



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

**Standard ocupațional
PATISER
COD COR 751203**

**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
Senior Pastry Chef Instructor Cață Mirela

Data elaborării:

15.06.2021

Verificare profesională:

Profesor Mănăilescu Angela
Dr. ing Gabriela Berechet

Data verificării:

25.06.2021

Avizare:

APAR – Asociația pentru Promovarea Alimentului Românesc

Data avizării:

30.06.2021

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. 354/12.08.2021.

Nr. RS – 48/13.08.2021



AUTORITATEA
NAȚIONALĂ
PENTRU
CALIFICĂRI



MINISTERUL MUNCII
ȘI PROTECȚIEI SOCIALE



STANDARD OCUPAȚIONAL

SECȚIUNEA A - CERINȚELE PIETEI MUNCII

1. Denumirea ocupației și codul COR

Patiser, cod COR 751203

2. Denumirea tradusă a ocupației (En):

Pastry

3. Activități și competențe

3.1 Activități specifice ocupației

1. Exploatarea utilajelor și echipamentelor utilizate și utilizarea ustensilelor conform indicațiilor din fișa tehnică și a instrucțiunilor tehnologice de fabricație prin:

- Cunoașterea și exploatarea aparatelor/utilajelor/instalațiilor/ utilizate la fabricarea produselor de patiserie 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.
- Utilizarea ustensilelor specifice patisieriei

2. Cunoașterea și pregătirea materiilor prime și auxiliare folosite în patiserie prin:

- Cunoașterea principalelor materii prime, auxiliare și materiale utilizate în patiserie (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 patiserie de calitate;
- Pregătirea materiilor prime și auxiliare conform instrucțiunilor tehnologice de preparare
- Dozarea materiilor prime conform rețetelor

3. Recepția calitativă și cantitativă a materiilor prime și auxiliare prin:

- Recepționează calitativ și cantitativ loturile de materii prime și auxiliare
- Înregistrează și marchează loturile de materii prime și auxiliare respectând principiul FIFO
- Identifică și respecta procedurile interne în cazul neconformităților

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

- Cunoașterea parametrilor de depozitare specifici ;
- Depozitarea și monitorizarea parametrilor de microclimat pentru păstrarea calităților tehnologice sau de utilizare a produselor depozitate
- Manipularea și transportul materiilor prime, semifabricatelor și produselor finite respectând parametrii tehnologici și instrucțiunile specifice;

5. Prepararea și prelucrarea tipurilor de aluat de patiserie prin:

- Dozarea materiilor prime și ingredientelor conform rețetelor
- Respectarea parametrilor tehnologici specifici fiecărui tip de aluat
- Executarea operațiilor de preparare - în funcție de fiecare tip de aluat
- Executarea operațiilor de prelucrare: divizare, modelare, turnare - în funcție de fiecare tip de aluat
- Prepararea produselor de patiserie specifice tipurilor de aluat (fursecuri, checuri, brișe, muffins etc.)

6. Prepararea cremelor și umpluturilor prin:

- Pregătirea materiilor prime și auxiliare pentru umpluturi și creme
- Respectarea parametrilor tehnologici conform rețetei și calitatii fizico-chimice a ingredientelor
- Prepararea tipurilor de umpluturi și creme

7. Prepararea și prelucrarea semifabricatelor pentru finisare și decor 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 în sine.
- Pregătirea materiilor prime, ingredientelor și semifabricatelor gata pregătite
- Respectarea parametrilor tehnologici conform operațiilor tehnologice ce urmează a fi aplicate
- Prepararea diferitelor tipuri de glazuri
- Prepararea fructelor și legumelor deshidratate, confiate, alcoolizate
- Prepararea altor elemente simple de decor: ciocolată, beze, nuci/alune caramelizate etc.

8. Asamblarea semifabricatelor în vederea prelucrării la cald sau rece prin:

- Pregătirea aluaturilor în vederea asamblării
- Asamblarea semifabricatelor
- Divizarea semifabricatelor asamblate
- Coacerea și/sau congelarea semifabricatelor de patiserie realizate. Monitorizarea parametrilor de microclimat.

9. Pregătirea produselor finite de patiserie pentru depozitare prin:

- Răcirea produselor finite de patiserie; Monitorizarea parametrilor de microclimat la răcirea produselor;
- Depozitarea produselor congelate. Monitorizarea parametrilor de microclimat;
- Finisarea și decorarea produselor de patiserie
- Ambalarea și etichetarea produselor finite de patiserie;
- Depozitarea produselor finite în vederea livrării. Setarea parametrilor de microclimat pentru depozitare; Monitorizarea depozitării produselor finite.

10. Asigurarea calității și siguranței alimentare a produselor 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 patiserie 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 patiseriei
8. Exploatarea utilajelor și echipamentelor utilizate în patiserie. Utilizarea ustensilelor.
9. Cunoașterea și pregătirea materiilor prime și auxiliare folosite în patiserie
10. Recepția calitativă și cantitativă a materiilor prime și auxiliare
11. Depozitarea și transportul materiilor prime, auxiliare și a semifabricatelor
12. Prepararea și prelucrarea tipurilor de aluat pentru patiserie
13. Prepararea și prelucrarea cremelor și umpluturilor
14. Prepararea și prelucrarea semifabricatelor pentru finisare și decor
15. Asamblarea semifabricatelor în vederea preparării la cald sau la rece
16. Pregătirea produselor finite de patiserie pentru depozitare și livrare
17. Asigurarea calității și siguranței alimentului a semifabricatelor și produselor finite de patiserie

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

751201 brutar
751202 cofetar
751205 operator la fabricarea produselor congelate de patiserie și panificație

6. Informații suplimentare

Ocupația se aplică lucrătorilor care își desfășoară activitatea în unitățile de patiserie specializate și / sau unități de catering, partide de lucru din cadrul restaurantelor / cafenele / insule de gătire 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: utilizarea 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, PATISERUL 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:

1. Dexteritate manuală
2. Aptitudini senzoriale (acuitate vizuală / auz / gust și miros normal dezvoltat)

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 domeniul alimentar” eliberat în baza următoarelor investigații:

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

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, videoproiector, stație sonorizare, internet wireless, ecran proiectie,
Dulapuri materiale curs, sistem editare foto și 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 programul 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 3 ani
Pentru partea practică – Certificat de Formator; pregătire de specialitate în domeniu; experiență relevantă în domeniu de minim 4 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, 2007:

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

Senior Pastry Chef Instructor Cață Mirela – ICEP Hotel School/ Manager Inovație ANA PAN SA

Data elaborării: 15.06.2021

3.2. Verificare profesională:

Specialist/Instituția de profil.

Asociația Națională a Industriilor de Morărit și Panificație ANAMOB,

CERTIND SA

Profesor Mănăilescu Angela – expert formare profesională CERTIND SA

Dr. ing Gabriela Berechet – GABRIELA BERECHET CONSULTING SRL

Data verificării: 25.06.2021

3.3. Avizare:

Asociație profesională/Instituție de reglementare/Instituție de profil

Asociația Produselor Alimentare Românești APAR

Tănase Cristian

Data avizării: 30.06.2021

3.4. Validare documentație:

Asociația Națională a Comitetelor Sectoriale din România

Doru Puiu – președinte

Comitetul Sectorial Turism, Hoteluri, Restaurante

Dragoș Răducan – președinte

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

Data validării: 03.08.2021

3.5. Aprobare:

Autoritatea Națională pentru Calificări conform deciziei nr. 354 din data 12.08.2021.

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 sociale 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 patiseriei	16	24
5.	Aplicarea normelor de protecție a mediului			
6.	Aplicarea normelor de igienă și de siguranță a alimentelor			
7.	Întocmirea documentelor primare specifice			
8.	Exploatarea utilajelor și echipamentelor utilizate în patiserie. Utilizarea ustensilelor	Modulul IV: Utilaje și echipamente utilizate în patiserie	6	16
9.	Cunoașterea și pregătirea materiilor prime și auxiliare folosite în patiserie	Modulul V: Materii prime, ingrediente și materiale auxiliare utilizate în patiserie	18	32
10.	Recepția calitativă și cantitativă a materiilor prime și auxiliare			
11.	Depozitarea și transportul materiilor prime, auxiliare și a semifabricatelor			
12.	Prepararea și prelucrarea tipurilor de aluat pentru patiserie	Modulul VI: Prepararea și prelucrarea aluaturilor, umpluturilor și cremelor de patiserie	30	80
13.	Prepararea și prelucrarea cremelor și umpluturilor			
14.	Prepararea și prelucrarea semifabricatelor pentru finisare și decor			
15.	Asamblarea semifabricatelor în vederea preparării la cald sau la rece	Modulul VII: Realizarea produselor finite de patiserie	28	58
16.	Pregătirea produselor finite de patiserie pentru depozitare și livrare			
17.	Asigurarea calității și siguranței alimentului a semifabricatelor și produselor finite de patiserie	Modulul VIII: Asigurarea calității și siguranței alimentului a semifabricatelor și produselor finite de patiserie	10	16
			120	240
	TOTAL GENERAL ORE		360	

**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 comunicații- lor - TIC	1.1.Noțiuni introductive de TIC	Componentele hard și soft ale unui calculator personal: • unitatea centrală de intrare/ieșire • memorii • conceptul de sistem de operare • tipuri de software	Teorie: Expunerea Practică: Demonstrația Exercițiu	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 reporni-rea calculatorului Interfața sistemului de operare • pictograme • ferestre: descriere, operații cu ferestre Tastatura și mouse-ul- funcții • funcțiile tastaturii • funcțiile mouse-ului	Teorie: Individual Expunerea Practică: Individual Demonstrația Exercițiul		• Are abilitatea de a porni, opri și reporni corect calculatorul • Identifică pictogramele și ferestrele existente pe desktop • Are capacitatea de a execută operații cu ferestre • Demonstrează capacitatea de a utiliza tastatura și mouse-ul		
		1.2. Sistem de operare Windows	Utilizarea sistemul de operare Windows pentru stocarea, prelucrarea și	Teorie: Individual Expunerea	Suport de curs Prezentare Power Point	• Demonstrează capacitatea de a ști să utilizeze sistemul de operare	1	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
			prezentarea informației	Practică: Individual Demonstrația Exercițiul	Calculator personal	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 ajutorul meniului Format optiunea Font: - o selectarea fontului, - o utilizarea caracterelor aldine, italice și a sublinierilor. - o aplicarea unor attribute speciale pentru fonturi, - o aplicarea unor chenare, - o aplicarea unei culori de fundal. • utilizarea eficientă a stilurilor. • formarea paragrafului. • copierea și mutarea unui text • crearea de documente noi, deschiderea și salvarea documentelor. • salvarea unui	Teorie: Individual Expunerea Practică: Individual Expunerea Demonstrația Exercițiul	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		
						• Editează corect texte • Editează corect imagini		

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
			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, grosimea liniei, introducerea textului					
			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. • bară de instrumente pentru tabele. Tipărirea unui document • examinare înaintea imprimării • folosirea opțiunilor de bază pentru tipărire - fereastra Imprimare	Teorie: Individual Expunerea Practică: Individual Expunerea Demonstrația Exercițiul	Suport de curs Prezentare Calculator personal Imprimantă Hârtie	• Are capacitatea de insera și completa tabele • Are capacitatea de a descrie și a aplica corect modul de tipărire a unui document		

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
			(Print) • tipărirea documentului utilizând una din imprimantele instalate • tipărirea documentului utilizând una din imprimantele instalate sau într-un fișier					
			Identificarea programului Excel și a posibilitatilor oferite de acesta • prezentarea ferestrei Excel și elementele componente • prezentarea notiunii de celula, foaie de lucru, bara de formule • modificarea dimensiunii rândurilor și coloanelor. Realizarea și utilizarea tabelelor • formatarea, copierea și mutarea tabelelor • formatarea datelor din tabel, introducerea de randuri și coloane • sortarea datelor • introducerea, stergerea • redenumirea foilor de calcul • introducerea înregistrărilor	Teorie: Individual Expunerea Practică: Individual Expunerea Demonstrația Exercițiul	Suport de curs Prezentare PP Calculator personal Fișe de lucru Fișe de evaluare	• Enumeră elementele componente ale ferestrei Excel • Identifică structura unui tabel • Are capacitatea de a formata un tabel • Prelucrează informațiile dintr-un tabel • Stie 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
			Efectuarea calculelor tabelare - ce este o formulă - 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 căutarea informațiilor Transmiterea informației sub formă de e-mail: - crearea unui cont, accesare cont - crearea unei căsuțe poștale trimiterea și recepționarea unui e-mail. - expediere/citire mesaje Pagini Web. - deschiderea unei pagini web	Teorie: Individual Expunerea Practică: Individual Expunerea Demonstrația Exercițiul	Suport de curs Prezentare PP Calculator personal Rețea Internet	- Demonstrează capacitatea de a folosi Internetul - Căută 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

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
			• utilizarea link-urilor • deschidere, consultare, preluare, salvare, utilizare link-uri • căutarea informațiilor utilizând pagini web, link-uri					
2	Modul II: Reguli de comportament civic și social organizațional. Noțiuni de antreprenoriat în domeniul alimentar	2.1. Noțiuni de comportament civic și social organizațional	• Inițiativa individuală pentru creativitate, inovație, voluntariat pentru asumarea unor noi responsabilități • Dezvoltare personală prin îmbogățirea propriilor cunoștințe, deprinderi și abilități necesare în pres-tarea ocupației de patiser • Munca în echipă • Asumarea responsabilității în executarea sarcinilor de lucru • Principiul egalității de șanse și nediscriminării • Coduri de conduită și maniere general acceptate	Teorie: Expunerea Conversația Problematizarea Demonstrația	Flipchart, markere Manuale, cărți de specialitate Prezentări Videoproiector Fișe de lucru Fișe de evaluare	• Prezintă inițiativă individuală • Prezintă interes pentru 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	4	0
		2.2. Noțiuni de antreprenoriat	• Tipuri de societăți comerciale • Pași pentru înființarea unei societăți	Teorie: Expunerea Conversația Problematizarea Demonstrația	Flipchart, markere Manuale, cărți de specialitate Prezentări	• Enumeră tipurile de societăți comerciale ce pot desfășura activități în domeniul alimentar • Prezintă principalii pași pentru	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
			comerciale de profil alimentar - patiserie 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	Studiu de caz Practică: Expunerea Problematizarea Conversația Jocul de rol Discuții de grup	Videoproiector Fișe de lucru Fișe de evaluare	înființarea unei societăți comerciale • Cunoaște ce autorizații de funcționare sunt necesare pentru o societate cu profil de patiserie • Identifică obiectivele și sarcinile unei activități prin defalcarea acestora din obiectivele stabilite • Este capabil să realizeze o ordonare a priorităților, astfel încât să se asigure un flux normal de activități – respectarea normelor de timp • 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 apărute în executarea unei sarcini • Demonstrează capacitatea de a realiza raportarea în timp util, către persoanele abilitate a deficiențelor majore constatate		
3	Modul III: Noțiuni generale	3.1.Norme de securitate și sănătate în	Legislație și norme de securitate și sănătate în	Teorie: Explicația Problematizarea	Legislație în vigoare Norme și	• Are capacitatea de a cunoaște și aplica legile, normativele,	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
	necesare pentru desfășurarea activității în domeniul patiseriei	muncă	muncă în vigoare specifice industriei de patiserie Regulamente și proceduri interne referitoare la securitatea și sănătate în muncă Instructajul de protecția muncii - definiție, tipuri de instructaj (introdutive, 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 stingere a incendiilor: extintoare cu praf și CO2, hidranți și guri de hidranți, nisip, găleți, lopeți, etc.	Prezentarea Dezbaterea Conversația Studiu de caz	normative specifice în vigoare, Regulamente și proceduri Fișe de protecția muncii Manuale, cărți și reviste de specialitate Echipament de protecție a muncii Echipamente și materiale de stingere a incendiilor Videoproiector Flipchart Fișe de lucru Fișe de evaluare	regulamentele și procedurile în vigoare, privind sănătatea și securitatea în muncă prin instructaje periodice și prin aplicații practice • Să demonstreze 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 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 • Identifică și utilizează echipamentele și materialele de stingere a incendiilor • Cunoaște și aplica procedurile de urgență și evacuare	1	1
			Factori de risc de natură: fizică, chimică, biologică Situații de risc/pericole: căderi de la înălțime,	Teorie: Expunerea Conversația Studiul de caz Frontal/pe grupe		• Identifică situațiile de risc și pericolele pe toată durata desfășurării activității • Are capacitatea de a realiza		

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
			tăieri cu echipamentele utilizate, afectarea vederii (corpuri străine), loviri, striviri, arsuri, intoxicații, electrocutări, scăpări de gaze, poluare etc.	Practică: Expunerea Conversația Studiul de caz Frontal/pe grupe		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 regulamentelor/procedurilor interne • Are capacitatea de a pre-zenta și aplica modalitățile de evitare a situațiilor de risc		
			Modalități de intervenție în situații neprevăzute Măsurile de urgență și de evacuare Accidente de muncă	Teorie: Expunerea Conversația Studiul de caz Demonstrația Exercițiul Frontal/ individual	Prezentare PPT Regulamente/ Proceduri de intervenție în situații neprevăzute Regulamente/ Proceduri /plan de evacuare	• prezintă modul de intervenție în situații neprevăzute conform regulamentelor /procedurilor interne • Descrie modul de aplicare a măsurilor de urgență și de evacuare în conformitate cu regulamentele/procedurile specifice locului de muncă	1	1
			Proceduri de intervenție în caz de accident	Practică: Expunerea Conversația Studiul de caz Demonstrația Exercițiul Frontal/ individual	Regulamente/ proceduri de intervenție în caz de accident Manual “Protecția și igiena muncii” Materiale necesare acordării primului ajutor	• 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		
		3.2. Norme de protecție a mediului	Legislație, politica de mediu, norme, regulamente, proceduri	Teorie: Expunerea Conversația	Legislație, norme, regulamente,	• Are capacitatea de a prezenta, în conformitate cu specificul	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
			de protecție a mediului (în vigoare) Circuitul deșeurilor și reziduurilor: colectare, depozitare, evacuare 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	Problematizarea Studiul de caz Frontal/pe grupe Practică: Expunerea Conversația Problematizarea Studiul de caz Frontal/pe grupe	proceduri de protecție a mediului (în vigoare) Mostre de deșeuri și reziduuri Proceduri privind colectarea, depozitarea și evacuarea deșeurilor și reziduurilor Planșe Fișe de lucru Fișe de evaluare Reviste de specialitate	locului de muncă, legislația și normele de protecție a mediului • Identifică și respectă 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 • Identifică și prezintă sursele de poluare a mediului specifice domeniului patiseriei pe toată perioada desfășurării activității • 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 • Prezintă capacitatea de a lucra pentru prevenirea apariției surselor de poluare		
		3.3.Norme de igienă și de siguranța alimentelor	Legislație, norme, regulamente, proceduri interne cu privire la igiena și siguranța alimentelor în unitățile de patiserie.	Teorie: Explicația Problematizarea Conversația Demonstrația Exercițiul Frontal/	Prezentare PPT Legislație în vigoare, Proceduri/ Regulamente Manuale, cărți și reviste de	• Are capacitatea de a prezenta normele de igienă aplicabile în domeniul patiseriei • Știe care este scopul elaborării unui ghid de bune practici de igienă și de siguranța alimentelor	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
			Ghid de bune practici de igienă și de siguranța alimentelor Igiena corporală • dezbrăcarea hainelor de stradă • scoaterea bijuteriilor, ceasurilor, etc. • 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 stării de igienă a echipamentului	individual Studiu de caz Practică: Explicația Problematizarea Conversația Demonstrația Exercițiul Frontal/individual Studiu de caz	specialitate Mostre de produse pentru igiena corporală Materiale de igienizare Echipamente de protecție sanitară și de lucru Planșe Fișe de lucru Fișe de evaluare	• Are capacitatea de a enumera și descrie etapele de igienizare corporală • Are capacitatea de a preciza necesitatea menține-rii stării de sănătate a personalului pentru producătorii de alimente conform normelor și procedurilor în vigoare • Enumeră regulile de igienă care trebuie respectate de personalul care lucrează în patiserie atât în timpul programului de lucru, cât și la terminarea acestuia • Prezintă și descrie rolul pentru componența echipamentului de protecție sanitară • Prezintă modalitățile și necesitatea menținerii igienei echipamentului de protecție conform normelor în vigoare		

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
			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 igienizării spațiilor de lucru • personalul care efectuează curățenia și igienizarea Deficiențe constatate la igienizarea spațiilor de lucru, conform regulamentelor /procedurilor interne	Teorie: Expunerea Conversația Problematizarea Practică: Expunerea Conversația Demonstrația Problematizarea Frontal	Prezentare PP Legislație specifică / Proceduri/Norm e de igienă specifice producerii de alimente Ustensile și materiale utilizate pentru efectuarea curățeniei Manuale, cărți și reviste de specialitate Planșe Fișe de lucru Fișe de evaluare	• 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 modul de înregistrare a operațiunilor de igienizare a spațiilor de lucru • Identifică deficiențe la igienizarea spațiilor de lucru • Soluționează operativ abaterile constate • Descrie modul de solutionare și de raportare către persoanele abilitate, a deficiențelor constatate în igienizarea spațiilor de lucru, conform regulamentelor /procedurilor	2	3
			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	Teorie: Expunerea Conversația Problematizarea Practică: Expunerea Conversația Problematizarea Frontal/ individual	Prezentare PP Manuale, cărți și reviste de specialitate Proceduri/ regulamente Materiale de igienizare 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 și modul de înregistrare a operațiunilor de igienizare a utilajelor și echipamentelor • Are capacitatea de a identifica	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
			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			deficiențe la igienizarea utilajelor și echipamentelor • Enumeră condițiile pe care trebuie să le îndeplinească utilajele și echipamentele tehnologice pentru asigurarea și menținerea unei stări de igienă corespunzătoare • Soluționează abaterile de la normele de igienă și siguranța alimentelor, conform procedurilor		
			Factori de risc pentru siguranța alimentelor; pericole fizice, pericole chimice și pericole biologice (prezentare, evaluarea riscurilor) Măsuri de control al riscurilor în domeniul alimentar Programe preliminare de control operațional Analiza pericolelor. Plan HACCP – implementare și verificare Trasabilitatea produselor de patiserie Intoxicațiile și toxiinfecțiile alimentare – prezentare, măsuri de	Teorie: Expunerea Conversația Problematizarea	Prezentare PP Manuale, cărți și reviste de specialitate Proceduri/ regulamente Planșe Fișe de lucru Fișe de evaluare	• Enumeră pericole fizice, chimice și biologice specifice • 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 patiseriei • Definește planul HACCP • Are capacitatea de a face o analiza a pericolelor într-o situație definită • Cunoaște importanța asigurării trasabilității produselor de patiserie pentru asigurarea siguranței alimentului • Cunoaște riscurile de toxiinfecții alimentare specifice domeniului patiseriei	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
			profilaxie					
		3.4. Documente specifice	Documente de evidență operativă specifice: • pentru aprovizionare cu materii prime și materiale: aviz de însoțire a mărfii, factura, chitanța, nota de comandă; • pentru recepție: nota de re-cepție, bon de predare transfer-restituire. • pentru descărcare de gestiune: fișa de magazie, bon de consum, bon de predare-primire, bon de transfer, raport zilnic de gestiune, raport de producție; • pentru inventariere: registru de stocuri, declarația de inventar; • pentru vânzare-plată: notă de plată;	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	• Identifică documentele de evidență în funcție de operațiile economico-financiare derulate; • Completează corect documentele de evidență; • Stabilește etapele de completare a datelor în documentele specifice în funcție de etapele procesului tehnologic Respectă circuitul documentelor de evidență operativă.	1	2
			Conținutul, completarea și circuitul	Teorie: Expunerea		• Prezintă capacitatea de a	1	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
			documentelor 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)	Conversația Individual/pe grupe		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 specifice, respectând normele interne și legislația în vigoare		
			Circuitul intern al documentelor Destinația documentelor: superiori ierarhici, furnizori, clienți, departamente stabilite prin proceduri interne etc. Modalități de circulație a documentelor: e-mail, fax, exemplar hârtie, etc. Modalități de păstrare și arhivare a documentelor	Practică: Expunerea Conversația Individual/pe grupe	Proceduri/norme privind circulația și păstrarea documentelor Legislație referitoare la arhivarea documentelor Hârtie scris Calculator personal			
4	Modul IV: Utilaje și echipamente utilizate în patiserie	4.1.Echipamente și dispozitive de măsurare și control	Descriere și destinație: • pentru măsurări gravime-trice: balanțe, cântare, • pentru măsurări	Teorie: Expunerea Prezentarea Dezbaterea Conversația	Suport de curs Prezentare PPT Planse, fotografii, filme de prezentare a echipamentelor	• Descrie echipamentele de măsură și control în funcție de destinație • Identifica echipamentele de măsurare și control folosite în	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
			volumetrice: câni gradate, cântare volumetrice • pentru măsurări combinate: câni-cântar, • pentru măsurarea temperaturii și umidității relative a aerului: termometre, higrometre • pentru măsurarea temperaturii și umidității aluaturilor/ umpluturilor/ produselor finite: termometre sondă, (analogice și digitale), termometre cu infraroșii, umidometre • pentru măsurarea concentrației: refractometre, densimetre, pH-metre, zaharimetre, Instrucțiuni de utilizare Etalonarea/verificarea metrologică a echipamentelor și dispozitivelor de măsură și control	Practică: Expunerea Descoperirea Observarea directă Calcul matematic Exercițiul frontal/ individual	Regulamente, acte legislative cu privire la metrologie Fișe tehnice ale echipamentelor Echipamente de măsurare și control Modele de grafice pentru înregistrarea parametrilor mășurați Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare	fluxul de fabricație a produselor de patiserie • Cunoaște unitățile de măsură gravimetrice și volumetrice în Sistemul metric internațional și / sau anglo-saxon; • Înțelege semnificația valorilor măsurate pentru fiecare tip de echipament/ dispozitiv de măsurare • Cunoaște și aplică instrucțiunile specifice de exploatare și igienizare a echipamentelor de măsurare • Completează formularele de monitorizare a parametrilor mășurați și comunică rapid abaterile; • Înțelege importanța verificărilor metrologice și a etalonării dispozitivelor de măsură și de control		
		4.2.Echipamente și utilaje folosite în fluxul de producție al produselor de	Flux tehnologic pentru fabricarea produselor de patiserie: definire, componență, mod de organizare, succesiunea	Teorie: Expunerea Prezentarea Dezbaterea Conversația	Suport de curs Prezentare PPT Planșe, fotografii, filme de prezentare	• Are capacitatea de a ști ce este un flux de producție și de a organiza echipamentele de patiserie în funcție de acesta	3	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
		patiserie	operațiilor. Utilajele unei linii de fabricație – prezentare generală, instrucțiuni de exploatare, igienizare și întreținere: • echipamente de curățare (cernătoare, filtre magnetice) • echipamente de amestecare (malaxor, mixer planetar, robot multifuncțional) • echipamente de laminare a aluatului (laminorul de masă/cu stativ) • echipamente de tăiere și mărunțire • echipamente de tratare termică: plite, dospitoare, cuptoare statice și cu ventilație, cuptoare cu microunde • echipamente de temperat ciocolata • echipamente de condiționare a aerului și exhaustare din laboratorul de patiserie: (aparate de aer condiționat, hote) • echipamente de	Practică: Expunerea Descoperirea Observarea directă Exercițiul frontal/individual Discuții de grup	Fișe tehnice ale echipamentelor și utilajelor Instrucțiuni tehnice de exploatare a sistemelor de programare și automatizare a utilajelor Echipamente și utilaje în stația pilot a furnizorului de formare și/sau a agentului economic Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare	• Descrie succesiunea operațiilor • Cunoaște importanța respectării succesiunii operațiilor pentru obținerea unor produse de calitate • Identifică echipamentele și utilajele folosite în fluxul de fabricație specifice fiecărei categorii de produse de patiserie executate • Cunoaște și descrie echipamentele și utilajele folosite în fluxul de fabricație a produselor de patiserie, • Utilizează echipamentele și utilajele folosite în fluxul de fabricație a produselor de patiserie • Poate indentifica când se produc disfuncționalități ale utilajelor/ echipamentelor pe timpul exploatării acestora • Acționează rapid pentru raportarea și soluționarea incidentelor funcționale identificate, conform procedurilor interne și instrucțiunilor de lucru • Cunoaște și aplică instrucțiunile specifice de exploatare 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
			ambalare: automate/semiautomate, orizontale/verticale, în atmosferă modificată • echipamente de igienizare: spălătoare de mâini, spălătoare de vase/ustensile • mobilier: mese de lucru (cu blat de inox, marmură sau granit), cărucioare, dulapuri etc. Schema de flux tehnologic Tipuri de linii de fabricație produse de patiserie (clasificare, avantaje/dezavataje, costuri): • Linii continue automate/ semiautomate • Linii discontinue Norme de sănătate și securitate în muncă, de protecție a mediului în exploatarea utilajelor/ instalațiilor utilizate în patiserie: • reguli specifice de exploatare • riscuri și neconformități • măsuri de control			• Are capacitatea de a elabora un flux tehnologic specific unei categorii produs de patiserie • Enumeră tipurile de linii de fabricație ce se pot utiliza în domeniul patiseriei • Selectează și exploatează sistemele de programare și automatizare a aparatelor/ utilajelor/ instalațiilor în conformitate cu indicațiile specificate în fișa tehnică/ instrucțiuni tehnice • Aplică normele de sănătate și securitate în muncă, de protecție a mediului în exploatarea utilajelor/instalațiilor • Identifică riscuri pentru sănătatea și securitatea în muncă la exploatarea utilajelor/ instalațiilor. • Știe cum și când să acționeze în cazul apariției unor neconformități în exploatarea utilajelor/ instalațiilor		

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
		4.3.Echipa-mente frigorifice folosite în fluxul de producție al produselor de patiserie	Noțiuni generale despre echipamentele frigorifice – descriere, clasificare, parametri de funcționare Prezentare echipamente de bază: • frigidere • congelatoare • camere frigorifice • abatitor/Blast chiller • shock freezer/Blast freezer • vitrine de expunere Norme de sănătate și securitate în muncă, de protecție a mediului în exploatarea echipamentelor frigorifice utilizate în patiserie: • reguli specifice de exploatare • riscuri și neconformități • măsuri de control	Teorie: Explicația Prezentarea Dezbaterea Conversația Practică: Expunerea Descoperirea Observarea directa Exercițiul frontal/ individual Discuții de grup	Suport de curs Prezentare PPT Planșe, fotografii, filme de prezentare a echipamentelor frigorifice Fișe /instrucțiuni tehnice pentru exploatarea Echipamente frigorifice Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare	• Identifică echipamentele frigorifice folosite în fluxul de fabricație a produselor de patiserie • Cunoaște și utilizează echipamentele frigorifice cu temperaturi pozitive și negative, în funcție de destinație • Prezintă diferențele de bază între tipurile de echipamente frigorifice • Setează parametrii de funcționare a utilajelor frigorifice • Completează formularele de monitorizare a parametrilor de funcționare • Cunoaște și aplică instrucțiunile specifice de exploatare corectă și igienizare • Aplică normele de sănătate și securitate în muncă, de protecție a mediului în exploatarea echipamentelor frigorifice • Identifică riscuri pentru protecția mediului la exploatarea echipamentelor frigorifice. • Știe cum și când să acționeze în cazul apariției unor neconformități în exploatarea echipamentelor frigorifice	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
		4.4. Dispozitive, ustensile, vase și forme folosite în patiserie	Dispozitive, ustensile și vase utilizate în patiserie • prezentare, descriere • clasificare: a) în funcție de material (din inox, silicon, teflon, polietilenă, aluminiu, cupru, ceramică, sticlă termoizolantă b) în funcție de faza procesului tehnologic: • pentru preparare preliminară • pentru preparare • pentru tăiere/decupare • pentru tratare termică • pentru răcire prin șoc frig • pentru finisare /decorare • pentru depozitare • pentru transport Forme și tăvi utilizate în patiserie (inele, rame, tăvi și forme pentru copt, umplut, congelat) din materiale compatibile cu produsele • prezentare/descriere • clasificare (de unică utilizare sau refolosibile)	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 Cataloage de produse de la producători / importatori / distribuitori Dispozitive, ustensile, vase , forme și tăvi specifice din dotarea stației pilot și sau a agentului economic Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare	• Cunoaște și utilizează corect dispozitivele și ustensilele specifice • Cunoaște și alege dispozitivele, ustensilele și vasele de lucru în funcție de caracteristicile și destinația acestora • Cunoaște și alege dispozitivele, ustensilele și vasele de lucru în funcție de materialul din care sunt confecționate • Cunoaște și utilizează corect formele și tăvile specifice • Cunoaște și alege formele și tăvile în funcție de faza procesului tehnologic în care se utilizează • Execută igienizarea dispozitivelor, ustensilelor, formelor și vaselor conform instrucțiunilor specifice	1	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
5	Modul V: Materii prime, ingrediente și materiale auxiliare utilizate în patiserie	5.1. Principii alimentare, valori nutritive și energetice ale alimentelor	Nutriția și principii nutritive • Proteine – definire, surse, funcții în alimentație, mod de acțiune la realizarea produselor • Lipide - definire, surse, funcții în alimentație, mod de acțiune la realizarea produselor • Glucide - definire, tipuri, surse, funcții în alimentație, mod de acțiune la realizarea produselor • Săruri minerale și vitamine - definire, surse, funcții în alimentație • Apă – caracteristici, rol în alimentație, rol în realizarea produselor, Valoarea nutritivă și energetică a produselor – definire Eticheta nutrițională, tipuri de etichetări (semaforul culorilor, NutriScore)	Teorie: Explicația Prezentarea Dezbaterea Conversația Practică: Expunerea Descoperirea Observarea directă Exercițiul frontal/ individual Discuții de grup	Suport de curs Prezentare PPT Regulamente, norme legislative interne și europene Reviste și cărți de specialitate Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare	• Definește nutriția • Are capacitatea de a înțelege rolul principiilor nutritive în alimentație: proteine, lipide, glucide, săruri minerale, vitamine și apă • Știe care sunt sursele de proteine/lipide/glucide în realizarea produselor de patiserie • Prezintă modul de acțiune al proteinelor în diferite etape de proces • Prezintă modul de acțiune al lipidelor în diferite etape de proces • Înțelege valoarea alimentară a produselor de patiserie dată de inocuitate, valoare nutritivă și valoare energetică • Înțelege semnificația datelor înscrise în eticheta nutrițională și importanța utilizării altor tipuri de etichetări (semaforul culorilor, NutriScore)	6	8
		5.2. Cunoașterea și pregătirea materiilor prime și auxiliare	Materii prime folosite în patiserie: • Prezentare, descriere,	Teorie: Explicația Prezentarea Dezbaterea		• Cunoaște și prezintă principalele grupe de materii prime • Are capacitatea de a prezenta	6	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
		folosite în patiserie	clasificare • Caracteristici calitative • Condiții de depozitare • Rol în realizarea produselor de patiserie pentru următoarele grupe de materii prime: - o făina și produse derivate cerealiere - o lapte și produse lactate, - o uleiuri și grăsimi - o ouă și produse derivate - o zahăr și substanțe de îndulcire - o ciocolata și cacao - o carnea și produsele din carne, - o produse vegetale de înlocuire a laptelui și produselor lactate, - o legume, ciuperci și fructe proaspete - o fructe și semințe uscate, Produse convenience (premixuri, creme gata	Conversația Practică: Expunerea Descoperirea Observarea directă Exercițiul frontal/ individual Discuții de grup	interne și europene Documente tehnice privind calitatea materiilor prime – standarde de calitate, specificații tehnice, norme tehnice Reviste și cărți de specialitate Mostre de materii prime și auxiliare Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare	caracteristici organoleptice ale oricăror materii prime utilizate în patiserie • Are capacitatea de a prezenta caracteristici fizico-chimice ale materii prime de bază utilizate în patiserie • Enumeră materiile prime cu risc alergen • Cunoaște și asigură corect condițiile de depozitare specifice oricărei materii prime utilizate • Are capacitatea de a descrie rolul diferitelor materii prime în realizarea produselor de patiserie • Definește și prezintă produsele convenience utilizate în patiserie • Cunoaște avantajele și dezavantajele utilizării produselor convenience în patiserie • Cunoaște și asigură corect condițiile de depozitare specifice oricărei materii prime utilizate • Definește și clasifică materiile auxiliare utilizate în patiserie • Are capacitatea de a descrie		

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
			preparate, elemente de decor) - Definiție și scop - Avantaje /dezavantaje pentru utilizare - Condiții de depozitare Principalele materii auxiliare folosite în patiserie (clasificare, descriere, doze maxim admise): - agenți de colorare - - arome și esențe, - agenți de îngroșare (amidon, gelatină, agar-agar etc.) - agenți de afânare (bicarbonatul de sodiu, bicarbonatul de amoniu, praful de copt, drojdia de panificație și maiaua) - cafeaua, ceaiul și băuturile alcoolice utilizate în producția de patiserie sau de semifabricate Principalele materiale auxiliare folosite în patiserie: - folii de acetofan, celofan - folie alimentară, de aluminiu,			rolul diferitelor grupe de materii auxiliare în realizarea produselor de patiserie - Folosește materialele auxiliare conform rețetelor și dozelor recomandate de legislația în vigoare - Cunoaște și asigură corect condițiile de depozitare specifice oricărei materii auxiliare utilizate - Cunoaște și prezintă principalele materiale auxiliare utilizate în patiserie - Utilizează corect materialele auxiliare		

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
			• hârtia pergament, • chese, discuri, dantele, • cutii din carton duplex • pungi de hârtie pergaminată • pungi BOPP, HPDE etc.					
		5.3. Recepția calitativă și cantitativă a materiilor prime și auxiliare	• Metode de verificare cantitativă: cântărire, măsurare, numărare • Metode de verificare calitativă: organoleptic, măsurări cu dispozitive specifice, metode și procedee de laborator). • Cerințe privind recepția: • norme de igienă și siguranța alimentului privind recepția materiilor prime și auxiliare • proceduri și standarde de lucru (mod de măsurare, prelevare de probe, mod de verificare a calității și siguranței alimentului, respigarea produselor neconforme) • Documente de	Teorie: Explicația Prezentarea Conversația Practică: Expunerea Descoperirea Observarea directă Exercițiul frontal/ individual Discuții de grup	Suport de curs Prezentare PPT; Mostre materii prime și auxiliare; Echipamente și ustensile de lucru Documente tehnice privind calitatea – standarde de calitate, specificații tehnice, norme tehnice; Documente de însoțire Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare	• Definește noțiunile de recepție calitativă și cantitativă • Identifică echipamentele necesare recepției cantitative a materiilor prime și auxiliare • Reglează și utilizează corect echipamentul de măsurare • Compară însușirile senzoriale, fizice și tehnologice ale materiilor prime și auxiliare cu cele din standardele de calitate; • Cunoaște și aplică normele de igienă și siguranța alimentelor la recepție • Cunoaște și aplică procedurile pentru recepția calitativă a materiei prime și auxiliare • Cunoaște care sunt documentele de însoțire a materiilor prime/ auxiliare • Cunoaște rolul documentelor de însoțire a produselor recepționate în asigurarea trasabilității 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
			însoțire a materiilor prime, materiilor auxiliare și materialelor pentru recepție: <i>declarație de conformitate, specificații tehnice, fișe tehnice de produs, buletine de analiză certificat de calitate;</i> • Efectuarea recepției cantitative și calitative Intocmirea documentelor Marcarea în vederea lotizării Neconformități privind recepția/ informarea persoanelor abilitate - o definire - o identificare - o măsuri corecție			• Are capacitatea de a verifica documentele de însoțire a mărfurilor • Intocmește documentele de recepție. • Execută recepția cantitativă a materiilor prime și auxiliare • Constată neconformități ale materiilor prime/auxiliare • Cunoaște importanța marcării loturilor de produse recepționate și a lotizării acestora • Marchează corect loturile de produse recepționate în vederea lotizării • Aplică procedurile de lucru privind comunicarea și remediarea / respingerea lotului;		
		5.4.Depozi-tarea și transportul materiilor prime, materiilor auxiliare și materialelor	Depozitarea materiilor prime și auxiliare • scop • principiile depozitării (separarea în funcție de origine - animală/vegetală, condiții de depozitare, ordine de utilizare - principiile FIFO/FEFO/ LEO) • tipuri de depozite	Teorie: Explicația Prezentarea Dezbaterea Conversația Practică: Expunerea Descoperirea Observarea directă Exercițiul	Suport de curs Prezentare PPT Imagini; Echipamente/ mobilier pentru depozitare în stația pilot /unitățile de practică; Norme privind depozitarea și	• Definește scopul depozitării • Înțelege principiile de bază ale depozitării • Poate indica cum și când se realizează depozitarea materiilor prime, materiilor auxiliare și materialelor conform tipului, caracteristicilor produselor depozitate, a procedurilor interne și instrucțiunilor de lucru	2	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
			specifice: magazii, silozuri, spații amenajate, camere frigorifice, frigidere, congelatoare etc. - modalități de depozitare specifice tipurilor de materii prime și auxiliare – în silozuri, în saci, navete, pe rafturi etc. - procese ce au loc pe timpul depozitării materiilor prime și auxiliare Parametrii de microclimat specifici la depozitarea materiilor prime și auxiliare - prezentare și descriere (luminozitate, circulația aerului, temperatura, umiditate relativă etc.). - urmărirea parametrilor de microclimat și întocmirea graficelor specifice, conform sistemului de siguranța alimentelor (HACCP). Echipamente de transport - manuale sau mecanice (transport pneumatic, cu cărucioare,	frontal/ individual Discuții de grup	manipularea; Ghid de bune de producție și igienă Codex alimentarius - principiile HACCP Fișe de documentare. Fișe de lucru Fișe de evaluare	- Alege modul de depozitare în funcție de materia primă recepționată - Identifică tipurile de depozite specifice materiilor prime și auxiliare din patiserie - Aplică metodele de depozitare specifice fiecărei materii prime/auxiliare - Precizează procesele care au loc la depozitarea diverselor materii prime - Precizează condițiile de microclimat specifice pentru depozitarea fiecărei materii prime sau auxiliare - Poate seta și monitoriza parametrii de microclimat specifici, în conformitate cu instrucțiunile specifice, în funcție de natura produsului de depozitat - Urmărește parametrii de microclimat și face înregistrarea acestora - Identifică echipamentele de transport utilizate în patiserie - Demonstrează capacitatea de a executa transportul automatizat sau manual al produselor respectând instrucțiunile de lucru/procedurile interne specifice		

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
			platforme cu roți, lize, lifturi etc.) Cerințe privind depozitarea, transportul și manipularea materiilor prime. • Instrucțiuni tehnologice, proceduri interne, lotizare/ principii de utilizare (FIFO/FEFO/LELO); • Reguli de igiena și siguranța alimentelor • Norme de sănătatea și securitatea muncii și protecția mediului • Neconformități privind depozitarea și transportul (spații neigienizate, parametri depășiți, echipamente nefunctionale sau neigienizate etc).			echipamentului de transport din dotare • Verifică starea de funcționare a echipamentelor de manipulare • Aplică normele de siguranță și securitate în muncă la transportul și manipularea materiilor prime și ingredientelor • Verifică starea de igienă a spațiilor și echipamentelor de depozitare și transport • Realizează transportul și manipularea materiilor prime și auxiliare respectând normele de igienă și siguranța alimentelor; • Manipulează corect materiile prime și auxiliare conform normelor specifice; • Constată neconformități la depozitarea materiilor prime și soluționează pe cele minore • Informează persoanele abilitate despre neconformitățile constatate		
6	Modul VI: Prepararea și prelucrarea aluaturilor, umpluturi lor și cremelor de patiserie	6.1. Aluaturi utilizate în patiserie - preparare și prelucrare	Tipuri de aluat utilizate în patiserie (descriere, caracteristici specifice, principalele ingrediente): • aluat fraged • aluat opărit • aluat dospit • aluat foitaj • aluat pentru	Teorie: Explicația Prezentarea Dezbaterea Conversația Practică: Demonstrația Exercițiul frontal/	Suport de curs Prezentare PPT Reviste și cărți de specialitate Materii prime și auxiliare Filme de prezentare Instrucțiuni tehnice	• Clasifică tipurile de aluat utilizate în patiserie • Descrie corect fiecare tip de aluat utilizat în patiserie • Cunoaște caracteristicile specifice pentru fiecare tip de aluat utilizat în patiserie • Identifică și utilizează corect materiile prime necesare obținerii	12	24

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
			croissant/aluat danez - foaia de placintă românească și grecească - aluat pe bază de ou și făină (compoziții aerate) Preparare și prelucrare aluaturi: - dozarea ingredientelor și prelucrare primară a acestora - tehnologia și parametrii specifici preparării fiecărui aluat în parte - transformări ce au loc la prepararea/ prelucrarea aluaturilor - echipamente și utilaje de preparare a aluaturilor - indici de calitate ai aluaturilor - defecte, cauze, remedieri - condiții de păstrare și depozitare a aluaturilor în vederea obținerii produselor finite	individual și de grup Discuții și dezbateri Calcul matematic	Ghid de bune practici de producție și igienă Modele programe de pregătire ale școlilor de profil internaționale Aplicații practice în stația pilot /unitățile de practică Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare	aluaturilor - Cunoaște rolul fiecărui ingredient folosit și al tehnicilor de lucru aplicate la obținerea aluaturilor - Dozează ingredientele specifice tipurilor de aluat conform rețetelor de fabricație - Cunoaște ce operații și când se aplică pentru prelucrarea primară a ingredientelor utiliza-te la prepararea aluaturilor - Are capacitatea de a descrie și aplica tehnologia de preparare a fiecărui tip de aluat - Prepara corect fiecare tip de aluat, respectând parametrii specifici de preparare și instrucțiunile tehnologice specifice - Descrie ce transformări au loc în timpul preparării/ prelucrării diferitelor tipuri de aluaturi - Identifică și utilizează corect echipamentele necesare obținerii fiecărui aluat în parte - Pregătește corect locul de muncă și verifică responsabil starea de igienă a ustensilelor și echipamentelor de lucru - Are capacitatea de a prezenta indicii de calitate ai fiecărui tip de aluat		

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
						- Poate enumera și descrie defectele ce pot apărea la prepararea aluaturilor - Identifică corect cauzele defectelor apărute la prepararea aluaturilor și modul de remediere al acestora - Păstrează și depozitează corect fiecare tip de aluat - Cunoaște parametrii de păstrare a tipurilor de aluat		
		6.2. Creme și umpluturi utilizate în patiserie – preparare și prelucrare	Tipuri de umpluturi folosite în patiserie (descriere, ingrediente, caracteristici): - pe bază de brânză - pe bază de fructe - pe bază de legume - pe bază de carne Tipuri de creme folosite în patiserie (descriere, ingrediente, caracteristici): - crema de patiserie și derivatele acesteia: mousseline, diplomat, chiboust - frișca bătută (Creme chantilly) Preparare și prelucrare creme și umpluturi - Dozarea ingredientelor și prelucrare primară a	Teorie: Explicația Prezentarea Dezbaterea Conversația Practică: Demonstrația Exercițiul frontal/ individual și de grup Discuții și dezbateri Calcul matematic	Suport de curs Prezentare PPT Reviste și cărți de specialitate Filme de prezentare Materii prime și auxiliare Instrucțiuni tehnice Ghid de bune practici de producție și igienă Modele programe de pregătire ale școlilor de profil internaționale Aplicații practice în stația pilot /unitățile de practică	- Describe corect fiecare tip de umplutură/cremă utilizată în patiserie - Cunoaște caracteristicile specifice pentru fiecare tip de umplutură/cremă utilizate în patiserie - Identifică și utilizează corect materiile prime necesare obținerii umpluturilor și cremelor - Cunoaște rolul fiecărui ingredient folosit și al tehnicilor de lucru aplicate la obținerea cremelor/umpluturilor - Dozează ingredientele specifice tipurilor de creme sau umpluturi conform rețetelor de fabricație - Cunoaște ce operații și când se aplică pentru prelucrarea primară a ingredientelor utilizate la prepararea cremelor/ umpluturilor	6	24

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
			acestora • Tehnologia și parametrii specifici prelucrării fiecărui tip de umplutură și cremă • Echipamente și utilaje de preparare • Transformări ce au loc la prepararea/ prelucrarea umpluturilor și cremelor • Indici de calitate ai umpluturilor și cremelor • Defecte, cauze, remedieri • Condiții de păstrare și depozitare până la utilizare		Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare	• Are capacitatea de a descrie și aplica tehnologia de preparare a fiecărui tip de cremă/ umplutură • Prepară corect fiecare tip de cremă/umplutură, respectând parametrii specifici de preparare și instrucțiunile tehnologice specifice • Identifică și utilizează corect echipamentele de lucru necesare obținerii fiecărui tip de umplutură/cremă • Descrie ce transformări au loc pe timpul preparării/ prelucrării diferitelor tipuri de umpluturi sau creme • Pregătește corect locul de muncă și verifică responsabil starea de igiena a ustensilelor și echipamentelor de lucru • Are capacitatea de a prezenta indicii de calitate ai fiecărui tip de umplutură/cremă • Poate enumera și descrie defectele ce pot apărea la prepararea umpluturilor sau cremelor de patiserie • Identifică corect cauzele defectelor apărute la prepararea umpluturilor/cremelor și modul de remediere al acestora • Păstrează și depozitează corect fiecare tip de umplutură sau cremă până la utilizare		

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
						Cunoaște parametrii de păstrare a tipurilor de umpluturi creme		
		6.3. Semifabricate pentru finisare și decor specifice în patiserie - preparare și prelucrare	Tipuri de semifabricate de decor utilizate în patiserie: pe bază de fructe și legume proaspete (Fructe și legume deshidratate, confiate sau în alcool, jeleuri, sosuri - coulis, dulceturi -confit , compoturi - compote) pe bază fructe uleioase (martipan, pralina, nougatine, alune/nuci caramelizate) glazuri (glazura neutră, ganaj glazura oglindă, fondant pentru glasat) semipreparate auxiliare (crumble - aluat fraged sfărâmat, ponci, elemente de decor din ciocolata, elemente de decor din cremă turnată) Preparare și prelucrare semifabricate de finisare și decor - Dozarea ingredientelor și prelucrarea primară a acestora	Teorie: Explicația Prezentarea Dezbaterea Conversația Practică: Demonstrația Exercițiul frontal/ individual și de grup Discuții și dezbateri Calcul matematic	Suport de curs Prezentare PPT Reviste și cărți de specialitate Filme de prezentare Materii prime și auxiliare necesare Instrucțiuni tehnice Ghid de bune practici de producție și igienă Modele programe de pregătire ale școlilor de profil internaționale Aplicații practice în stația pilot /unitățile de practică Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare	- Clasifică tipurile de semifabricate utilizate în fînsarea/ decorarea produselor de patiserie - Describe corect fiecare tip de semifabricat utilizat la finisarea și decorul produselor de patiserie - Identifică și utilizează corect materiile prime necesare obținerii semifabricatelor pentru finisare și decor - Cunoaște rolul fiecărui ingredient folosit și al tehnicilor de lucru aplicate la obținerea semifabricatelor pentru finisare și decor - Dozează ingredientele specifice tipurilor semifabricate de finisare și decor conform rețetelor de fabricație - Cunoaște ce operații și când se aplică pentru prelucrarea primară a ingredientelor utilizate la prepararea semifabricatelor de decor - Are capacitatea de a descrie și aplica tehnologia de preparare a fiecărui tip de semifabricat de decor - Prepara corect fiecare tip de semifabricat de decor, respectând	6	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
			• Tehnologia și parametrii specifici • Echipamente și ustensile • Indici de calitate ai semifabricatelor de finisare și decor • Defecte, cauze, remedieri • Condiții de păstrare până la utilizare Cerințe privind prepararea și prelucrarea semipreparatelor de patiserie • Reguli de igiena și siguranța alimentelor • Norme de sănătatea și securitatea muncii și protecția mediului • Neconformități privind prepararea și prelucrarea			parametrii specifici de preparare și instrucțiunile tehnologice specifice • Identifică și utilizează corect echipamentele și ustensilele de lucru necesare obținerii semifabricatelor pentru finisare și decor • Are capacitatea de a prezenta indicii de calitate ai fiecărui tip de semifabricat de finisare și decor • Identifica corect cauzele defectelor aparute la prepararea semifabricatelor de finisare și decor și modul de remediere al acestora • Păstrează și depozitează corect fiecare tip de semifabricat pentru finisare și decor, până la utilizare • Aplică normele de siguranță și securitate în muncă la prepararea și prelucrarea semifabricatelor de patiserie • Realizează manoperele de preparare/prelucrare respectând normele de igienă și siguranța alimentelor; • Constată neconformități prepararea și prelucrarea semifabricatelor și soluționează pe cele minore • Informează persoanele abilitate despre neconformitățile constatate		

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
		6.4. Tehnici de lucru aplicate la prepararea și prelucrarea semifabricatelor de patiserie	Tehnici de lucru aplicate la prepararea aluaturilor (definire, scop, descriere, parametri tehnologici specifici, transformări ale ingredientelor) : • omogenizare • amestecare • framântare • spumare • alifiere • emulsionare • gelificare • fierbere/prăjire • laminare • răcire /odihnă • înglobare grăsimi Tehnici de lucru aplicate la prelucrarea semifabricatelor pentru prepararea la cald sau rece a produselor de patiserie (definire, scop, descriere , parametri tehnologici specifici, transformări ale ingredientelor): • divizare • modelare • taiere/portionare • turnare • asamblare • umplere	Teorie: Explicația Prezentarea Dezbateră Conversația Practică: Demonstrația Exercițiul frontal/ individual și de grup Discuții și dezbateri	Prezentare PPT Reviste și cărți de specialitate Filme de prezentare Materii prime și auxiliare Echipamente specifice Instrucțiuni tehnice Ghid de bune practici de producție și igienă Aplicații practice în stația pilot /unitățile de practică Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare	• Definește fiecare tehnică de lucru utilizată la prepararea și prelucrarea semifabricatelor de patiserie • Are capacitatea de a alege tehnica de lucru corectă pentru prepararea fiecărui tip de semifabricat de patiserie • Are capacitatea de a descrie modul de execuție a fiecăreia din tehnicile de lucru aplicate la prepararea și prelucrarea semifabricatelor de patiserie • Explică ce transformări ale ingredientelor au loc în timpul fiecărei tehnici de preparare și/ sau prelucrare • Execută corect tehnici de lucru după temă dată	6	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
7	Modul VII: Realizarea produselor finite de patiserie	7.1 Produse de patiserie specifice tipurilor de aluat	Prezentarea produselor de patiserie (clasificare, definire, descriere, caracteristici specifice tipurilor de produse): • Produse de patiserie din aluat fraged: pate sablee, pate sucee, brisee, pate salee pentru tarte dulci și sărate, fursecuri, paleuri • Produse de patiserie din aluat dospit: cornuri, covrigi polonezi, brânzoaice, gogoși, cozonac, șuberek • Produse de patiserie din aluat foietat: pai parmezan, pateuri și bușeuri cu carne / brânză / spanac / ciuperci, bărcuțe cu rahat, cremșnit • Produse de patiserie din aluat danez: croissant, palmieri, ochelari, melci • Produse de patiserie din aluat opărit: eclere, choux-uri	Teorie: Explicația Prezentarea Dezbateră Conversația Practică: Demonstrația Expunerea Discuții și dezbateri Jocuri de rol	Suport de curs Prezentare PPT Reviste și cărți de specialitate Filme de prezentare Specificații tehnice/Fișe tehnice de produs Mostre de produse finite	• Clasifică tipurile de produse finite de patiserie • Enumeră produsele de patiserie specifice fiecărui tip de aluat • Definește și descrie corect fiecare tip de produs de patiserie • Cunoaște caracteristicile specifice ale fiecărui sortiment de produs de patiserie • Identifică produse de patiserie și le încadrează corect în grupa de produse • Are capacitatea de a identifica din ce semifabricate este preparat un produs de patiserie identificat • Prezintă tehnicile de lucru aplicate la obținerea unui produs de patiserie stabilit prin temă dată	6	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
			pentru profiterol, choux-uri pentru Saint Honoree • Produse de patiserie din foi de plăcintă românești și/sau grecești: merdenele, țigarete cu nucă, sarailie, baclava • Produse de patiserie din aluat pe bază de ou și făină (aluat aerat) chec, cup-caje madelaine, clafoutis, pandișpan					
		7.2. Asamblarea semifabricatelor în vederea preparării produselor de patiserie la cald sau la rece	Pregătire și asamblare semifabricate pentru prepararea produselor de patiserie: • Pregătirea aluaturilor în vederea asamblării • Dozarea semifabricatelor în vederea asamblării • Asamblarea produselor de patiserie: reguli de asamblare, instrucțiuni specifice, pentru umplere, tăiere, turnare,	Teorie: Explicația Prezentarea Dezbaterea Conversația Practică: Demonstrația Exercițiul frontal/ individual și de grup Calcul matematic Discuții și dezbateri	Suport de curs Prezentare PPT Reviste și cărți de specialitate Filme de prezentare Specificații tehnice/Fișe tehnice de produs Semifabricate necesare Echipamente și ustensile specifice Ghid de bune practici de producție și igienă	• Identifică și utilizează corect materiile prime și/sau semifabricatele necesare asamblării la cald sau rece • Identifică și utilizează corect echipamentele și ustensilele de lucru necesare asamblării la cald sau rece • Dozează corect semifabricatele specifice tipurilor de produse finite de patiserie • Pregătește corect locul de muncă și verifică responsabil starea de igienă a ustensilelor și echipamentelor de lucru • Asamblează corect semifabricatele în vederea prelucrării la cald sau rece,	6	14

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
			modelare, - Divizarea, modelarea, finalizarea formelor produselor de patiserie - Echipamente, utilaje și ustensile de asamblare și divizare a semifabricatelor - Indici de calitate ai semifabricatelor asamblate - Defecte, cauze, remedieri		Modele programe de pregătire ale școlilor de profil internaționale Aplicații practice în stația pilot /unitățile de practică Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare	conform instrucțiunilor tehnologice și caracteristicilor de produs - Cunoaște rolul fiecărei tehnici de lucru folosite la asamblarea semifabricatelor în vederea prelucrării la cald sau rece - Cunoaște ce operații și când se aplică pentru asamblarea produselor finite de patiserie - Are capacitatea de a descrie și aplica tehnologia de preparare a fiecărui tip de produs de patiserie - Prepară corect fiecare tip de produs finit, respectând parametrii specifici de preparare și instrucțiunile tehnologice specifice - Identifică și utilizează corect echipamentele și ustensilele necesare obținerii fiecărui tip de produs finit în parte - Prezintă indicii de calitate ai fiecărui tip de produs în parte și modul de verificare al acestora - Poate enumera și descrie defectele ce pot apărea la asamblarea produselor de patiserie - Identifică corect cauzele defectelor apărute la asamblarea produselor de patiserie și modul de remediere a acestora		
		7.3. Prelucrarea semifabrica telor asamblate la rece	Congelarea rapidă - Definire - Scop	Teorie: Explicația Prezentarea Dezbaterea	Suport de curs Prezentare PPT Reviste și cărți de specialitate	Definește și prezintă scopul etapei de congelare a semifabricatelor de patiserie	6	14

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
			- Avantaje/dezavantaje - Faze de finisare a semifabricatelor de patiserie înainte de congelare (semifabricat crud, dospit /nedospit, precoat/copt) - Echipamente utilizate la congelare Parametrii tehnologici la congelare - temperatură aer - timp - temperatură produs Factori ce influențează alegerea parametrilor tehnologici: - conditiile de calitate a semifabricatelor (forma, greutatea, compozitia produsului) - gradul de încărcare a utilajului Decongelarea produselor și utilizarea în funcție de faza de finisare în care se găsește produsul de patiserie Cerințe privind congelarea semifabricatelor de patiserie.	Conversația Practică: Demonstrația Exercițiul frontal/ individual și de grup Discuții și dezbateri	Semifabricate asamblate Modele programe de pregătire ale școlilor de profil internaționale Instrucțiuni tehnologice Ghid de bune practici de producție și igienă Aplicații practice în stația pilot /unitățile de practică, Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare	- Cunoaște avantajele și dezavantajele aplicării acestei etape de proces - Prezintă caracteristicile semifabricatelor supuse congelării în funcție de fazele de finisare a acestora - Are capacitatea de a identifica și descrie modul de exploatare a echipamentelor de congelare rapidă - Poate enumera și descrie parametrii tehnologici ai colgelării - Descrie factorii ce influențează stabilirea parametrilor de congelare rapidă specifici fiecărui produs - Prezintă capacitatea de a seta responsabil utilajul de congelare în funcție de caracteristicile produselor și de gradul de încărcare al echipamentului - Decongelează produsele de patiserie, corect și responsabil, în scopul utilizării în funcție de faza de finisare a fiecăruia - Aplică normele de siguranță și securitate în muncă la congelarea semifabricatelor de patiserie - Verifică responsabil starea de igienă a echipamentelor și ustensilelor de congelare - Realizează congelarea		

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
			- reguli de igienă și siguranță alimentelor - norme de sănătatea și securitatea muncii și protecția mediului - neconformități la congelarea semifabricatelor de patiserie.			respectând normele de igienă și siguranța alimentelor - Constată neconformități la congelarea semifabricatelor și soluționează pe cele minore - Informează persoanele abilitate despre neconformitățile constatate		
		7.4. Prepararea produselor finite de patiserie la cald	Coacerea produselor de patiserie (descriere, scop, realizare) Parametrii tehnologici specifici coacerii produselor de patiserie: - temperatura cuptor - timp - umiditate - ventilație Factori ce influențează alegerea parametrilor tehnologici: - condițiile de calitate a semifabricatelor (forma, greutatea, compoziția produsului) - gradul de încărcare a cuptorului - temperatura produsului la introducerea în cuptor Echipamente utilizate la coacere - cuptoare.	Teorie: Explicația Prezentarea Dezbateri Conversația Practică: Demonstrația Exercițiul frontal/ individual și de grup Discuții și dezbateri	Suport de curs Prezentare PPT Reviste și cărți de specialitate Semifabricate de patiserie Instrucțiuni tehnologice Ghid de bune practici de producție și de igienă Aplicații practice în stația pilot /unitățile de practică Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare	- Describe etapa de coacere și cunoaște scopul realizării acesteia - 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 - Cunoaște corelațiile între parametrii de coacere și durata coacerii - Cunoaște care sunt factorii și cum pot influența alegerea parametrilor de coacere și setează responsabil cuptorul - Describe tipurile de cuptoare și clasifică cuptoarele utilizate	6	14

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
			• Clasificare în funcție de tip constructiv (fixe/tunel/cu vetre/rotative), tip de transfer termic (cu convecție forțată/ cu conducție), mod de funcționare (continue/ discontinue, cu ventilație, cu umiditate) • Instrucțiuni de exploatare a cuptoarelor • Setarea parametrilor de funcționare • Încărcare/descărcare • Controlul coacerii Cerințe privind coacerea: • Proceduri, standarde, norme tehnice, reguli de igienă și siguranță alimentară etc.; • Documente utilizate la coacerea produselor • Neconformități la coacere • Norme de siguranță și securitate în muncă și reguli de igienă și siguranța alimentelor la coacerea semifabricatelor			pentru coacerea produselor de patiserie • Identifică corect tipul de cuptor ce trebuie folosit în funcție de tipul de produs ce urmează a se supune coacerii • Demonstrează capacitatea de a seta, urmări, menține și înregistra parametrii tehnologici și de microclimat ai coacerii • Coace orice tip de produs de patiserie respectând instrucțiunile tehnologice specifice și instrucțiunile de exploatare ale cuptorului • Are capacitatea de a alimenta și descărca cuptoarele cu semifabricate conform instrucțiunilor de lucru/procedurilor interne și de a exploata cuptorul în funcție de regimul de coacere stabilit • Urmărește procesul de coacere a produselor și de monitorizare a parametrilor tehnologici de coacere • Are capacitatea de a aprecia corect punctul final al coacerii • Identifică situații de risc specifice coacerii semifabricatelor de patiserie • Pregătește corect locul de muncă și verifică responsabil starea de igienă și starea de funcționare a cuptorului		

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
						• Informează prompt superiorul ierarhic conform procedurilor, la depistarea unor neconformități • Soluționează neconformitățile minore prin aplicarea acțiunilor corective, conform procedurilor		
		7.5. Pregătirea produselor pentru depozitare	Răcirea produselor finite de patiserie coapte: • scop • mod de realizare • parametri de microclimat la răcire Finisarea și decorarea produselor de patiserie • însiropare, glasare, decorare, pudrare, acoperire cu dressinguri, Ambalarea produselor finite de patiserie: • scop, descriere, avantaje • metode și tehnici de ambalare (descriere, avantaje/ dezavantaje, metode moderne de ambalare ptr. prelungirea termenului de valabilitate) • echipamente/utilaje de ambalare • instrucțiuni de	Teorie: Explicația Prezentarea Dezbaterea Conversația Practică: Demonstrația Exercițiul frontal/ individual și de grup Discuții și dezbateri	Suport de curs Prezentare PPT Reviste și cărți de specialitate Semifabricate Modele programe de pregătire ale școlilor de profil internaționale Instrucțiuni tehnologice Standarde de calitate Ghid de bune practici de producție și igienă Aplicații practice în stația pilot /unitățile de practică Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare	• Prezintă scopul și modul de realizare a răcirii produselor de patiserie • Efectuează operația de răcire conform instrucțiunilor de lucru • Are capacitatea de a seta și înregistra parametrii de microclimat la răcirea produselor de patiserie • Descrie operațiile de finisare și decorare specifice sortimentelor de produse de patiserie • Finisează produsele cu materiale specifice conform instrucțiunilor de produs și rețetei; • Cunoaște scopul și avantajele ambalării individuale a produselor de patiserie • Prezintă capacitatea de a descrie metode de ambalare utilizate în patiserie și de a prezenta avantajele și dezavantajele acestora • Descrie echipamentele de ambalare • Reglează și exploatează în condiții de siguranță echipamentele de ambalare	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
			ambalare specifice stadiului și destinației produsului (produse coapte, produse precoapte și congelate, produse necoapte și congelate) Etichetarea produselor finite de patiserie: - rolul etichetarii; - elemente de legislație privind etichetarea produselor de patiserie și conținutul etichetei - instrucțiuni de etichetare a produselor - termen de valabilitate/ data durabilității minimale Depozitarea produselor finite de patiserie în funcție de stadiul de pregătire: produse de patiserie congelate/ coapte și ambalate/ coapte și proaspete(calde) - Echipamente pentru			- Cunoaște tehnicile de ambalare ce au ca scop prelungirea termenului de valabilitate al produselor de patiserie - Ambalează corect, în funcție de tipul de produs, pe tăvi de prezentare, pungi, lăzi, baxuri, cutii etc., respectând instrucțiunile specifice de ambalare - Este conștient de importanța etichetei și a informațiilor pe care trebuie să le conțină aceasta - Alege tipul de etichetă în funcție de produs și destinația acestuia - Identifică corespunzător produsele ce trebuie etichetate, cu respectarea principiului FIFO și a comenzilor - Demonstrează capacitatea de a ști când, cum și ce se verifică înainte de etichetare - Definește termenul de valabilitate versus data durabilității minimale - Aplică corect eticheta și durata de valabilitate a produselor pe etichete - Depozitează corect, în funcție de fiecare tip de produs și specificațiile tehnice - Prezintă echipamentele pentru depozitarea produselor de patiserie		

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
			depozitarea produselor de patiserie • Reguli de depozitare (de stivuire/așezare, principii de ieșire din gestiune, vecinătăți admise • Parametrii de microclimat (<i>temperatură, umiditate, etc</i>). Livrarea, transportul și comercializarea produselor finite de patiserie: • Condiții de transport • Descrierea mijloacelor de transport • Principii de livrare • Documente pentru comercializare (comenzi, grafice, fișe etc); • Expunerea produselor finite pentru comercializare			• Realizează depozitarea produselor finite pe loturi în funcție de procedurile interne și de regulile de depozitare specifice • Cunoaște importanța respectării parametrilor de depozitare specifici tipurilor de produse depozitate • Urmărește și înregistrează parametrii de depozitare • Realizează/verifică igienizarea spațiilor de depozitare • Asigura condițiile corecte de transport, respectând aceleași specificații de la depozitare • Prezintă mijloacele de transport adecvate produsului finit; • Asigură livrarea produselor conform comenzilor și principiului FIFO. • Identifică corect documentele privind depozitarea și transportul produselor finite de patiserie; • Are capacitatea de a realiza expunerea produselor în vederea comercializării cu respectarea normelor de igienă și siguranța alimentelor;		

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
8	Modul VIII: Asigurarea calității și siguranței alimentului a semifa- bricatelor și produselor finite de patiserie	8.1. Asigurarea calității produselor și semifabrica-telor	Parametrii de calitate ai produselor finite: greutate, formă, aspect, umiditate, conținut de sare, conținut de proteine, glucide, conținut de umplutură etc Caracteristici senzoriale ale produselor finite de patiserie Acțiuni de autocontrol al calității pe parcursul etapelor de proces: • Verificarea organoleptică a materiilor prime în funcție de: culoare, gust, miros, aromă, aspect etc. • Verificarea parametrilor de depozitare a materiilor prime, auxiliare, ambalaje și alte materiale • Asigurarea lanțului frigorific pe parcursul proceselor tehnologic • Controlarea	Teorie: Conversația Explicația Problematizarea Dezbaterea Practică: Demonstrația Exercițiul frontal/ individual și de grup Discuții și dezbateri	Suport de curs Imagini cu produse Standarde de calitate/ specificații tehnice Instrucțiuni tehnice Ghid de bune practici de producție și igienă Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare	• Identifică și descrie produsele de patiserie • Enumeră și descrie parametrii de calitate ai produselor de patiserie • Verifică calitatea produselor prin identificarea caracteristicilor senzoriale • Identifică și sortează produsele de patiserie neconforme • Cunoaște măsurile de prevenire a defectelor datorate calității materiilor prime • Cunoaște măsurile de prevenire a defectelor datorate erorilor etapelor de proces • Respecta cu strictete etapele procesului tehnologic și parametrii de realizare ale acestora • 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	5	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
			parametrilor de lucru pe parcursul procesului de producție (<i>dospire, coacere, fierbere creme/ glazuri/siropuri, timp de stationare a produselor în zone ce pot genera variații de temperaturi</i>) • Verificarea parametrilor de depozitare • Verificarea organoleptică a semifabricatelor și produselor finite					
		8.2. Asigurarea siguranței alimentului produselor și semifabricatelor	A acțiuni de autocontrol și verificare pentru asigurarea siguranței alimentului semifabricatelor și produselor finite de patiserie Riscuri majore pentru sănătatea consumatorilor de produse de patiserie: • prospețimea materiilor prime de origine animală • încrucișările de flux • contaminarea de la	Teorie: Conversația Explicația Descrierea Problematizarea Practică: Conversația Explicația Exemplificarea Descrierea Problematizarea	Suport de curs Imagini Proceduri de siguranță alimentelor Instrucțiuni de lucru Fișe de docu Fișe de lucru Fișe de evaluare metare	• Aplică acțiuni de autocontrol al siguranței alimentelor asupra semifabricatelor și produselor finite pe fiecare fază tehnologică • Are capacitatea de a verifica și a utiliza doar materii prime, semifabricate și produse conforme acționând cu responsabilitate când constată neconformități ale acestora • Cunoaște riscul pe care îl prezintă încrucișările de flux • Cunoaște și aplică măsurile de prevenire a pericolelor potențiale majore la fabricarea produselor de	5	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
			personal • salubritatea spațiilor și utilajelor • asigurarea lanțului frigorific pe parcursul etapelor de proces Etape de proces cu riscuri majore: • depozitarea materiilor prime și auxiliare, a semifabricatelor și produselor finite în condiții de refrigerare • prelucrarea preliminară a ouălor • coacerea produselor de patiserie de gramaj mare • răcirea în vederea ambalării a produselor de patiserie de gramaj mare			patiserie • Conduce procesul tehnologic pentru a obține produse sigure pentru consum și are capacitatea de a acționa pentru soluționarea neconformităților		