



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

**Standard ocupațional
DECORATOR PRODUSE COFETĂRIE
COD COR 751206**

**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
PMI Certified Cake Decorator Instructor Bunea Rodica

Data elaborării:

17.07.2021

Verificare profesională:

Profesor Mănăilescu Angela
Dr. ing Gabriela Berechet

Data verificării:

19.07.2021

Avizare:

APAR – Asociația pentru Promovarea Alimentului Românesc

Data avizării:

06.07.2021; 22.07.2021

Validare documentație:

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

Data validării sectoriale:

03.08.2021

Aprobare:

Autoritatea Națională pentru Calificări

Data aprobării:

Decizia ANC nr. 356/12.08.2021.

Nr. RS – 47/13.08.2021



AUTORITATEA
NAȚIONALĂ
PENTRU
CALIFICĂRI



MINISTERUL MUNCII
ȘI PROTECȚIEI SOCIALE



STANDARD OCUPAȚIONAL

SECȚIUNEA A - CERINȚELE PIETEI MUNCII

1. Denumirea ocupației și codul COR

Decorator produse cofetărie, cod COR 751206

2. Denumirea tradusă a ocupației (En):

Cake designer

3. Activități și competențe

3.1 Activități specifice ocupației

1. Cunoașterea și utilizarea echipamentelor și ustensilelor specifice artei decorării prin:

- Cunoașterea și utilizarea echipamentelor și ustensilelor necesare pentru realizarea elementelor de decor;
- Utilizarea softurilor de editare grafică a decorurilor de cofetărie.

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

- Cunoașterea factorilor de nutriție prezenți în materiile prime și auxiliare specifice
- Cunoașterea principalelor materii prime, auxiliare și materiale utilizate în arta decorării (caracteristici, proprietăți, alergeni);
- Cunoașterea principalelor transformări ale materiilor prime la prelucrarea primară și prepararea produselor finite;
- Cunoașterea modului în care ingredientele interacționează între ele, condițiile optime de prelucrare și preparare pentru obținerea elementelor de decor 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, semifabricatelor gata preparate și materialelor auxiliare prin:

- Recepția calitativă și cantitativă a loturilor de materii prime, semifabricate și materiale auxiliare;
- Înregistrarea și marcarea loturilor de materii prime, semifabricate și materiale auxiliare respectând principiul FIFO;
- Identificarea și respectarea procedurilor interne în cazul neconformităților

4. Depozitarea materiilor prime, materialelor auxiliare și semifabricatelor prin:

- Depozitarea și monitorizarea parametrilor de microclimat pentru păstrarea calităților; tehnologice sau de utilizare a produselor depozitate ;
- Manipularea și transportul materiilor prime și semifabricatelor respectand parametrii tehnologici și instructiunile specifice;

5. Cunoașterea și aplicarea noțiunilor de estetică și cromatică prin:

- Cunoașterea și aplicarea regulilor de asamblare, echilibru, proporții între forme și dimensiuni ale produselor decorate;
- Cunoașterea și utilizarea caracteristicilor și simbolistica culorilor, modul de combinare a culorilor ;
- Cunoașterea și aplicarea regulilor scrierii caligrafice în arta decorării;
- Realizarea elementelor de decor cu respectarea cerințelor/tematicii produselor decorate.

6. Cunoașterea și aplicarea tehnicilor de modelare, a elementelor de decor prin:

- Cunoașterea și aplicarea tehnicilor de modelare manuală sau/și cu matrițe;
- Cunoașterea și aplicarea tehnicilor de decupare, sculptură și/sau pictură a elementelor de decor;
- Cunoașterea și aplicarea tehnicilor de asamblare a elementelor de decor;
- Propunerea, crearea/inovarea de tehnici noi de montare și asamblare în concordanță cu cerințele și tematicile produselor ce trebuie realizate.

7. Realizarea elementelor de decor pentru produsele de cofetărie/patiserie prin:

- Realizarea elementelor de decor și a decorațiunilor din zahăr și derivate /înlocuitori (turnare, suflare, tragere);
- Realizarea elementelor de decor și decorațiunilor din pastă de zahăr/pastaj/marțipan;
- Realizarea elementelor de decor și decorațiunilor din creme destinate ornării cu poșul;
- Realizarea elementelor de decor și decorațiunilor pe bază de ciocolată;
- Propunerea, crearea/inovarea de modele noi de decorațiuni care să satisfacă cerințele și tematicile solicitate pentru produsele de cofetărie.

8. Depozitarea elementelor de decor realizate prin:

- Cunoașterea materialelor de desicare și utilizarea lor corespunzătoare la depozitarea și păstrarea elementelor de decor;
- Depozitarea elementelor de decor respectând și monitorizând parametrii specifici de depozitare;
- Respectarea termenelor de valabilitate ale elementelor de decor și folosirea acestora în sistem FIFO.

9. Finisarea și decorarea produselor de cofetărie/patiserie prin:

- Pregătirea semifabricatelor destinate decorării și decorarea lor în funcție de cerințele produsului
- Pregătirea ambalajelor în scopul asigurării stabilității și integrității produsului finit la manipulare și transport
- Ambalarea produsului finit decorat și aplicarea etichetei pe ambalajul de desfacere.

10. Asigurarea calității și siguranței alimentului produselor de decor și a produselor decorate prin

- Aplicarea acțiunilor de autocontrol pentru asigurarea calității și siguranței alimentare asupra semifabricatelor și produselor;
- Asigurarea condițiilor specifice realizării elementelor de decor și a produselor finite de calitate constantă, respectând rețetele și instrucțiunile de lucru;
- Cunoașterea condițiilor de calitate a elementelor de decor și a produselor finite și a cauzelor ce pot afecta calitatea și siguranța pentru consum a acestora.

3.2 Competențe

1. Utilizarea noțiunilor introductive de TIC - competențe digitale
2. Dobândirea noțiunilor de bază civice și sociale organizațional
3. Dobândirea noțiunilor de bază antreprenoriale
4. Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă

5. Aplicarea normelor de protecție a mediului
6. Aplicarea normelor de igienă și de siguranță a alimentelor
7. Întocmirea documentelor specifice
8. Cunoașterea și utilizarea echipamentelor și ustensilelor specifice artei decorării
9. Cunoașterea materiilor prime și materialelor auxiliare folosite în arta decorării.
Pregătirea materiilor prime și auxiliare
10. Recepția calitativă și cantitativă a materiilor prime, semifabricatelor și materialelor auxiliare
11. Depozitarea și transportul materiilor prime, materialelor auxiliare și semifabricatelor
12. Cunoașterea și aplicarea noțiunilor de estetică și cromatică
13. Cunoașterea și aplicarea tehnicilor de modelare și asamblare a elementelor de decor
14. Realizarea elementelor de decor pentru produsele de cofetărie/patiserie
15. Depozitarea produselor finite realizate
16. Finisarea și decorul produselor de cofetărie/patiserie
17. Asigurarea calității și siguranței alimentului produselor de decor

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

751202 - cofetar

6. Informații suplimentare

Ocupația se aplică lucrătorilor care își desfășoară activitatea în unitățile de cofetărie și/sau patiserie specializate și/sau unități de catering, partide de lucru din cadrul restaurantelor, cafenele, insule de pregătire din hipermarketuri/mall/ vagoane restaurant/vase de croazieră fluvială sau maritimă dar și unități de producție specializată doar pe elemente de decor destinate comercializării en-gros sau en-detail, cu capacități de producție diferite (de la unități de capacitate foarte mică, cu activitate preponderent manuală până la unități de producție de capacitate mare.

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, decoratorul de produse de cofetărie 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 specifice.

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:

Aptitudini senzoriale (acuitate vizuală, gust și miros normal dezvoltat)
Aptitudini psiho-motorii (fermitate braț/mână)
Dexteritate manuală
Aptitudini estetice (să fie capabil să deseneze un obiect/formă/floare)
Aptitudini cromatice (să identifice culorile calde/reci, culori complementare)

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 alimentară” eliberat în baza următoarelor investigații:

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

2. Descrierea programului de educație și formare profesională

2.1. Durata totală, nr. ore **din care :**

- **teorie,**

- **practică.**

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

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

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

Sala de curs, scaune de birou, mese de studiu,
Flipchart, videoproector, statie sonorizare, internet wireless, ecran proiectie,
Dulapuri materiale curs, sistem editare photo 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. Inițiator/Autori
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
PMI Certified Cake Decorator Instructor Bunea Rodica – Director, Academia de Artă Dulce
Data elaborării: 17.07.2021
- 3.2. Verificare profesională:
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: 19.07.2021
- 3.3. Avizare:
Asociație profesională/Instituție de reglementare/Instituție de profil
Asociația Produselor Alimentare Românești APAR
Tănase Cristian
Data avizării: 06.07.2021; 22.07.2021
- 3.4. Validare documentație:
Doru Puiu-președinte Asociația Națională a Comitetelor Sectoriale din România
Dragoș Răducan-președinte Comitetul Sectorial Turism, Hoteluri, Restaurante
Gabriela Pascaru – expert sectorial Comitetul Sectorial Turism, Hoteluri, Restaurante
Data validării: 03.08.2021
- 3.5. Aprobare:
Autoritatea Națională pentru Calificări conform deciziei nr. 356 din data 12.08.2021.

Anexa Nr. 1
la standardul ocupațional Decorator produse cofetărie

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 decorării produselor de cofetărie/patiserie	12	16
5.	Aplicarea normelor de protecție a mediului			
6.	Aplicarea normelor de igienă și de siguranță a alimentelor			
7.	Întocmirea documentelor primare specifice			
8.	Cunoașterea și utilizarea echipamentelor și ustensilelor specifice artei decorării	Modulul IV: Echipamente și ustensile utilizate în arta decorării	10	16
9.	Cunoașterea materiilor prime și materialelor auxiliare folosite în arta decorării. Pregătirea materiilor prime și auxiliare	Modulul V: Materii prime, ingrediente și materiale auxiliare utilizate în arta decorării produselor de cofetărie/patiserie	12	32
10.	Recepția calitativă și cantitativă a materiilor prime, semifabricatelor și materialelor auxiliare			
11.	Depozitarea și transportul materiilor prime, materialelor auxiliare și semifabricatelor			
12.	Cunoașterea și aplicarea noțiunilor de estetică și cromatică	Modulul VI: Estetică și cromatică la realizarea produselor de decor	10	22
13.	Cunoașterea și aplicarea tehnicilor de modelare și asamblare a elementelor de decor	Modulul VII: Realizarea elementelor de decor pentru produsele de cofetărie/patiserie	36	88
14.	Realizarea elementelor de decor pentru produsele de cofetărie/patiserie			
15.	Depozitarea produselor finite realizate			
16.	Finisarea și decorul produselor de cofetărie/patiserie	Modulul VIII. Aplicarea și montarea elementelor de decor	22	44
17.	Asigurarea calității și siguranței alimentului a produselor de decor pentru cofetărie/patiserie	Modulul IX: Asigurarea calității și siguranței alimentului produselor de decor pentru cofetărie/patiserie	6	8
			120	240
			360	

Anexa Nr. 2
la standardul ocupațional DECORATOR PRODUSE COFETĂRIE

PROGRAMA DE PREGĂTIRE

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 introdutive de TIC	Componentele hard și soft ale unui calculator personal: - Unitatea centrală - Dispozitive de intrare/ieșire - Memorii - Conceptul de sistem de operare - Tipuri de software	Teorie: Expunerea	Suport de curs Prezentare Power Point Calculator personal	• Demonstrează capacitatea de a enumera și utiliza componentele hard și soft ale unui calculator personal	1	2	
				Practică: Demonstrația Exercițiu					
			Pornirea, oprirea și repornirea calculatorului Interfața sistemului de operare - Pictograme - Ferestre: descriere, operații cu ferestre Tastaura și mouse-ul- funcții - Funcțiile tastaturii - Funcțiile mouse-ului	Teorie: Individual Expunerea	Suport de curs Prezentare Power Point Calculator personal				• Are abilitatea de a porni, opri și reporni corect calculatorul • Identifică pictogramele și ferestrele existente pe desktop • Are capacitatea de a executa operații cu ferestre • Demonstrează capacitatea de a utiliza tastatura și mouse-ul
				Practică: Individual Demonstrația Exercițiul					
		1.2. Sistem de operare Windows	Utilizarea sistemul de operare Windows pentru stocarea, prelucrarea și prezentarea informației	Teorie: Individual Expunerea	Suport de curs Prezentare Power Point Calculator personal	• Demonstrează capacitatea de a ști să utilizeze sistemul de operare Windows pentru stocarea, prelucrarea și prezentarea informației	1	4	
				Practică: Individual Demonstrația Exercițiul					
1.3. Procesare de texte și tabele	Formatarea documentelor utilizand programul Word - Stabilirea dimensiunilor paginii - Page Setup	Teorie: Individual Expunerea	Suport de curs Prezentare Calculator personal	• Are capacitatea de a enumera și aplica operațiile de bază necesare procesării și prelucrării unui text					

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
			- Formarea caracterelor cu ajutorul meniului Format opțiunea Font: - o selectarea fontului - o utilizarea caracterelor aldine, italice și a sublinierilor - o aplicarea unor atribute 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 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	Practică: Individual Expunerea Demonstrația Exercițiul	Imprimantă Hârtie	• Demonstrează capacitatea de a aplica diferite modalități de formatare a textului • Are capacitatea de a crea și salva documente		
			Inserarea și formatarea tabelor: - inserare tabel, linii, coloane, celule - redimensionare, trasare bordură, alegere format predefinit	Teorie: Individual Expunerea	Suport de curs Prezentare Calculator personal Imprimantă Hârtie	• Editează corect texte • Editează corect imagini		
				Practică: Individual Expunerea				
						• Are capacitatea de insera și completa tabele		

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
			- mutare/copiere coloane și rânduri - formatarea automată a tabelor. - bara de instrumente pentru tabele Tipărirea unui document - examinare înaintea imprimării - folosirea opțiunilor de bază pentru tipărire - fereastra Imprimare (Print) - tipărirea documentului utilizând una din imprimantele instalate - tipărirea documentului utilizând una din imprimantele instalate sau într-un fișier	Demonstrația Exercițiul		• Are capacitatea de a descrie și a aplica corect modul de tipărire a unui document		
			Identificarea programului Excel și a posibilităților oferite de acesta - prezentarea ferestrei Excel și elementele componente - prezentarea noțiunii de celulă, foaie de lucru, bară de formule - modificarea dimensiunii rândurilor și coloanelor Realizarea și utilizarea tabelor - formatarea, copierea și mutarea tabelor - formatarea datelor din tabel - introducerea de rânduri și coloane - sortarea datelor - introducerea, ștergerea, redenumirea foilor de calcul	Teorie: Individual Expunerea Practică: Individual Expunerea Demonstrația Exercițiul	Suport de curs Prezentare PP Calculator Fișe de lucru Fișe de evaluare	• Enumeră elementele componente ale ferestrei Excel • Identifică structura unui tabel • Are capacitatea de a formata un tabel	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
			- introducerea înregistrărilor Efectuarea calculelor tabelare - ce este o formulă - ordinea operațiilor aritmetice - introducerea de formule.			• Prelucreează informațiile dintr-un tabel • Știe să calculeze foarte ușor și rapid totaluri și subtotaluri		
		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/accesarea unui cont, - crearea unei căsuțe poștale, trimiterea și recepționarea unui e-mail - expediere/citire mesaje Pagini Web. - deschiderea unei pagini web, - utilizarea link-urilor - deschidere, utilizare, consultare, preluare, salvare link-uri - căutarea informațiilor utilizând pagini web, link-uri	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
2	Modul II: Reguli de comportament civic și	2.1.Noțiuni de comportament civic și social organizațio -	• Inițiativa individuală pentru creativitate, inovație, voluntariat pentru asumarea unor noi responsabilități	Teorie: Expunerea Conversația Problematizarea	Flipchart, markere Manuale, cărți de specialitate	• Prezintă inițiativă individuală • Prezintă interes pentru dezvoltare personală • Are capacitatea de a colabora	4	0

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	social organizațional. Noțiuni de antreprenoriat în domeniul alimentar	nal	- Dezvoltare personală prin îmbogățirea propriilor cunoștințe, deprinderi și abilități necesare în prestarea ocupației de decorator produse de cofetărie - Munca în echipă - Asumarea responsabilității în executarea sarcinilor de lucru - Principiul egalității de șanse și nediscriminării - Coduri de conduită și maniere general acceptate	Demonstrația	Prezentări Videoproiector Fișe de lucru Fișe de evaluare	eficient cu membrii echipei - Își asumă responsabilități în executarea sarcinilor de lucru - Cunoaște și aplică principiul egalității de șanse și nediscriminării - Cunoaște și aplică codurile de conduită și maniere general acceptate		
		2.2. Noțiuni de antreprenoriat	- Tipuri de societăți comerciale - Pași pentru înființarea unei societăți comerciale de profil alimentar 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,	Teorie: Expunerea Conversația Problematizarea Demonstrația Studiu de caz Practică: Expunerea Problematizarea Conversația Jocul de rol Discuții de grup	Flipchart, markere Manuale, cărți de specialitate Prezentări Videoproiector Fișe de lucru Fișe de evaluare	- Enumeră tipurile de societăți comerciale ce pot desfășura activități în domeniul alimentar - Prezintă principalii pași pentru înființarea unei societăți comerciale - Cunoaște ce autorizații de funcționare sunt necesare pentru o societate cu profil de patiserie/cofetărie/realizare decoruri - 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	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
			materiale necesare, situații neprevăzute Preluarea comenzilor de decor și lansarea producției			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 - Prezintă capacitatea de a prelua comenzi complete și corecte, agreeate în prealabil de către client (atât din perspectiva compoziției cromatice cât și tematice)		
3	Modul III: Noțiuni generale necesare pentru desfășurare a activității în domeniul decorării produselor de cofetărie/patiserie	3.1.Norme de securitate și sănătate în muncă	Legislație și norme de securitate și sănătate în muncă în vigoare specifice domeniului 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	Teorie: Explicația Problematizarea Prezentarea Dezbaterea Conversația Studiu de caz Practică: Expunerea Problematizarea Conversația Jocul de rol	Legislație în vigoare Norme și normative specifice în vigoare, Regulamente și proceduri Fișe de protecția muncii Manuale, cărți și reviste de specialitate	- Are capacitatea de a cunoaște și aplica legile, normativele, regulamentele și procedurile în vigoare, privind sănătatea și securitatea în muncă prin instructaje periodice și prin aplicații practice - 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	1	1

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
			sanitară și a muncii Componenta, întreținerea și utilizarea echipamentului de protecție sanitară/muncii din dotare Echipamente și materiale de stingere a incendiilor: extingtoare cu praf și CO2, hidranți și guri de hidranți, nisip, găleți, lopeți, etc.	Discuții de grup	Echipament de protecție a muncii Echipamente și materiale de stingere a incendiilor Videoproiector Flipchart Fișe de lucru Fișe de evaluare	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 - Describe 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		
			Factori de risc de natură: fizică, chimică, biologică Situații de risc/pericole: căderi de la înălțime, tăieri cu echipamentele utilizate, afectarea vederii (corpuri străine), loviri, striviri, arsuri, intoxicații, electrocutări, scăpări de gaze, poluare etc.	Teorie: Expunerea Conversația Studiul de caz Frontal/pe grupe Practică: Expunerea Conversația Studiul de caz Frontal/pe grupe	Manuale, cărți și reviste de specialitate Fișe de lucru Fișe de evaluare	- Identifică situațiile de risc și pericolele pe toată durata desfășurării activității - Are capacitatea de a realiza identificarea și eliminarea deficiențelor constatate în aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă - Explică modul de raportare către persoanele abilitate a pericolelor care apar la locul de muncă conform regulamentelor/procedurilor interne - Are capacitatea de a prezenta și	1	1

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
						aplica modalitățile de evitare a situațiilor de risc		
			Modalități de intervenție în situații neprevăzute Măsuri de urgență și de evacuare Accidente de muncă <					

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
			Surse de poluare: fizică, chimică, radioactivă și biologică Măsuri pentru prevenirea apariției surselor de poluare Măsuri de intervenție în caz de poluare, corelate cu tipul sursei de poluare Proceduri de urgență și evacuare în caz de poluare	Studiul de caz Frontal/pe grupe	specifice Planșe Fișe de lucru Fișe de evaluare Reviste de specialitate	mediului la locul de muncă - Identifică sursele de poluare - Identifică și prezintă sursele de poluare a mediului specifice domeniului pe toată perioada desfășurării activității - Describe 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 cofetărie/patiserie/realizare produse de decor. 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	Teorie: Explicația Problematizarea Conversația Demonstrația Exercițiul Frontal/individual Studiu de caz Practică: Explicația Problematizarea Conversația Demonstrația Exercițiul Frontal/individual	Prezentare PPT Legislație în vigoare, Proceduri/Regulamente Manuale, cărți și reviste de specialitate Mostre de produse pentru igiena corporală Materiale de igienizare Echipamente de protecție sanitară și de lucru	- Are capacitatea de a prezenta normele de igienă aplicabile în domeniul - Știe care este scopul elaborării unui ghid de bune practici de igienă și de siguranța alimentelor - Are capacitatea de a enumera și descrie etapele de igienizare corporală - Are capacitatea de a preciza necesitatea menținerii stării de sănătate a personalului pentru producătorii de alimente conform normelor și procedurilor în vigoare - Enumeră regulile de igienă care trebuie respectate de personal, atât	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
			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 - componenta - modalități de întreținere a stării de igienă a echipamentului	Studiu de caz	Planșe Fișe de lucru Fișe de evaluare	în timpul programului de lucru, cât și la terminarea acestuia • Prezintă și descrie rolul pentru componenta echipamentului de protecție sanitară • Prezintă modalitățile și necesitatea menținerii igienei echipamentului de protecție conform normelor în vigoare		
			Igienizarea spațiilor de lucru Proceduri și metode de curățenie și igienizare - curățarea și igienizarea spațiilor de lucru - ustensile și materiale utilizate pentru efectuarea curățeniei și 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	Prezentare PP Legislație specifică în vigoare/Proceduri/Norme de igienă specifice 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 constatate	1	2
				Practică: Expunerea Conversația Demonstrația Problematizarea Frontal				
			Igiena utilajelor și echipamentelor tehnologice	Teorie: Expunerea	Prezentare PP Manuale, cărți și	• Are capacitatea de a prezenta modul de realizare și verificare a	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
			- proceduri/regulamente interne - soluționarea operativă a eventualelor abateri de la normele de igienă și siguranța alimentelor, conform procedurilor interne - condiții pe care trebuie să le îndeplinească utilajele și echipamentele tehnologice pentru asigurarea și menținerea unei stări de igienă corespunzătoare - metode utilizate pentru menținerea stării de igienă a utilajelor și echipamentelor tehnologice	Conversația Problematizarea Practică: Expunerea Conversația Problematizarea Frontal/ individual	reviste de specialitate Proceduri/ regulamente Materiale de igienizare Planșe Fișe de lucru Fișe de evaluare	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 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	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 domeniu	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
			Analiza pericolelor. Plan HACCP – implementare și verificare Trasabilitatea produselor de de decor pentru cofetărie/ patiserie Intoxicațiile și toxiinfecțiile alimentare – prezentare, măsuri de profilaxie	Practică: Expunerea Conversația Problematizarea Observarea Frontal/ individual		• Definește planul HACCP • Are capacitatea de a face o analiza a pericolelor într-o situație definită • Cunoaște importanța asigurării trasabilității produselor de decor pentru asigurarea siguranței alimentului • Cunoaște riscurile de toxiinfecții alimentare specifice domeniului cofetărie/patiserie/realizare produse de decor		
		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 recepție, 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 operațiunile 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	1

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
			Conținutul, completarea și circuitul 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)	Teorie: Expunerea Conversația Observarea Practică: Expunerea Conversația Observarea Individual/pe grupe		• Prezintă capacitatea de a colecta date în diferite etape de lucru • Realizează înregistrarea datelor obținute în documentele specifice	1	1
			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	Teorie: Expunerea Conversația Individual/pe grupe Practică: Expunerea Conversația Individual/pe grupe		• 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		
4	Modul IV: Echipamente și ustensile utilizate în arta decorării	4.1.Echipamente și dispozitive de măsurare și control	Descriere și destinație: - pentru măsurări gravimetrice: balanțe, cântare, - pentru măsurarea temperaturii și umidității relative a aerului: termometre, higrometre - pentru măsurarea temperaturii	Teorie: Expunerea Prezentarea Dezbaterea Conversația Practică: Expunerea	Suport de curs Prezentare PPT Planșe, fotografii, filme de prezentare a echipamentelor Regulamente, acte legislative	• Descrie echipamentele de măsură și control în funcție de destinație • Identifică echipamentele de măsurare și control folosite în fluxul de realizare a decorurilor pentru produse de cofetărie • Cunoaște unitățile de măsură	1	1

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
			ciocolatei termometre cu infraroșii, Instrucțiuni de utilizare Etalonarea/verificarea metrologică a echipamentelor și dispozitivelor de măsură și control	Descoperirea Observarea directă Calcul matematic Exercițiul frontal/ individual	cu privire la metrologie Fișe tehnice ale echipamentelor Echipamente de măsurare și control Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare	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 înregistrare a parametrilor măsurați și comunică rapid abaterile; • Înțelege importanța verificărilor metrologice și a etalonării dispozitivelor de măsură și de control		
		4.2.Echipamente și ustensile folosite în arta decorării	Flux tehnologic pentru fabricarea elementelor de decor: definire, componență, mod de organizare, succesiunea operațiilor, schema de flux. Echipamentele utilizate la realizarea decorurilor pentru produse de cofetărie – prezentare	Teorie: Expunerea Prezentarea Dezbaterea Conversația Practică: Expunerea Descoperirea Observarea directă Exercițiul frontal/ individual Discuții de grup	Suport de curs Prezentare PPT Planșe, fotografii, filme de prezentare Fișe tehnice ale echipamentelor și utilajelor Instrucțiuni tehnice de exploatare a sistemelor de programare și automatizare a utilajelor Echipamente și utilaje în stația	• Are capacitatea de a ști ce este un flux de realizare decoruri pentru produse de cofetărie și de a organiza echipamentele în funcție de acesta • Descrie succesiunea operațiilor • Cunoaște importanța respectării succesiunii operațiilor pentru obținerea unor produse de calitate • Are capacitatea de a elabora un flux tehnologic specific realizării unei categorii de decoruri pentru produse de cofetărie • Identifică echipamentele folosite în fluxul de realizare a decorurilor pentru produse de cofetărie	3	7

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
			generală, instrucțiuni de exploatare, igienizare și întreținere: - echipamente de amestecare (malaxor, mixer planetar, robot multifuncțional) - echipamente de întindere a pastelor de modelat (laminorul de banc, mașina de întins pastă de zahăr) - echipamente de tăiere și mărunțire - echipamente de tratare termică: plite, cuptoare cu microunde, - echipamente de temperat și menținut ciocolata - echipamente de lucrat zaharul isomalt - imprimante alimentare - echipamente de condiționare a aerului și exhaustare din laboratorul de decoruri pentru produse de cofetărie: (aparate de aer condiționat, hote) - echipamente de igienizare: spălătoare de mâini, spălătoare de vase/ustensile - mobilier: mese de lucru (cu blat de inox, marmură sau granit), cărucioare, dulapuri etc.		pilot a furnizorului de formare și/sau a agentului economic Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare	specifice fiecărei categorii de decoruri executate • Utilizează echipamentele folosite în fluxul de realizare a decorurilor pentru produse de cofetărie • Are capacitatea de a identifica disfuncționalități ale 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		
						• Aplică consecvent normele de		

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
			Norme de sănătate și securitate în muncă, de protecție a mediului în exploatarea echipamentelor utilizate în arta decorării: - reguli specifice de exploatare - riscuri și neconformități - măsuri de control			sănătate și securitate în muncă, de protecție a mediului în exploatarea echipamentelor • Identifică riscuri pentru sănătatea și securitatea în muncă la exploatarea echipamentelor • Știe cum și când să acționeze în cazul apăsării unor neconformități în exploatarea echipamentelor		
		4.3.Echipamente frigorifice folosite la realizarea decorurilor	Noțiuni generale despre echipamentele frigorifice – descriere, clasificare, parametri de funcționare Prezentare echipamente de bază: - Frigidere - Frigidere pentru ciocolata - Vitrine de expunere Norme de sănătate și securitate în muncă, de protecție a mediului în exploatarea echipamentelor frigorifice utilizate în patiserie:	Teorie: Explicația Prezentarea Dezbaterea Conversația Practică: Expunerea Descoperirea Observarea directă 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 realizare a decorurilor pentru produse de cofetărie • Cunoaște și utilizează echipamentele frigorifice 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	1	1

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
			- Reguli specifice de exploatare - Riscuri și neconformități - Măsuri de control			protecția mediului la exploatarea echipamentelor frigorifice. • Știe cum și când să acționeze în cazul apariției unor neconformități în exploatarea echipamentelor frigorifice		
		4.4. Dispozitive și ustensile folosite în arta decorării	Dispozitive, ustensile și vase utilizate la realizarea decorurilor pentru produse de cofetărie: - 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 - tăiere/decupare - tratare termică - răcire - finisare (pistol pulverizare unt de cacao și/sau coloranți, aerograf, pistol încălzire, tortă etc.) - modelare flori din pastă de zahăr și/sau ciocolată modelabilă - modelare figurine pastă de zahăr si/sau ciocolată modelabilă - decoruri/ figurine din	Teorie: Explicația Prezentarea Dezbaterea Conversația Practică: Expunerea Descoperirea Observarea directă Exercițiul frontal/ individual Discuții de grup	Suport de curs Prezentare PPT Planșe, fotogra- fii, filme de prezentare Cataloage de produse de la producători / importatori / distribuitori Dispozitive, ustensile, vase , forme și tăvi specifice din dotarea laboratorului pilot/ sau a unității de practică Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare	• Cunoaște și utilizează corect dispozitivele și ustensilele specifice • Cunoaște și alege dispozitivele, ustensilele și/sau 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 și destinația acestora	5	7

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
			ciocolată - decoruri din isomalt - pictură - decorare cu royal icing - depozitare - transport - expunere /prezentare Forme, tăvi și suportii utilizați în realizarea decorurilor pentru produse de cofetărie suportii, rame și forme pentru uscat și depozitat din materiale compatibile cu produsele - prezentare/descriere - clasificare (de unică utilizare sau re folosibile)			• Cunoaște și utilizează corect formele, tăvile și suportii specifice artei decorării • Cunoaște și alege formele și tăvile și suportii în funcție de faza procesului tehnologic în care se utilizează • Execută igienizarea dispozitivelor, ustensilelor, formelor și vaselor conform instrucțiunilor specifice		
5	Modul V: Materii prime, ingrediente și materiale auxiliare utilizate în arta decorării produselor de cofetărie/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	Teorie: Explicația Prezentarea Dezbateră Conversația Practică: Expunerea Descoperirea Observarea directă Exercițiul frontal/ individual Discuții de grup Calcul matematic	Suport de curs Prezentare PPT Regulamente, norme legislative interne și europene Reviste și carti 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 elementelor de decor • Explică modul de acțiune al proteinelor în diferite etape de proces • Explică modul de acțiune al lipidelor în diferite etape de proces • Are capacitatea de a înțelege valoarea alimentară a elementelor	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
			alimentatie, rol în realizarea produselor, Valoarea nutritivă și energetică a produselor – definire, Eticheta nutrițională, tipuri de etichetări (semaforul culorilor, NutriScore), Importanța etichetării nutriționale			de decor dată de inocuitate, valoare nutritivă și valoare energetică și de a aplica cunoștințele la realizarea produselor • Înțelege semnificația datelor înscrise în eticheta nutrițională • Înțelege importanța etichetării nutriționale și a utilizării altor tipuri de etichetări (semaforul culorilor, NutriScore).		
		5.2. Cunoașterea și pregătirea materiilor prime și auxiliare folosite în arta decorării	Materii prime folosite în arta decorării: • Presentare, descriere, clasificare • Caracteristici calitative • Condiții de depozitare • Rol în realizarea produselor de decor Pentru următoarele grupe: - Făina de migdale - Lapte și produse lactate, - Uleiuri și grăsimi - Ouă și produse derivate - Zahăr și tipuri de zahar - Ciocolata și cacao - Amidon Produse convenience (premixuri, creme gata preparate, elemente de decor) Definiție și scop Avantaje /dezavantaje pentru	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 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	• Cunoaște și prezintă principalele grupe de materii prime • Are capacitatea de a prezenta caracteristici organoleptice ale oricăror materii prime utilizate în cofetărie • Are capacitatea de a prezenta caracteristici fizico-chimice ale materiilor prime de bază utilizate la realizarea produselor de decor • 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 decorurilor pentru produse de cofetărie • Definește și prezintă produsele convenience utilizate în arta	4	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
			utilizare Tipuri de materii prime convenience utilizate în arta decorării: - Ciocolată modelabilă/ plastică - Pastă de zahăr - Marțipan - Royal icing Instrucțiuni de utilizare Condiții de depozitare Principalele materii auxiliare folosite la realizarea elementelor de decor (clasificare, descriere, doze maxim admise): - Agenți de colorare - - Arome și esențe, - Agenți de îngroșare (amidon, gelatină, agar-agar, gume etc.) - Agenți de afânare - Cafeaua, ceaiul și băuturile alcoolice utilizate în decorul produselor de cofetărie - Substanțe de sudare/lipire elemente de decor : geluri, lipici alimentar, spray răcire - Substanțe de finisare și decor (spray, lac) Principalele materiale folosite în arta decorării: - stamine, pistile de flori, - silicon pentru matrițe		Fișe de lucru Fișe de evaluare	decorării • Cunoaște avantajele și dezavantajele utilizării produselor convenience în arta decorării • Aplică corect instrucțiunile de utilizare a semipreparatelor convenience • Cunoaște și asigură corect condițiile de depozitare specifice oricărei materii prime utilizate • Definește și clasifică materiile auxiliare utilizate în arta decorării • Are capacitatea de a descrie rolul diferitelor grupe de materii auxiliare în realizarea decorurilor pentru produse de cofetărie • 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 arta decorării		

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
			- folii de acetofan, celofan - folie alimentară, de aluminiu, - hârtia pergament, - chese, discuri, dantele, - cutii din carton duplex - pungi de hârtie pergaminată - pungi BOPP, HPDE			• Utilizează corect materialele auxiliare		
		5.3. Recepția calitativă și cantitativă a materiilor prime și auxiliare	• Metode de verificare cantitativă: <i>cântărire, măsurare, numărare</i> • Metode de verificare calitativă: <i>organoleptic, măsurări cu dispozitive specifice, metode și procedee de laborator).</i> • Cerințe în vigoare 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, respigerea produselor neconforme) • Documente de 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>	Teorie: Explicația Prezentarea Conversația Calcul matematic Practică: Expunerea Descoperirea Observarea directă Exercițiul frontal/ individual Discuții de grup Calcul matematic	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 • Are capacitatea de a verifica documentele de însoțire a	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
			• Efectuarea recepției cantitative și calitative Intocmirea documentelor Marcarea în vederea lotizării Neconformități privind recepția- informarea persoanelor abilitate - o Definire - o Identificare - o Măsuri corecție			mărfurilor • 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.Depozitarea și transportul materiilor prime, materiilor auxiliare și materialelor	• Depozitarea materiilor prime și auxiliare - scop - principiile depozitării, , ordine de utilizare - principiile FIFO/ FEFO/ LELO - tipuri de depozite specifice: spații amenajate, spații de refrigerare/congelare . - modalități de depozitare specifice tipurilor de materii prime și auxiliare - procese ce au loc pe timpul depozitării materiilor prime și auxiliare • Parametrii de microclimat specifici la depozitarea materiilor prime și auxiliare	Teorie: Explicația Prezentarea Dezbateră Conversația Practică: Expunerea Descoperirea Observarea directă Exercițiul frontal/ individual Discuții de grup	Suport de curs Prezentare PPT Imagini; Echipamente/ mobiliere pentru depozitare în stația pilot/ unitățile de practică; Norme privind depozitarea și manipularea; Ghid de bune practici pentru siguranța alimentelor Codex alimentarius -	• 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 • Alege modul de depozitare în funcție de materia primă recepționată • Identifică tipurile de depozite specifice materiilor prime și auxiliare utilizate în domeniul realizării produselor de decor • Aplică metodele de depozitare	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
			- prezentare și descriere (luminozitate, circulația aerului, temperatură, umiditate relativă etc.) - urmărirea parametrilor de microclimat și întocmirea graficelor specifice, conform sistemului de siguranța alimentelor (HACCP). • Echipamente de transport Cerințe privind depozitarea, transportul și manipularea materiilor prime. - Instrucțiuni tehnologice, proceduri interne, norme / regulamente, lotizare/ principii de utilizare (FIFO/FEFO/LELO); - Reguli de igienă și siguranța alimentelor - Neconformități privind depozitarea și transportul		principiile HACCP Fișe de documentare. Fișe de lucru Fișe de evaluare	specifice fiecărei materii prime/auxiliare • 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 domeniul realizării produselor de decor • Aplică normele de siguranță și securitate în muncă la transportul și manipularea materiilor prime și ingredientelor • Manipulează corect materiile prime și auxiliare conform normelor specifice; • Constată neconformități la depozitarea materiilor prime și soluționează pe cele minore		
6	Modul VI: Estetica și cromatică la realizarea produselor	6.1. Cunoașterea și aplicarea noțiunilor de	Estetica și elementele de bază la realizarea decorurilor pentru produse de cofetărie: • Definiție	Teorie: Explicația Prezentarea Dezbaterea Conversația	Suport de curs Prezentare PPT Reviste și cărți de specialitate Tutoriale și	• Definește noțiunea de estetică • Are capacitatea de a înțelege elementele de bază în realizarea decorurilor pentru produsele de	10	22

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 decor	estetică și cromatică	- Elemente de bază în arta decorării 1. Tematica și încadrarea în tematică - desene animate și/sau personaje celebre - anotimpuri - animale preferate - rustică - modă/fashion - tradiții culturale - flori - marină/montană - eveniment: nuntă, botez, aniversare 2. Forma - formele de bază în construcția figurinelor animate sau umane - forme de bază folosite la execuția florilor din zahăr - formele de bază ale torturilor simple/etajate și biscuiți decorați cu royal icing 3. Proporții - simetrie și asimetrie - raportul formă / înălțime / lățime și greutate - echilibrul elementelor de decor și al produselor de cofetărie decorate 4. Cromatica. Combinarea	Practică: Expunerea Descoperirea Observarea directă Exercițiul frontal/ individual Discuții de grup	studiu figurine Fișe de documentare flori, natura Fișe de lucru Fișe de evaluare	cofetărie - Înțelege și conștientizează ce este tematica realizării unui decor și importanța încadrării în tematica - Are capacitatea de a înțelege care sunt formele de bază pentru figurine de personaje animate, umane și flori - Identifică formele de bază pentru figurinele din desene animate, umane și flori - Are capacitatea de a înțelege care sunt forme de bază pentru torturi și biscuiți decorați - Înțelege rolul și semnificația proporțiilor care generează echilibrul decorului din punct de vedere estetic		

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
			culorilor, cercul cromatic - culori primare, secundare, terțiare - culori calde, culori reci, culori neutre - culori luminoase, culori întunecate - culori complementare - variante de amestec al culorilor și nonculorilor - game cromatice -simple și compuse - contraste cromatice și de alb-negru 5. Scrierea caligrafică: Noțiuni de bază despre scrierea caligrafică, scrierea Disney, de mână, de tipar Tehnici de scriere caligrafică în domeniul decorurilor: - cu pensula, - cornet hârtie pergament, - poș unică folosință - scrierea cu compoziții cu texturi diferite (culori cu alcool, ciocolată, creme etc.) Instrumente și ustensile de lucru			• Cunoaște, enumeră și alege corect culorile primare, secundare și terțiare • Identifică și utilizează culorile calde, reci și neutre • Cunoaște și enumeră culorile luminoase și întunecate • Identifică și utilizează culorile complementare • Cunoaște și enumeră variantele de amestecare a culorilor și nonculorilor • Are capacitatea de a combina culorile pentru realizarea unui efect cromatic armonios • Cunoaște și enumeră gamele cromatice simple și compuse • Cunoaște și enumeră contrastele cromatice și de alb-negru • Cunoaște enumeră și aplică corect regulile scrierii caligrafice, cu compoziții cu texturi diferite • Alege corect ustensilele de lucru • Execută decor cu scriere caligrafică, aplicând corect tehnica de scriere		
7	Modul VII: Realizarea elementelor de décor pentru	7.1. Realizarea florilor pentru decorarea produselor de cofetărie	Flori din paste modelabile (pastă de zahăr, marțipan, ciocolată și/ sau ciocolată plastică, isomalt) <i>1. Materii prime și auxiliare utilizate la modelarea florilor</i>	Teorie: Explicația Prezentarea Dezbaterea Conversația	Suport de curs Prezentare PPT Reviste și cărți de specialitate Filme de	• Identifică și utilizează corect materiile prime și auxiliare pentru realizarea florilor din pasta modelabila	18	48

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
	produsele de cofetărie / patiserie		<i>2. Materiale necesare la realizarea și montarea florilor</i> <i>3. Ustensile specifice necesare la realizarea florilor</i> <i>4. Tehnici de lucru specifice modelării florilor:</i> • Tehnica realizării staminelor și centrului florilor • Tehnici de realizare a petalelor și frunzelor prin decupare, cu matrite sau modelare manuală • Tehnici de realizare a petalelor și frunzelor din isomalt prin modelare manuală- zahăr tras • Tehnica utilizării matrițelor, decupatoarelor și veinerelor • Tehnici de uscare a petalelor și frunzelor • Tehnici de montare și asamblare a petalelor și frunzelor • Tehnica așezării petalelor și frunzelor pe sârmă • Tehnica realizării buchetelor de flori (aranjamente florale) • Tehnica colorării și aerografierii petalelor și frunzelor Flori din cremă de unt <i>1. Materii prime și auxiliare utilizate la modelarea florilor</i>	Practică: Demonstratia Exercițiul frontal/ individual și de grup Discuții și dezbateri	prezentare Materii prime și auxiliare necesare Instrucțiuni tehnice Proceduri interne Modele programe de pregătire ale școlilor de profil internaționale Aplicații practice în stație pilot/unitate de practică Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare	• Identifică și utilizează corect materialele auxiliare pentru realizarea și montarea florilor din pasta modelabila • Identifică și folosește corect ustensilele specifice pentru realizarea florilor din pastă modelabilă • Cunoaște și descrie corect oricare din tehnicile aplicate la realizarea florilor din paste modelabile • Execută un decor floral din oricare din paste modelabile (pastă de zahar, marțipan, ciocolată plastică, isomalt) cu aplicarea corectă a tehnicilor de realizare, montare, asamblare și/ sau colorare specifice • Identifică și utilizează corect materiile prime și auxiliare pentru realizarea florilor din cremă de unt		

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
			<i>2. Materiale necesare la realizarea și montarea florilor</i> <i>3. Ustensile specifice necesare la realizarea florilor</i> <i>4. Tehnici de lucru specifice modelării florilor:</i> - Tehnica realizării florilor din cremă de unt și așezarea acestora pe tort Flori din foi de vafă <i>1. Materii prime și auxiliare utilizate la modelarea florilor</i> <i>2. Materiale necesare la realizarea și montarea florilor</i> <i>3. Ustensile specifice necesare la realizarea florilor</i> <i>4. Tehnici de lucru specifice modelării florilor:</i> - Tehnica realizării florilor din foi de vafă și așezarea acestora pe tort Etapele realizării florilor - Dozarea materiilor prime și auxiliare și prelucrare primară a acestora			- Identifică și utilizează corect materialele auxiliare pentru realizarea florilor din cremă de unt - Identifică și folosește corect ustensilele specifice pentru realizarea florilor din cremă de unt - Cunoaște și descrie corect tehnicile aplicate la realizarea florilor din cremă de unt - Execută un decor floral din cremă de unt cu aplicarea corectă a tehnicilor de realizare specifice, - Identifică și utilizează corect materiile prime și auxiliare pentru realizarea florilor din foi de vafă - Identifică și utilizează corect materialele auxiliare pentru realizarea florilor din foi de vafă - Identifică și folosește corect ustensilele specifice pentru realizarea florilor din foi de vafă - Cunoaște și descrie corect tehnicile aplicate la realizarea florilor din foi de vafă - Execută un decor floral din foi de vafă cu aplicarea corectă a tehnicilor de realizare specifice - Dozează corect, cunoaște rolul fiecărui ingredient folosit și regulile de prelucrare primară - Pregătește și prelucrează corect		

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
			- Pregătirea și prelucrarea pastelor modelabile, cremei de unt /foii de vafă - Aplicarea tehnicilor de lucru specifice - Indici de calitate ai florilor - Defecte, cauze, remedieri			pastele modelabile, conform specificațiilor fiecărui tip de compoziție - Pregătește corect locul de muncă și verifică responsabil starea de igienă a ustensilelor și echipamentelor de lucru - Cunoaște și aplică corect tehnicile de lucru la obținerea florilor din paste modelabile - Cunoaște indicii de calitate pentru fiecare tip de floare din paste modelabile - Identifică corect cauzele defectelor apărute la prelucrarea florilor din paste modelabile și le remediază		
		7.2 Realizarea figurinelor decor și a figurilor umane	Figurine decor și figuri umane (pastă de zahăr, marțipan, ciocolată și/sau ciocolată plastică, isomalt) <i>1. Materii prime și auxiliare utilizate la modelarea figurinelor</i> <i>2. Materiale necesare la realizarea figurinelor</i> <i>3. Ustensile specifice necesare la realizarea figurinelor</i> <i>4. Tehnici de lucru specifice modelării figurinelor:</i> Tehnici de construcție figurine decor și figurine umane pe baza formelor de bază în modelaj, simetrie și proporții	Teorie: Explicația Prezentarea Dezbaterea Conversația	Suport de curs Prezentare PPT Reviste și cărți de specialitate Filme de prezentare Materii prime și auxiliare necesare Instrucțiuni tehnice Proceduri interne Modele programe de pregătire ale	- Identifică și utilizează corect materiile prime și auxiliare pentru realizarea figurinelor decor și a figurilor umane - Identifică și utilizează corect materialele auxiliare pentru realizarea figurinelor - Identifică și folosește corect ustensilele specifice pentru realizarea figurinelor - Cunoaște și descrie corect tehnicile aplicate la realizarea figurinelor - Execută figurine decor și	12	32

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
			ale acestora, expresii faciale - Tehnica colorării, aerografierii și picturii figurinelor Etapele realizării figurinelor - Dozarea materiilor prime și auxiliare și prelucrare primară a acestora - Pregătirea și prelucrarea pastelor modelabile - Aplicarea tehnicilor de lucru specifice - Indici de calitate ai figurinelor decor și figuri umane - Defecte, cauze, remedieri		școlilor de profil internaționale Aplicații practice în stație pilot/unitate de practică Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare	sau/figuri umane cu aplicarea corectă a tehnicilor de realizare specifice - Dozeaza corect, cunoaște rolul fiecărui ingredient folosit și regulile de prelucrare primara - Pregătește și prelucrează corect pastele modelabile, conform specificațiilor fiecărui tip de compozițe - Pregătește corect locul de muncă și verifică responsabil starea de igienă a ustensilelor și echipamentelor de lucru - Cunoaște și aplică corect tehnicile de lucru pentru modelarea și construcția figurinelor - Cunoaște indicii de calitate pentru fiecare tip de figurină - Identifică corect cauzele defectelor apărute la realizarea figurinelor		
		7.3 Pregătirea produselor de decor pentru depozitare până la utilizare și/sau livrare	Ambalarea elementelor de decor pentru produse de cofetărie: - scop, descriere, avantaje - metode și tehnici de ambalare (descriere, avantaje/dezavantaje, - instrucțiuni de ambalare specifice florilor și figurinelor	Teorie: Explicația Prezentarea Dezbaterea Conversația Practică: Demonstrația Exercițiul frontal/	Suport de curs Prezentare PPT Reviste și cărți de specialitate Produse finite Modele programe de pregatire ale școlilor de profil	- Cunoaște scopul și avantajele ambalării individuale si/sau grupat a elementelor de decor - Prezintă capacitatea de a descrie metode de ambalare utilizate în arta decorării și de a prezenta avantajele și dezavantajele acestora - Ambalează corect, în funcție de tipul de produs, pe tăvi de	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 decorarea produselor de cofetărie Etichetarea elementelor de decor pentru produse de cofetărie: - rolul etichetării; - elemente de legislație privind etichetarea produselor de decor și conținutul etichetei - tipuri de etichete - instrucțiuni de etichetare a produselor - termen de valabilitate/ data durabilității minimale Depozitarea elementelor de decor pentru produse de cofetărie: Reguli de depozitare specifice tipurilor de elemente de decor - depozitare la rece, - în spații uscate Parametrii de microclimat (temperatura, umiditate, etc) specifci	individual și de grup Discuții și dezbateri	internaționale Instrucțiuni tehnologice Standarde de calitate Ghid de bune practici de producție și igienă Aplicatii practice în stația pilot/ laborator școală, Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare	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 - Realizează depozitarea produselor finite pe loturi în funcție de regulile interne și de regulile de depozitare specifice - Cunoaște importanța respectării parametrilor de depozitare specifici tipurilor elementelor de decor depozitate		

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
			Livrarea, transportul și comercializarea elementelor de decor pentru produse de cofetărie: • Condiții și parametri de microclimat la transport • Principii de livrare • Documente pentru comercializare (comenzi, grafice, fișe etc);			• Urmărește și înregistrează parametri de depozitare • Asigura condițiile corecte de transport, respectând regulile impuse de specificațiile tehnice • Asigură livrarea produselor conform comenzilor și principiului FIFO • Identifică corect documentele privind comercializarea elementelor de decor		
8.	Modul VIII: Aplicarea și montarea elementelor de decor	8.1. Finisarea și decorul produselor de cofetărie/patiserie	Torturi pentru eveniment și aniversare <i>1. Materii prime și auxiliare utilizate la finisarea și decorarea torturilor</i> <i>2. Materiale necesare la finisarea și decorarea torturilor</i> <i>3. Ustensile specifice necesare la finisarea și decorarea torturilor</i> <i>4. Tehnici de lucru specifice finisării și decorării torturilor</i> • Proportii în etajarea torturilor • Îmbrăcarea în pastă de zahăr, cremă de unt, vafă, royal icing • Aplicarea diferitelor metode de finisare (aerografiere, antichizare, aplicarea foitei de aur/ argint, foilor de vafă) • Decorarea cu șabloane (stencils)	Teorie: Explicația Prezentarea Dezbaterea Conversația	Suport de curs Prezentare PPT Reviste și cărți de specialitate Filme de prezentare Materii prime și auxiliare necesare Instrucțiuni tehnice Proceduri interne Modele programe de pregătire ale școlilor de profil internaționale Aplicații practice în stație pilot/unitate de practică	• Identifică și utilizează corect materiile prime și auxiliare pentru finisarea și decorarea torturilor • Identifică și utilizează corect materialele auxiliare pentru finisarea și decorarea torturilor • Identifică și folosește corect ustensilele specifice pentru finisarea și decorarea torturilor • Definește fiecare tehnică de lucru utilizată la finisarea și decorarea torturilor • Are capacitatea de a alege și executa tehnica de lucru corectă pentru finisarea și decorarea oricărui tip de tort de eveniment și aniversare • Are capacitatea de a descrie și aplica modul de execuție a fiecăreia din tehnicile de lucru aplicate la finisarea și decorarea	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
			- Realizarea decorului drapat - Pictura cu unt de cacao sau coloranți în amestec cu alcool (pictura umeda) - Tehnica aplicării elementelor de decor respectând: tematica, proporțiile și cromatică Etapele realizării finisajului și decorului pentru torturi și alte produse de cofetărie - Dozarea materiilor prime și auxiliare și prelucrare primară a acestora - Pregătirea și prelucrarea materiilor prime și materialelor pentru finisare - Aplicarea tehnicilor de lucru specifice - Aplicarea elementelor de decor ținând cont de tematică, proporții și cromatică - Indici de calitate pentru finisarea și decorarea produselor de cofetărie modelabile - Defecte, cauze, remedieri - Condiții de păstrare și depozitare până la utilizare		Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare	torturilor de eveniment și aniversare - Execută corect toate tehnicile de finisare și decorare a torturilor pentru eveniment și aniversare - Dozează corect, cunoaște rolul fiecărui ingredient folosit și regulile de prelucrare primară - Pregătește și prelucrează corect paste modelabile și toate materiile prime și materialele folosite la finisarea și decorarea torturilor - Pregătește corect locul de muncă și verifică responsabil starea de igienă a ustensilelor și echipamentelor de lucru - Cunoaște și aplică corect tehnicile de lucru pentru finisarea și decorarea torturilor/prăjiturilor - Cunoaște indicii de calitate pentru fiecare tip de finisare și decorare - Identifică corect cauzele defectelor apărute la finisarea și decorarea torturilor și produselor de cofetărie Păstrează și depozitează corect torturile realizate, conform instrucțiunilor 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
			Biscuiți decorați cu royal icing <i>1. Materii prime și auxiliare utilizate la decorarea biscuiților</i> <i>2. Materiale necesare la decorarea biscuiților</i> <i>3. Ustensile specifice necesare la decorarea biscuiților</i> <i>4. Tehnici de lucru specifice decorării biscuiților:</i> • Contur și umplere • Formarea florilor cu duiul • Realizarea „broderiei” (brush embroidery) • Metode de decorare cu folii de transfer Etapele realizării biscuiților • Dozarea materiilor prime și auxiliare și prelucrare primară a acestora • Pregătirea și prelucrarea royal icing • Aplicarea tehnicilor de lucru specifice • Indici de calitate ai biscuiților decorați cu royal icing • Defecte, cauze, remedieri • Condiții de păstrare și depozitare până la utilizare	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 Proceduri interne Modele programe de pregătire ale școlilor de profil internaționale Aplicații practice în stație pilot/unitate de practică Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare	• Identifică și utilizează corect materiile prime și auxiliare pentru realizarea decorurilor pe biscuiți • Identifică și utilizează corect materialele auxiliare pentru realizarea decorurilor pe biscuiți • Identifică și folosește corect ustensilele specifice pentru realizarea decorurilor pe biscuiți • Cunoaște și descrie corect tehnicile aplicate la decorarea biscuiților • Cunoaște rolul fiecărui ingredient folosit și regulile de prelucrare primară • Pregătește și prelucrează corect royal icing, în funcție de aplicație • Pregătește corect locul de muncă și verifică responsabil starea de igienă a ustensilelor și echipamentelor de lucru • Cunoaște și aplică corect tehnicile de lucru pentru decorarea biscuiților • Cunoaște indicii de calitate ai biscuiților decorați cu royal icing • Identifică corect cauzele defectelor apărute la realizarea biscuiților • Păstrează și depozitează corect biscuiții până la utilizare	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
		8.2 Pregătirea produselor decorate pentru depozitare și/sau livrare	Ambalarea produselor finite decorate: - scop, descriere, avantaje - metode și tehnici de ambalare (descriere, avantaje/ dezavantaje, - instrucțiuni de ambalare specifice stadiului și destinației produsului (<i>biscuiți si/sau torturi eveniment și aniversare</i>) Etichetarea produselor finite decorate: • rolul etichetării; • elemente de legislație privind etichetarea produselor de cofetărie/decor și conținutul etichetei • tipuri de etichete • instrucțiuni de etichetare a produselor • termen de valabilitate/ data durabilității minimale Depozitarea produselor finite decorate: - <i>torturi pentru evenimente și aniversare</i>	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 Produse finite Instrucțiuni tehnologice Standarde de calitate Ghid de bune practici de producție și igienă Aplicații practice în stația pilot/ laborator scoala, Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare	• Cunoaște scopul și avantajele ambalării individuale a produselor de decor • Prezintă capacitatea de a descrie metode de ambalare utilizate în cofetărie și de a prezenta avantajele și dezavantajele acestora • 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	4	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
			- <i>produse de cofetărie ambalate</i> - <i>biscuiți</i> Echipamente pentru depozitarea produselor de cofetărie decorate Reguli de depozitare (<i>așezare, principii de ieșire din gestiune, vecinătăți admise</i>) Parametrii de microclimat si/sau refrigerare (<i>temperatura, umiditate, etc</i>) Livrarea, transportul și comercializarea produselor de cofetărie: • Condiții și parametri de microclimat la transport • Descrierea mijloacelor de transport • Documente pentru comercializare (comenzi, grafice, fișe etc); • Expunerea produselor finite pentru comercializare.			specificațiile tehnice • Prezintă echipamentele pentru depozitarea produselor de cofetărie • Realizează depozitarea produselor finite pe loturi în funcție de regulile 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 • Asigură 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 cofetărie • 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
9	Modul IX: Asigurarea calității și siguranței alimentare a produselor de decor pentru cofetărie / patiserie	9.1. Asigurarea calității produselor de decor și a produselor finite decorate	Parametrii de calitate ai produselor finite: greutate, formă, aspect, umiditate Caracteristici senzoriale ale produselor finite de cofetărie Acțiuni de autocontrol al calității pe parcursul etapelor de proces: - Verificarea organoleptică a materiilor prime în funcție de: culoare, gust, miros, aroma, aspect etc. - Verificarea parametrilor de depozitare a materiilor prime, auxiliare, ambalaje și alte materiale - Asigurarea lanțului frigorific pe parcursul proceselor tehnologice (când e cazul) - Controlarea parametrilor de lucru pe parcursul procesului de producție și la depozitarea produselor (<i>condițiile de microclimat</i>)	Teorie: Conversația Explicația Problematizarea Dezbateră Practică: Conversația Explicația Descrierea Problematizarea	Suport de curs Imagini cu produse Standarde de calitate/ specificații tehnice Instrucțiuni de lucru Ghid de bune practici de producție și igienă Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare	- Identifică și descrie produsele de decor și produsele finite decorate - Enumeră și descrie parametrii de calitate a produselor de cofetărie decorate și a elementelor de decor individuale - Verifică calitatea produselor prin identificarea caracteristicilor senzoriale - Identifică și sortează produsele de cofetărie neconforme - Cunoaște măsurile de prevenire a defectelor datorate calității materiilor prime - Cunoaște măsurile de prevenire a defectelor datorate erorilor etapelor de proces - 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	3	4
		9.2. Asigurarea siguranței alimentului produselor de	Acțiuni de autocontrol și verificare pentru asigurarea siguranței alimentului semifabricatelor și produselor finite decorate și a elementelor de decor	Teorie: Conversația Explicația Descrierea Problematizarea Practică:	Suport de curs Proceduri de siguranța alimentelor Instrucțiuni de lucru	- Aplică acțiuni de autocontrol al siguranței alimentelor asupra semifabricatelor și produselor finite pe fiecare fază tehnologică - Utilizează doar produse	3	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
		decor și a produselor decorate	Riscuri semnificative pentru sănătatea consumatorilor la fabricarea produselor de decor: - <i>prospețimea materiilor prime de origine animală</i> - <i>încrucișările de flux</i> - <i>contaminarea de la personal</i> - <i>contaminarea de la materialele auxiliare de montare și asamblare</i> - <i>salubritatea spațiilor și utilajelor</i> - <i>asigurarea lanțului frigorific pe parcursul etapelor de proces (unde e cazul)</i>	Conversația Explicația Descrierea Problematizarea	Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare	conforme și raportează eficient neconformitățile • Cunoaște riscul pe care îl prezintă încrucișările de flux • Cunoaște și aplică măsurile de prevenire a pericolelor potențiale • Asigură condiții de lucru conforme din punct de vedere al siguranței alimentelor pe timpul etapelor de realizare a decorurilor		