale drojdiei și maielei și rolul lor la obținerea produselor de panificație de calitate • Cunoaște însușirile senzoriale, fizice și tehnologice ale sării și rolul ei la obținerea produselor de panificație de calitate • Cunoaște însușirile senzoriale, fizice și tehnologice ale apei tehnologice și rolul ei la	8	16

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
						obținerea produselor de panificație de calitate • Cunoaște însușirile senzoriale, fizice și tehnologice ale materiilor prime și auxiliare și rolul lor la obținerea produselor de panificație		
			Recepția calitativă a materiilor prime, materiilor • instrucțiuni tehnologice pentru efectuarea recepției calitative • analiza senzorială a materiilor prime			• Definește noțiunile de recepție calitativă • Realizează recepția calitativă a loturilor de materii prime, materii auxiliare și materiale pe baza documentelor de însoțire • Demonstrează capacitatea de a realiza recepția calitativă a loturilor de materii prime, materii auxiliare și materiale conform instrucțiunilor tehnologice • Verifică parametrii de calitate ai materiilor prime, materiilor auxiliare și a materialelor, astfel încât să corespundă cu cei din standardele de calitate / specificațiile tehnice		
			Recepția cantitativă a materiilor prime, materiilor auxiliare și a materialelor			• Definește noțiunile de recepție cantitativă • Cunoaște metodele de		

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
			- metode de efectuare a recepției cantitative - proceduri/instrucțiuni de lucru pentru recepția cantitativă a materiilor prime și auxiliare Cântărirea produselor - prezentarea echipamentelor de cântărire utilizate - instrucțiuni de exploatare a echipamentelor de cântărire - reglarea echipamentelor de cântărire Neconformități la recepția materiilor prime și auxiliare - identificarea neconformităților - măsurile de corectare a neconformităților			efectuare a recepției cantitative pe baza documentelor de însoțire - Realizează recepția cantitativă a loturilor de materii prime, materii auxiliare și materiale, conform procedurilor interne - Prezintă echipamentele de cântărire adecvate - Demonstrează capacitatea de a regla echipamentul de cântărire - Asigură și menține starea de igienă a echipamentului de cântărire - Compară însușirile senzoriale, fizice și tehnologice ale materiilor prime și auxiliare cu cele din standardele de calitate - Identifică neconformități la recepția materiilor prime și auxiliare - Comunică neconformitățile la nivel ierarhic superior, conform procedurilor interne - Soluționează neconformitățile minore		

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
		5.2. Depozitarea și transportul materiilor prime, materiilor auxiliare și a materialelor	Depozitarea materiilor prime • scop • tipuri de depozite • principiile depozitării (separarea în funcție de caracteristici, principiul FIFO de utilizare) Depozitarea făinii • spații pentru depozitarea făinii: depozite, silozuri • procese care au loc la depozitare • metode de depozitare • condiții de depozitare Depozitarea drojdiei • spații pentru depozitarea drojdiei • condiții de microclimat Depozitarea sării • spații pentru depozitarea sării • condiții de microclimat Depozitarea altor ingrediente și materiale auxiliare • metode de depozitare • condiții de microclimat Transportul făinii • metode de transport • echipamente de transport • reguli de manipulare a materiilor prime și auxiliare	Teorie: Conversația Explicație Problematizarea Practică: Conversația Explicație Problematizarea	Suport curs Prezentare PPT Instrucțiuni de lucru Echipamente manuale, mecanice, pneumatice Fișe de lucru Fișe de evaluare	• Poate indica cum și când se realizează depozitarea materiilor prime, materiilor auxiliare și materialelor, conform tipului, caracteristicilor produselor depozitate, a procedurilor interne și instrucțiunilor tehnologice • Înțelege principiile de bază ale depozitării • Identifică spațiul de depozitare specific fiecărei materii • Aplică metodele de depozitare specifice fiecărei materii • Poate seta și monitoriza parametrii de microclimat specifici, în conformitate cu instrucțiunile specifice, în funcție de natura produsului de depozitat • Precizează procesele care au loc la depozitarea făinii • Identifică echipamentele de transport ale făinii • Demonstrează capacitatea de a executa transportul automatizat sau manual al făinii respectând instrucțiunile	8	16

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE		
							TEORIE	PRACTICĂ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
						tehnologice specifice echipamentului de transport din dotare • Aplică normele de siguranță și securitate în muncă la transportul și manipularea materiilor prime și materialelor			
		5.3. Dozarea și pregătirea preliminară a materiilor prime, materiilor auxiliare și a materialelor	Dozarea materiilor prime și auxiliare • scop • tipuri de dozatoare • funcționarea dozatoarelor	Teorie: Conversația Expunerea Explicație Problematizarea	Suport curs Prezentare PPT Imagini utilaje Instrucțiuni tehnologice Fișe de documentare Rețetar Dozatoare Cântar	• Identifică tipurile de dozatoare specifice materiilor prime utilizate • Are capacitatea de a doza materiile prime și auxiliare conform rețetelor de fabricație • Introduce în fabricație materiile prime și auxiliare în ordinea prevăzută în instrucțiunile tehnologice	8	16	
				Practică: Conversația Expunerea Explicație Problematizarea					
			Pregătirea făinii • operații specifice de pregătire a făinii • scop • utilaje: timocul amestecător, tipuri de cernătoare, filtre magnetice • deservirea utilajelor de pregătire a făinii	Teorie: Conversația Explicație Expunerea Problematizarea Descrierea Exercițiul	Suport curs Prezentare PPT Imagini cu utilaje Instrucțiuni de lucru Cântar Cernător, etc. Fișe de lucru Fișe de evaluare				• Descrie succesiunea operațiilor de pregătire a făinii • Precizează scopul operațiilor • Cerne făina conform instrucțiunilor tehnologice, după o verificare prealabilă a stării de igienă și funcționare a echipamentului • Demonstrează capacitatea de a pregăti făina la parametrii ceruți în conformitate cu
				Practică: Conversația Explicație Expunerea Problematizarea					

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
				Descrierea Exercițiul Calcul matematic		instrucțiunile tehnologice • Știe și poate calcula cantitățile de loturi ce trebuie amestecate • Identifică utilajele cu care se realizează pregătirea făinii • Demonstrează capacitatea de a deservi utilajele de pregătire a făinii		
			Pregătirea drojdiei • scop • mod de preparare a suspensiei de drojdie • procedee de activare a drojdiei de panificație • utilaje și instalații pentru pregătirea suspensiei de drojdie	Teorie: Conversația Explicație Expunerea Problematizarea Descrierea Exercițiul	Suport curs Prezentare PPT Imagini cu utilaje Instrucțiuni de lucru Ustensile Mostre de drojdie Cântare Fișe de lucru Fișe de evaluare	• Precizează scopul operației de pregătire a drojdiei • Cântărește drojdia în conformitate cu rețeta de fabricație • Pregătește drojdia cu respectarea normelor de igienă și siguranță a alimentelor • Prepară suspensia de drojdie conform instrucțiunilor tehnologice/ procedurilor interne • Demonstrează capacitatea de a deservi utilajele și instalațiile pentru pregătirea suspensiei de drojdie • Pregătește maia cu fermentație îndelungată de panificație respectând instrucțiunile tehnologice • Cunoaște avantajele/		
			Pregătirea maielelor cu fermentație îndelungată • avantaje/dezavantaje pentru utilizarea maielelor de fermentație îndelungată • mod de preparare a maielelor de fermentație îndelungată • utilaje și instalații pentru	Practică: Conversația Explicație Expunerea Problematizarea Descrierea Exercițiul Calcul matematic				

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
			pregătirea maielelor			dezavantajele utilizării maielelor de fermentație îndelungată la fabricarea produselor de panificație		
			Pregătirea sării • scop • operații de pregătire a sării • ustensile utilizate pentru prepararea manuală a saramurii • utilaje și instalații pentru pregătirea saramurii - părți componente, deservire	Teorie: Conversația Explicație Expunerea Problematizarea Descrierea Exercițiul	Suport de curs Prezentare PPT Ustensile: găleți/ căni gradate, paletă de lemn, sită din inox Mostre de ingrediente Instrucțiuni de lucru Cântare Fișe de lucru Fișe de evaluare	• Precizează scopul operației de pregătire a sării • Descrie operațiile de pregătire a sării • Identifică ustensilele, utilajele și instalațiile pentru pregătirea saramurii • Cântărește sarea, în conformitate cu rețeta de fabricație • Dizolvă sarea conform procedurilor interne • Filtrează soluția de sare conform instrucțiunilor tehnologice/ procedurilor interne • Verifică concentrația soluției de sare, conform procedurilor interne		
			Pregătirea materiilor auxiliare • modalități de pregătire a materiilor auxiliare (ameliora-tori, enzime, semințe de mac, susan, ulei, zahăr)			• Precizează scopul operațiilor de pregătire a materiilor auxiliare		
6	Modulul VI: Prepararea și prelucrarea	6.1.Prepararea aluatului	Metode de preparare a aluatului • metoda directă (descriere, avantaje/dezavantaje)	Teorie: Conversația Expunerea Explicație	Suport curs Prezentare PPT Imagini utilaje	• Identifică metodele de preparare a aluatului conform instrucțiunilor tehnologice	8	20

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	aluaturilor		- metoda indirectă (descriere, avantaje/dezavantaje) Frământarea aluatului - scopul operației de frământare - tipuri de malaxoare (cu braț ramificat, în formă de furcă, braț spiral, cu colivie, cuve) - funcționarea malaxoarelor - regimul tehnologic de frământare - controlul frământării aluatului - refrământarea aluatului - neconformități apărute la frământare: aluat de consistență necorespunzătoare, temperatură depășită, parametri de microclimat nerespectați	Problematizarea Practică: Conversația Expunerea Explicație Problematizarea Calcul matematic	Instrucțiuni tehnologice Ghid de bune practici Fișe de documentare Rețetar Echipamente specifice Fișe de lucru Fișe de evaluare	- Describe metodele de preparare a aluatului - Cunoaște avantajele și dezavantajele fiecărei metode - Identifică tipuri de malaxoare - Demonstrează capacitatea de a deservi malaxoarele - Demonstrează capacitatea de a frământa aluatul - Describe parametrii tehnologici și de microclimat la frământare - Setează parametrii regimului tehnologic de frământare - Demonstrează capacitatea de a ști cum și când sunt modificate parametrii tehnologici, în funcție de calitatea materiilor prime - Identifică însușirile aluatului corect frământat - Setează parametrii de microclimat conform procedurilor interne/instrucțiunilor tehnologice - Identifică neconformitățile apărute la frământare - Demonstrează capacitatea		

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
						de a soluționa neconformitățile minore		
		6.2.Fermenta rea maielelor și a aluaturilor	Fermentarea maielelor • scopul operației de fermentare • mecanismul fermentației alcoolice • utilaje specifice • parametri tehnologici • controlul operației de fermentare a maielelor Fermentarea inițială a aluatului (predospirea) • scopul operației de predospire • metode de fermentare, • utilaje specifice (descriere, clasificare) • controlul operației de fermentare inițială	Teorie: Prezentarea Conversația Expunerea Explicație Problematizarea	Suport curs Prezentare PPT Ghid de bune practici Imagini utilaje Instrucțiuni tehnologice Fișe de documentare Rețetar Echipamente specifice Fișe de lucru Fișe de evaluare	• Cunoaște scopul operației de fermentare a maielelor • Poate explica mecanismul fermentației alcoolice • Identifică și descrie utilajele specifice fermentării maielelor • Demonstrează capacitatea de a deservi utilajele specifice • Identifică caracteristicile maielelor corect fermentate • Controlează procesul de fermentare a maielelor monitorizând parametrii de fermentare corelat cu aspectul și calitatea maielelor • Setează regimul de fermentare inițială în funcție de procedeul tehnologic aplicat și parametrii de calitate ai materiilor prime pentru fiecare șarjă de produs • Urmărește, menține și înregistrează parametrii regimului tehnologic de fermentare inițială • Descrie funcționarea	8	20

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
			Fermentarea finală a aluatului (dospirea finală) • scopul operației de dospire finală • metode de fermentare, • utilaje specifice (descriere, clasificare) Parametrii de microclimat la fermentarea inițială și finală: temperatură, umiditate relativă a aerului • modul de reglare și menținere a parametrilor de microclimat • instrucțiuni de funcționare a echipamentelor specifice și reglare a parametrilor de microclimat • neconformități apărute la fermentare: aluat insuficient fermentat, parametri de microclimat nerespectați			utilajelor de predospire • Identifică neconformitățile apărute la fermentarea inițială (predospire) • Setează regimul de fermentare finală în funcție de procedeul tehnologic aplicat și parametrii de calitate ai materiilor prime pentru fiecare șarjă de produs • Descrie funcționarea utilajelor de dospire finală • Așează corespunzător semifabricatele modelate pentru fermentarea finală • Identifică eventualele defecțiuni ale predospitoarelor/dospitoarelor • Cunoaște parametrii tehnologici pentru predospire • Precizează condițiile de microclimat specifice pentru fermentarea finală • Conduce operațiile de fermentare conform instrucțiunilor tehnologice, cu respectarea parametrilor de fermentare corespunzători sortimentului și ținând cont de parametrii de calitate ai aluatului		

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
						Soluționează neconformitățile apărute la predospire/dospire conform procedurilor interne		
		6.3. Prelucrarea aluaturilor	Operații specifice prelucrării aluatului Divizarea aluatului - scop - metode de divizare - calculul bucății de aluat divizată în funcție de greutatea produsului finit și conform instrucțiunilor tehnologice - utilaje de divizat Premodelarea și modelarea bucăților de aluat divizate - scop și metode de modelare a bucăților de aluat conform sortimentului solicitat și în funcție de forma produsului ce urmează a fi realizat - mașini de modelat Congelarea aluaturilor de panificație: - scopul și avantajele congelării	Teorie: Prezentarea Exercițiul Conversația Problematizarea Calcul matematic Expunerea Explicația Practică: Calcul matematic Exercițiul Conversația Problematizarea Expunerea Explicația	Suport de curs Prezentare PPT Ghid de bune practici Cărți de specialitate Echipamente specifice Fișe de lucru Fișe de evaluare	- Prelucrează aluatul conform instrucțiunilor tehnologice, în funcție de echipamentele din dotare - Prelucrează aluatul cu respectarea normelor de igienă și siguranță a alimentelor - Execută divizarea aluatului în funcție de greutatea produsului finit și conform cu instrucțiunile tehnologice - Calculează greutatea bucății de aluat divizată - Reglează parametrii de lucru ai utilajelor de divizare - Execută premodelarea și modelarea manuală a bucăților de aluat în funcție de sortimentul solicitat și în funcție de forma produsului ce urmează a fi realizat - Describe funcționarea utilajelor de modelat - Exploatează utilajele de modelat cu respectarea instrucțiunilor tehnologice	10	20

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
			- instrucțiuni tehnologice, - parametri de microclimat - echipamente de congelare Neconformități la prelucrarea aluatului - identificarea neconformităților specifice - măsuri de corectare a neconformităților			- Cunoaște de ce, cum și în ce situație se impune congelarea aluaturilor de panificație - Setează parametrii de microclimat specifici congelării aluatului, în conformitate cu instrucțiunile tehnologice/ procedurile interne - Demonstrează capacitatea de a monitoriza parametrii de microclimat specifici congelării aluaturilor conform procedurilor interne, - Exploatează corect utilajul de congelare, respectând instrucțiunile de operare, procedurile și regulile de siguranța alimentelor - Identifică neconformitățile de la operațiile de prelucrare a aluatului - Poate prezenta modul de corectare a neconformităților conform procedurilor interne		
7	Modulul VII: Coacerea semifabricatelor	7.1. Etape premergătoare coacerii	Operațiile premergătoare coacerii (descriere, scop, realizare): - creșterea - umezirea/spoirea	Teorie: Prezentarea Calcul matematic Exercițiul Conversația	Suport de curs, Prezentare PPT Ghid de bune practici	Describe scopul și modul de realizare proceselor premergătoare coacerii (precoacere/decongelare)	10	30

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
			- ștanțarea - decorarea - precoacerea - decongelarea	Problematizarea Practică: Calcul matematic Exercițiul Conversația Problematizarea	Cărți de specialitate Instrucțiuni tehnologice Ustensile/echipamente specifice Imagini Fișe de lucru Fișe de evaluare	- Execută creșterea/ștanțarea semifabricatelor în funcție de sortimentul fabricat - Demonstrează capacitatea de a ști cum și când se realizează verificarea creșterii și ștanțării - Demonstrează capacitatea de a ști cum și când sunt spoite produsele finite conform instrucțiunilor tehnologice / procedurilor interne		
		7.2. Coacerea semifabricatelor	Coacerea (descriere, scop, realizare) Parametrii tehnologici ai coacerii: timp, temperatură, umiditate relativă, cantitatea de abur , durata coacerii etc.	Teorie: Conversația Calcul matematic Exercițiul Problematizarea Practică: Calcul matematic Exercițiul Conversația Problematizarea	Suport de curs, Prezentare PPT Ghid de bune practici Cărți de specialitate Instrucțiuni tehnologice Echipamente specifice Imagini Fișe de lucru Fișe de evaluare	- Poate enumera și descrie parametrii tehnologici ai coacerii - Setează parametrii tehnologici ai regimului de coacere în funcție de tipul cuptorului și de parametrii de calitate ai produsului ce urmează a fi obținut - Setează parametrii regimului de coacere ai cuptorului în conformitate cu diagrama de coacere, în funcție de sortiment - Exploatează corect instalația de abur astfel încât să asigure cantitatea de abur din camera de coacere conform instrucțiunilor și		

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
			Tipuri de cuptoare: cuptoare tunel, rotative, cu vetre suprapuse etc; • descriere • instrucțiuni de funcționare ale cuptoarelor • reguli de sănătate și securitate a muncii la exploatarea cuptoarelor • instrucțiuni tehnologice la încărcarea și descărcarea cuptorului Supravegherea coacerii și înregistrarea parametrilor • instrucțiuni tehnologice la coacere • aprecierea punctului final al coacerii • neconformități la coacere			caracteristicilor tehnice ale cuptorului • Are capacitatea de a alimenta cuptoarele cu semifabricate și de a exploata cuptorul în funcție de regimul de coacere stabilit • Definește scopul atingerii parametrilor de coacere • Definește corelațiile între parametrii de coacere și durata coacerii • Clasifică cuptoarele utilizate pentru coacerea pâinii • Descrie tipurile de cuptoare • Demonstrează capacitatea de a seta, urmări, menține și înregistra parametrii tehnologici și de microclimat ai coacerii etc • Descarcă produsele finite din cuptor conform instrucțiunilor tehnologice / procedurilor interne • Demonstrează capacitatea de a urmărit sincronizarea la încărcare/ descărcare pentru cuptoarele tunel, pentru evitarea apariției neconformităților • Urmărește procesul de		

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
						coacere a produselor și de monitorizare a parametrilor tehnologici de coacere • Are capacitatea de a aprecia corect punctul final al coacerii • Identifică neconformități la coacere și aplică măsuri de corecție a neconformităților la coacere		
8	Modulul VIII: Pregătirea produselor finite de panificație pentru depozitare și livrare	8.1. Pregătirea produselor finite de panificație pentru depozitare și livrare	Răcirea produselor finite: parametrii de răcire, rolul răcirii • scopul răcirii • modalități de răcire a produselor coapte/utilaje • instrucțiuni tehnologice la răcirea produselor de panificație • condiții de microclimat • pierderi în greutate la răcirea produselor	Teorie: Conversația Explicația Descrierea Problematizarea Practică: Conversația Explicația Descrierea Problematizarea Calcul matematic	Suport de curs Prezentare PPT Ghid de bune practici Imagini Standarde de calitate Instrucțiuni tehnologice Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare	• Prezintă parametrii de răcire ai produselor de panificație • Prezintă rolul răcirii produselor • Descrie unde și cum se răcesc produsele finite • Efectuează răcirea produselor de panificație în funcție de sortimentul fabricat conform instrucțiunilor tehnologice • Monitorizează parametrii de microclimat din spațiile de răcire a produselor • Demonstrează capacitatea de a ști cum și când se verifică greutatea produselor finite	12	24
			Congelarea produselor de de panificație precoapte/ coapte: • scopul congelării	Teorie: Conversația Problematizarea Exercițiul		• Poate preciza de ce, cum și în ce situație este necesară congelarea produselor de		

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
			- instrucțiuni tehnologice - parametri de microclimat - echipamente de congelare	Practică: Conversația Problematizarea Exercițiul	specialitate Echipamente specifice Fișe de lucru Fișe de evaluare	panificație - Cunoaște și exploatează corespunzător echipamentele de congelare - Setează parametrii de microclimat specifici congelării produselor de panificație, în conformitate cu instrucțiunile tehnologice - Demonstrează capacitatea de a monitoriza parametrii de microclimat specifici congelării produselor de panificație conform procedurilor interne - Identifică neconformitățile apărute în timpul etapei de congelare - Exploatează corect utilajul de congelare, respectând instrucțiunile tehnologice, procedurile și regulile de siguranța alimentelor		
			Felierea și porționarea produselor de panificație - scop - instrucțiuni tehnologice - echipamente și ustensile specifice	Teorie: Conversația Explicația Descrierea Problematizarea	Suport de curs Prezentare PPT Imagini Standarde de calitate	- Feliază produsele corespun-zător instrucțiunilor tehnologice - Describe modul de operare și exploatează a echipamentelor de feliere/porționare cu respectarea normelor de		
				Practică: Conversația Explicația	Instrucțiuni tehnologice			

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
			Ambalarea produselor de panificație - metode de ambalare a produselor finite de panificație - condiții de microclimat - tipuri de ambalaje (ambalaje de transport /ambalaje colective/ ambalaje individuale) - caracteristicile ambalajelor individuale - echipamente și dispozitive de ambalare - reguli de utilizare a ambalajelor de transport returnabile (igienizare, spălare, uscare)	Descrierea Problematizarea	Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare	sănătate și siguranță a muncii - Identifică și descrie tipuri de ambalaje specifice - Pregătește ambalajele prin operații specifice fiecărui tip de ambalaj și produs, conform instrucțiunilor tehnologice - Monitorizează parametrii de microclimat din spațiile de feliere/ ambalare a produselor - Identifică și enumeră metode de ambalare în funcție de tipul și destinația produsului, și de echipamentele de lucru specifice din dotare - Descrie echipamente de ambalare - Ambalează produsele finite conform instrucțiunilor și cu respectarea normelor specifice de igienă și siguranță a alimentelor		
			Etichetarea produselor de panificație: - elemente de legislație privind etichetarea produselor de panificație - tipuri de etichete - instrucțiuni de etichetare a produselor	Teorie: Conversația Explicația Descrierea Problematizarea Practică: Conversația Explicația	Suport de curs Prezentare PPT Imagini Standarde de calitate Instrucțiuni tehnologice	- Alege tipul de etichetă în funcție de produs și destinație acestuia - Identifică corect produsele ce trebuie etichetate, cu respectarea principiului FIFO și a comenzilor - Demonstrează capacitatea		

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
			neconformități la etichetarea produselor Termenul de valabilitate al produselor de panificație (definire, mod de stabilire, modalități de prelungire cu ajutorul tehnicilor de ambalare)	Descrierea Problematizarea	Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare	de a ști când, cum și ce se verifică înainte de etichetare - Definește termenul de valabilitate - Aplică corect durata de valabilitate a produselor pe etichete - Cunoaște tehnicile de ambalare cu scopul de a prelungi termenul de valabilitate al produselor de panificație		
9	Modulul IX: Asigurarea calității și siguranței alimentului semifabricatelor și produselor de panificație	9.1. Asigurarea calității produselor și semifabricatelor	Produse finite / sortimente: chifle, franzele, pâine rotundă etc Parametrii de calitate ai produselor finite: greutate, formă, aspect, umiditate, conținut de sare etc Caracteristici senzoriale ale produselor finite de panificație Specificații tehnice Defecte ale produselor de panificație prezentare, cauze și măsuri de prevenire și/sau remediere Bolile produselor de panificație (descriere, cauze, metode de prevenire)	Teorie: Conversația Explicația Descrierea Problematizarea Practică: Conversația Explicația Descrierea Problematizarea	Suport de curs Prezentare PPT Imagini Standarde de calitate Instrucțiuni de lucru Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare	- Identifică și descrie produsele de panificație - Enumeră și descrie parametrii de calitate ai produselor de panificație - Verifică calitatea produselor prin identificarea caracteristicilor senzoriale - Descrie defectele produselor finite datorate calității materiilor prime și auxiliare - Descrie defectele produselor finite datorate nerespectării etapelor de proces - Cunoaște bolile produselor de panificație și aplică metode de prevenire a acestora	8	16

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
			Acțiuni de autocontrol al calității asupra semifabricatelor și produselor finite: • verificarea organoleptică la receptia materiilor prime și auxiliare • verificarea parametrilor de depozitare a materiilor prime, și auxiliare • controlarea parametrilor de lucru pe parcursul procesului de producție (dospire, coacere, răcire) • verificarea parametrilor de depozitare la depozitarea semifabricatelor și produselor finite • verificarea organoleptică a semifabricatelor și produselor finite.			• Identifică și sortează produsele de panificație neconforme • Cunoaște măsurile de prevenire a defectelor datorate calității materiilor prime • Cunoaște măsurile de prevenire a defectelor datorate erorilor etapelor de proces • Cunoaște măsurile de prevenire a bolilor la produsele de panificație • Conduce procesul tehnologic pentru a obține produse de calitate • Aplică acțiuni de autocontrol al calității asupra semifabricatelor și produselor finite pe fiecare fază tehnologică • Asigură condițiile specifice realizării produselor finite de calitate constantă pe fluxul tehnologic		
		9.2. Asigurarea siguranței alimentului semifabricate	Acțiuni de autocontrol și verificare pentru asigurarea siguranței alimentului semifabricatelor și produselor finite de panificație	Teorie: Conversația Explicația Descrierea Problematizarea	Suport de curs Imagini Proceduri de siguranța alimentelor	• Aplică acțiuni de autocontrol al siguranței alimentelor asupra semifabricatelor și produselor	4	8

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
		lor și produselor finite de panificație	Riscuri majore pentru sănătatea consumatorilor de produse de panificație Etape de proces cu riscuri majore	Practică: Conversația Explicația Descrierea Problematizarea	Instrucțiuni tehnologice Fișe de documente Fișe de lucru Fișe de evaluare	finite pe fiecare fază tehnologică • Cunoaște măsurile de prevenire a pericolelor potențiale majore la fabricarea produselor de panificație • Conduce procesul tehnologic pentru a obține produse sigure pentru consum		