



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

**Standard ocupațional
COFETAR-ŞEF
COD COR 343404**

**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
Dr. ing Gabriela Berechet - GABRIELA BERECHET
CONSULTING SRL
Ing. Pascaru Gabriela - Inginer tehnolog - Dr. Oetker Romania

Data elaborării:

10.03.2022

Verificare profesională:

Ionete Elena - Director executiv ANAMOB
Cață Mirela - Senior Pastry Chef Instructor ICEP Hotel School/
Manager Inovație ANA PAN SA

Data verificării:

15.03.2022

Avizare:

Asociația pentru Promovarea Alimentului Românesc – APAR,
Tănase Cristian

Data avizării:

17.03.2022

Validare documentație:

Comitet sectorial Turism, Hoteluri și Restaurante

Data validării sectoriale:

04.05.2022

Aprobare:

Autoritatea Națională pentru Calificări

Data aprobării:

Decizia ANC nr. 140/11.05.2022

Nr. RS – 23/11.05.2022



AUTORITATEA
NAȚIONALĂ
PENTRU
CALIFICĂRI



MINISTERUL MUNCII
ȘI PROTECȚIEI SOCIALE



STANDARD OCUPAȚIONAL

SECȚIUNEA A - CERINȚELE PIETEI MUNCII

1. Denumirea ocupației și codul COR

Cofetar-șef, cod COR 343404

2. Denumirea tradusă a ocupației (En):

Pastry chef

3. Activități și competențe

3.1 Activități specifice ocupației

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

- Cunoașterea și exploatarea aparatelor/utilajelor/instalațiilor/ utilizate la fabricarea produselor de cofetărie- 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 aparatelor/utilajelor/instalațiilor;
- 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.

2. Cunoașterea și pregătirea materiilor prime și auxiliare folosite în unitatea de cofetărie-patiserie prin:

- Cunoașterea factorilor de nutriție prezenți în materiile prime și auxiliare;
- Cunoașterea principalelor materii prime, auxiliare și materiale utilizate în cofetărie (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 produselor de cofetărie de calitate;
- Pregătirea materiilor prime și auxiliare conform instrucțiunilor tehnologice de preparare

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

- Recepția calitativă și cantitativă a loturilor de materii prime și auxiliare, semifabricate și materiale
- Înregistrarea și marcharea loturilor de materii prime și 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 auxiliare precum și a semifabricatelor, respectând parametrii tehnologici și instrucțiunile specifice.
- Cunoașterea parametrilor de depozitare specifice, precum și urmărirea asigurării acestora la depozitarea produselor;

5. Prepararea și prelucrarea tipurilor de aluat folosite în cofetărie-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 prin respectarea rețetelor de fabricație și a instrucțiunilor tehnologice de realizare;
- Executarea operațiilor de prelucrare: divizare, modelare, turnare - în funcție de fiecare tip de aluat

6. Prepararea și prelucrarea semifabricatelor folosite în cofetărie prin:

- Pregătirea materiilor prime și auxiliare pentru umpluturi și creme
- Respectarea parametrilor tehnologici conform rețetei și calităților fizico-chimice ale ingredientelor
- Respectarea parametrilor și instrucțiunilor tehnologice pentru prepararea semifabricatelor utilizate în cofetărie (spumare, amestecare, mixare, emulsionare, tratament termic)
- Prepararea și pregătirea siropurilor de trambare sau insiropare
- Prepararea și pregătirea cremelor de cofetărie-patiserie de bază
- Prepararea și pregătirea blaturilor și foilor:
- Prepararea și pregătirea semifabricatelor pe bază de fructe și/sau legume
- Prepararea și pregătirea semifabricatelor pe bază de fructe oleaginoase:
- Prepararea și pregătirea semifabricatelor pe bază de beza
- Prepararea și pregătirea diferitelor tipuri de glazuri
- Prepararea și pregătirea elementelor pentru decor

7. Prepararea și prelucrarea fursecurilor și a produselor cu termen lung de valabilitate prin:

- Pregătirea materiilor prime și auxiliare pentru obținerea produselor durabile și /sau a fursecurilor
- Respectarea parametrilor tehnologici de preparare (batere, omogenizare, mixare, emulsionare, spumare, turnare)
- Prepararea și pregătirea produselor (checuri, muffin, briose, brownie, financier, cookies, fursecuri, biscuiți din aluat fraged, langues de chat etc.)

8. Prepararea, prelucrarea, finisarea și decorarea prăjiturilor și torturilor prin:

- Pregătirea semifabricatelor în vederea asamblării
- Asamblarea semifabricatelor conform instrucțiunilor tehnologice de preparare și sortimentului
- Cunoașterea și respectarea termenelor de valabilitate ale semifabricatelor, utilizându-le în sistem FIFO
- Pregătirea semifabricatelor asamblate și refrigerate / congelate pentru finisare
- Finisarea semifabricatelor asamblate prin glasare, glazurare, barotare și decorare conform instrucțiunilor tehnologice și sortimentului

9. Prepararea și prelucrarea ciocolatei prin:

- Pregătirea materiilor prime și auxiliare necesare;
- Respectarea parametrilor tehnologici specifici prelucrării ciocolatei;
- Prepararea și pregătirea bomboanelor de ciocolata, pralinelor, trufelor, tabletelor;
- Prepararea elementelor de decor din ciocolată.

10. Prepararea torturilor și prăjiturilor de eveniment prin:

- Compunerea/crearea deserturilor și torturilor pentru eveniment;
- Realizarea torturilor/prăjiturilor de eveniment, respectând regulile de asamblare și decorare specifice acestui produs.

11. Prepararea produselor cu destinație nutrițională specială prin:

- Cunoașterea materiilor prime folosite la obținerea produselor de cofetărie cu destinație nutrițională specială și caracteristicile specifice ale acestora;
- Aplicarea regulilor de lucru pentru evitarea contaminării încrucișate cu alergeni (gluten, lactoză, alune etc.);
- Prepararea și prelucrarea produselor de cofetărie cu destinație nutrițională specială;
- Etichetarea produselor cu nevoi speciale, aplicând regulile și condițiile de etichetare.

12. Prepararea și prelucrarea înghețatelor și sorbeturilor prin:

- Pregătirea materiilor prime, semifabricatelor și materialelor auxiliare necesare pentru obținerea înghețatelor și/sau sorbeturilor;
- Prepararea și pregătirea înghețatelor și sorbeturilor, respectând parametrii tehnologici specifici preparării.

13. Condiționarea, ambalarea, depozitarea și manipularea semifabricatelor și produselor finite de cofetărie prin:

- Refrigerarea/congelarea semifabricatelor asamblate, respectând parametrii tehnologici ;
- Refrigerarea/congelarea produselor finite, respectând parametrii tehnologici;
- Respectarea parametrilor și condițiilor de păstrare în stare refrigerată sau congelată, conform instrucțiunilor tehnologice;
- Pregătirea ambalajelor conform sortimentelor și ambalarea produselor de cofetărie ;
- Aplicarea etichetei pe ambalajul de desfacere ;
- Stabilirea regulilor de etalare în vederea expunerii în vitrina de prezentare;
- Depozitarea produselor finite de cofetărie, respectând parametrii de depozitare în stare refrigerată/ congelată, conform instrucțiunilor tehnologice;
- Urmărirea și înregistrarea parametrilor de microclimat la depozitare;
- Manipularea și transportul produselor finite de cofetărie respectând condițiile specifice de temperatură.

14. Organizarea fluxurilor și a circuitelor în unitatea de producție cofetărie-patiserie, și anume:

- Identificarea și organizarea fluxului de fabricație în conformitate cu tipul de unitate de producție;
- Stabilirea listei de sortimente de produse de cofetărie – patiserie;
- Propunerea listei de echipamente, utilaje, ustensile și ambalaje necesare realizării listei de produse;
- Instruirea echipei din subordine cu privire la alicarea tehnologiilor conform sortimentației propuse.

15. Planificarea producției și a resurselor prin

- Colectarea informațiilor și datelor cu privire la producție și centralizarea comenzilor de produse ;
- Planificarea producției de produse de patiserie – cofetărie pe o perioadă prestabilită (zilnic, săptămânal, lunar) ;
- Planificarea necesarului de resurse umane pentru realizarea produselor planificate;
- Participarea la promovarea și vânzarea produselor.

16. Coordonarea activităților de producție specifice, prin

- Repartizarea sarcinilor de lucru ;
- Urmărirea realizării corecte a etapelor de proces tehnologic;
- Identificarea și soluționarea neconformităților identificate în desfășurarea procesului de producție;
- Instruirea și verificarea nivelului de pregătire a personalului.

17. Coordonarea activităților de dezvoltare-produs și stabilire a rețetelor de fabricație pentru produse noi, și anume:

- Coroborarea informațiilor privind tendințele pieței de profil;
- Planificarea sortimentelor și rețetelor ce urmează a fi dezvoltate;
- Întocmirea unui plan de dezvoltare de produs;
- Realizarea acțiunilor de testare, validare și implementare a produsele și rețetele propuse;

18. Optimizarea costurilor și a consumurilor specifice prin:

- Analiza eficienței vânzărilor pe categorii de produse și propunerea delistării și /sau înlocuirii acestora;
- Identificarea surselor de optimizare a costurilor și propune soluții de eficientizare;
- Verificarea respectării rețetelor și a încadrării în consumurile specifice stabilite;
- Efecruarea inventarierii patrimoniului material încredințat.

19. Asigurarea calității și siguranței alimentului, prin

- Cunoașterea condițiilor de calitate a semifabricatelor și produselor finite: formă, culoare, aspect pe secțiune, volum, gust, miros, gramaj, decor;
- Asigurarea condițiilor specifice pentru fabricarea de produse finite de calitate constantă prin verificarea respectării rețetelor și a instrucțiunilor tehnologice;
- Controlul din punct de vedere estetic și organoleptic al produselor realizate.
- Elaborarea conținutului etichetei în conformitate cu reglementările în vigoare;
- Participarea la elaborarea planului de autocontrol HACCP și implementarea procedurilor;

3.2 Competențe

1. Aplicarea competențelor digitale specifice producției de cofetărie-patiserie
2. Aplicarea normelor și regulilor de comportament social-organizațional și civic
3. Dezvoltarea competențelor antreprenoriale
4. Aplicarea normelor de sănătate și securitate specifice
5. Aplicarea normelor de protecția mediului
6. Aplicarea normelor de igienă și siguranța alimentelor
7. Organizarea și menținerea documentelor în activitatea de producție cofetărie-patiserie
8. Exploatarea utilajelor și echipamentelor din unitatea de cofetărie-patiserie. Utilizarea ustensilelor
9. Cunoașterea și pregătirea materiilor prime și auxiliare folosite în unitatea de cofetărie-patiserie.
10. Recepția calitativă și cantitativă a materiilor prime și auxiliare, semifabricatelor și materialelor
11. Depozitarea și transportul materiilor prime și auxiliare, semifabricatelor și materialelor
12. Prepararea și prelucrarea tipurilor de aluat folosite în cofetărie-patiserie
13. Prepararea și prelucrarea semifabricatelor folosite în cofetărie-patiserie
14. Prepararea și prelucrarea fursecurilor și produselor cu termen mare de valabilitate
15. Prepararea, prelucrarea, finisarea și decorarea prăjiturilor și torturilor
16. Prelucrarea ciocolatei și prepararea produselor de ciocolaterie
17. Prepararea torturilor și prăjiturilor de eveniment
18. Prepararea produselor cu destinație nutrițională specială
19. Prepararea și prelucrarea înghețatelor și sorbeturilor
20. Condiționarea, ambalarea, depozitarea și manipularea produselor pentru livrare și vânzare
21. Organizarea fluxurilor și a circuitelor în unitatea de producție cofetărie-patiserie
22. Planificarea producției
23. Coordonarea activităților de producție specifice
24. Coordonarea activităților de dezvoltare-produs și elaborarea rețetelor de fabricație
25. Optimizarea costurilor și a consumurilor specifice
26. Asigurarea calității și siguranței alimentului

4. Niveluri de calificare:

4.1. Nivelul de calificare conform Cadrului Național al Calificărilor (CNC)

4

4.2. Nivelul de referință conform Cadrului European al Calificărilor (EQF)

4

4.3. Nivelul educațional corespondent, conform ISCED - 2011 (cod program educațional)

3

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 competențe

În funcție de nivelul studiilor, Cofetarul șef poate accede la următoarele ocupații:

- Inspector de calitate producție culinară – cod COR 343405

6. Informații suplimentare

1. Competențele dobândite în urma absolvirii unui curs de calificare pentru ocupația de Cofetar Șef pot fi echivalate, cu recunoașterea acestora la alte calificări înrudite de același nivel, cu modificarea corespunzătoare a duratei acestor cursuri: (311933 - Tehnolog alimentație publică; 343405 - Inspector de calitate producție culinară, în condițiile respectării condițiilor de acces referitoare la nivelul de studii al acestor calificări.
2. Ocupația se aplică lucrătorilor care își desfășoară activitatea în unitățile de cofetărie-patiserie specializate și/sau unități de catering, partide de lucru din cadrul restaurantelor, cafenele / insule de gătire din hypermarketuri/mall/vase de croazieră fluvială sau maritimă, 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).
3. Cofetarul șef este profesionistul cu solide competențe de tehnologia de preparare a produselor de cofetărie-patiserie, de merceologie, microbiologie alimentară și chimia alimentului, a cărui ocupație are rol executiv, fiind preocupat de organizarea unui laborator de cofetărie-patiserie, responsabil de gestionarea întregului patrimoniu încredințat (uman, material, financiar) dar și administrativ, fiind responsabil de planificarea producției, executarea acesteia la standardele de calitate aprobate de management, respectarea normelor igienico-sanitare și pentru siguranța alimentelor, identificarea de ingrediente noi și asigurarea calității pe tot fluxul de fabricație.
4. În același timp, cofetarul șef este responsabil de dezvoltarea profesională personală și a echipei, de promovarea producției de cofetărie din patrimoniul gastronomic național și de inovarea acestora.

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:

La programele de formare pentru ocupația de Cofetar Șef pot accede și persoane care au un curs de calificare pentru ocupația de Cofetar, cod COR 751202, au o experiență de min. 4 ani și îndeplinesc condițiile de acces la ocupația de Cofetar Șef.

Furnizorul de formare poate organiza o testare inițială (teoretică și practică) a candidaților pentru reducerea programului de formare cu un număr de ore corespunzător competențelor deținute, dar nu mai mult de 50% din numărul total de ore al programului de formare.

1.1.4. Cerințe speciale:

1. Pentru accesul la pregătirea teoretică, aviz medical eliberat de medicul de familie cu specificația „apt pentru desfășurarea activității”;
2. Pentru accesul la pregătirea practică, 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 proiecție,
Dulapuri, materiale curs
Calculatoare, imprimantă, hârtie,
Manuale, cărți, reviste de specialitate, colecții legislație, documente tipizate, instrucțiuni, specificații, proceduri și instrucțiuni, suporturi de curs, caiete de practică
Stație pilot pentru aplicații practice și/sau laborator școală, dotat cu utilaje și echipamente specifice
Ustensile și dispozitive
Materii prime, auxiliare și materiale,
Echipamente și materiale de stingere a incendiilor,
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, experiența în formarea adulților de minimum 3 ani
Pentru partea practică – Certificat de Formator, pregătire de specialitate în domeniu; experiență relevantă în domeniu de minimum 4 ani

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

Cerințe obligatorii:

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. Inițiatori/Autori

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

Dr. ing Gabriela Berechet - GABRIELA BERECHET CONSULTING SRL

Ing. Pascaru Gabriela - Inginer tehnolog - Dr. Oetker Romania

Data elaborării: 10.03.2022

3.2. Verificare profesională:

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

Ionete Elena - Director executiv ANAMOB

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

Data verificării: 15.03.2022

3.3. Avizare:

Asociația pentru Promovarea Alimentului Românesc – APAR, Tănase Cristian

Data avizării: 17.03.2022

3.4. Validare documentație:

Comitet sectorial Turism, Hoteluri și Restaurante

Data validării: 04.05.2022

3.5. Aprobare:

Autoritatea Națională pentru Calificări conform deciziei nr.140 din data 11.05.2022

PLAN DE PREGĂTIRE

Nr. crt.	Competența	Modul	Nr. ore teorie	Nr. ore practică
1.	Aplicarea competențelor digitale specifice producției de cofetărie - patiserie	Modulul I: Tehnologia informației și comunicațiilor - TIC	6	16
2.	Aplicarea normelor și regulilor de comportament social-organizațional și civic	Modul II: Norme și reguli specifice activității de producție de cofetărie - patiserie	18	24
3.	Dezvoltarea competențelor antreprenoriale			
4.	Aplicarea normelor de sănătate și securitate specifice			
5.	Aplicarea normelor de protecția mediului			
6.	Aplicarea normelor de igienă și siguranța alimentelor	Modulul III : Evidența operativă	12	16
7.	Organizarea și menținerea documentelor în activitatea de producție de cofetărie-patiserie			
8.	Exploatarea utilajelor și echipamentelor din unitatea de cofetărie-patiserie. Utilizarea ustensilelor	Modulul IV: Echipamente și ustensile utilizate în unitatea de cofetărie-patiserie.	18	28
9.	Cunoașterea și pregătirea materiilor prime și auxiliare folosite în unitatea de cofetărie-patiserie.	Modulul V: Materii prime, materii auxiliare și materiale utilizate în unitatea de cofetărie-patiserie.	18	32
10.	Recepția calitativă și cantitativă a materiilor prime și auxiliare, semifabricatelor și materialelor			
11.	Depozitarea și transportul materiilor prime și auxiliare, semifabricatelor și materialelor			
12.	Prepararea și prelucrarea tipurilor de aluat folosite în cofetărie-patiserie	Modulul VI: Realizarea semifabricatelor de cofetărie - patiserie	42	96
13.	Prepararea și prelucrarea semifabricatelor folosite în cofetărie-patiserie			
14.	Prepararea și prelucrarea fursecurilor și a produselor cu termen mare de valabilitate	Modulul VII: Realizarea produselor de cofetărie - patiserie	60	132
15.	Prepararea, prelucrarea, finisarea și decorarea prăjiturilor și torturilor			
16.	Prelucrarea ciocolatei și prepararea produselor de ciocolaterie			
17.	Prepararea torturilor și prăjiturilor de eveniment			
18.	Realizarea produselor cu destinație nutrițională specială	Modulul VIII: Realizarea produselor cu destinație nutrițională specială	18	32
19.	Prepararea și prelucrarea înghețatelor și sorbeturilor	Modulul IX: Realizarea înghețatelor și sorbeturilor	6	16

20.	Condiționarea, ambalarea, depozitarea și manipularea produselor pentru livrare și vânzare	Modulul X: Pregătirea produselor finite pentru livrare și vânzare	18	24
21.	Organizarea fluxurilor și a circuitelor în unitatea de producție cofetărie-patiserie	Modulul XI : Organizarea, planificarea și coordonarea activității în unitatea de cofetărie-patiserie	24	48
22.	Planificarea producției		24	48
23.	Coordonarea activităților de producție specifice		24	56
24.	Coordonarea activităților de dezvoltare-produs și elaborarea rețetelor de fabricație		24	56
25.	Optimizarea costurilor și a consumurilor specifice		24	48
26.	Asigurarea calității și siguranței alimentului	Modulul XII: Controlul de calitate	24	48
TOTAL			360	720
TOTAL GENERAL			1080	

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	Modul I: Tehnologia informației și comunicații- lor - TIC	1.1.Organizarea și prelucrarea informațiilor cu ajutorul calculatorului	Tipuri de informații: - stocuri de materii prime, materii auxiliare, materiale - rapoarte de fabricație - comenzi produse - grafice de lucru și program orar - rețete - fișe de pontaj - documente de monitorizare HACCP - listă furnizori - lista clienți	Teorie: Expunerea	Suport de curs Prezentare PPT PC	• Demonstrează capacitatea de a prezenta tipurile de informații și de a le utiliza cu ajutorul calculatorului în activitatea de producție.	2	4
			Prelucrarea informațiilor cu ajutorul calculatorului - pornirea softului dedicat instalat (utilizator/parolă – credențiale) - selectarea fișierelor de lucru la care are acces - introducerea/validarea datelor specifice (stocuri, comenzi, rețetare, rapoarte de fabricație, fișe tehnice, specificații tehnice etc. - salvarea documentelor în fișier	Teorie: Dezbateri Expunerea Practică: Individual Demonstrația Exercițiul		• Cunoaște și utilizează softul de producție folosind fereastra de utilizator și parolă sau credențiale; • Cunoaște arhitectura softului și efectuează corect operații în fișierele la care are acces; • Cunoaște și efectuează corect operații de introducere și validare date specifice ; • Cunoaște și aplică corect algoritmul de salvare a documentelor.		

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
			- salvarea documentelor în memoria HD/cloud					
		1.2. Utilizarea tehnologiilor IT pentru crearea și gestionarea documentelor	Utilizarea sistemului de operare Windows pentru: - crearea documentelor - completarea documentelor - editarea documentelor existente - salvarea documentelor - tipărirea documentelor	Teorie: Dezbaterea Expunerea Practică: Demonstrația Exercițiu	Suport de curs Prezentare PPT PC	• Demonstrează cunoștințe teoretice și abilități practice de utilizare a sistemului de operare Windows pentru crearea, completarea, editarea, salvarea și tipărirea documentelor.	2	4
		1.3. Utilizarea softurilor de planificare, organizare, coordonare și control a activității în unitatea de producție	Utilizarea softului de planificare a producției: - accesarea și operarea în diverse fișiere: stocuri, lansarea în producție, planificarea producției, rețete, documente de transfer - accesarea și validarea de fișiere: comenzi primite, rapoarte de fabricație	Teorie: Expunerea Practică: Demonstrația Exercițiu				
		1.4. Internet și rețele de socializare	Utilizarea Internetului: - Navigare pe browsere după cuvinte cheie Social media și impactul comunicării online Utilizarea softurilor de întâlnire online pentru organizarea discuțiilor în grup pe teme profesionale (training online)	Teorie: Individual Expunerea Practică: Individual Demonstrația Exercițiul	Suport de curs Prezentare PP PC	• Demonstrează capacitatea de a ști să utilizeze informațiile de pe Internet, să navigheze după cuvinte cheie, să navigheze pe rețele de socializare și să organizeze întâlniri online pentru grupuri profesionale .	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
2	Modul II: Norme și reguli specifice activității de producție de cofetărie- patiserie	2.1. Organizarea și conducerea unității	- Regulamentul de organizare și funcționare - Regulamentul de organizare internă - Dezvoltare personală și profesională - Munca în echipă, coordonarea și antrenarea coechipierilor - Egalitatea în relațiile de muncă - Comunicarea în relațiile de muncă și în afara lor	Teorie: Expunerea Conversația Problematizarea Demonstrația Practică: Exemplificare Studii de caz Simulare practică	Flipchart, markere Manuale, cărți de specialitate Prezentări PPT Videoproiector Fișe de lucru Fișe de evaluare	- Cunoaște importanța ROF/ROI și lucrează cu instrumentele puse la dispoziție de acestea; - Cunoaște instrumente de evaluare a performanței proprii și a echipei și realizează planuri de dezvoltare personală și profesională; - Demonstrează autonomie totală în efectuarea unei sarcini - Cunoaște și utilizează tehnicile de repartizare a muncii în echipă; - Își asumă responsabilități în executarea sarcinilor de lucru - Cunoaște și aplică principiile nediscriminării și egalității de șanse; - Cunoaște și aplică regulile de comunicare eficientă în relațiile de muncă și în afara lor.	2	2
		2.2. Noțiuni de antreprenoriat	- Tipuri de entități juridice - Înființarea unei societăți comerciale de profil alimentar cofetărie - patiserie - documentație necesară. - Autorizații de funcționare etape, termene, documentație - Calificarea personalului-cerințe - Organizarea unei activități: obiective, etape de realizare, priorități	Teorie: Expunerea Conversația Problematizarea Demonstrația Studiu de caz Practică: Expunerea Problematizarea Conversația		- Cunoaște tipurile de entități juridice în care se pot desfășura activități în domeniul alimentar și alege opțiunea adecvată; - Prezintă principalii pași pentru înființarea unei entități juridice - Cunoaște ce autorizații de funcționare sunt necesare pentru o societate cu profil de cofetărie-patiserie; - Cunoaște cerințele organizației și proiectează programe de	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
			Planificarea unei sarcini de lucru: etape, resurse implicate, buget	Jocul de rol Discuții de grup		instruire pentru lucrătorii din echipă; - Are capacitatea de a stabili etapele de realizare a activităților proprii și ale echipei în funcție de specificul activității; - Demonstrează capacitatea de a planifica o sarcină de lucru și alocă resursele adecvate (umane, materiale, de timp și buget).		
		2.3. Norme de securitate și sănătate în muncă	Cunoașterea normelor de sănătate și securitate specifice: Legislație, norme și normative, regulamente și proceduri interne referitoare la securitatea și sănătate în muncă Instructajul de protecția muncii și echipamente PSI - definiție, tipuri de instructaj (introdutive, generale, periodice, speciale) - echipamente și materiale de stingere a incendiilor: extincitoare cu praf și CO ₂ , hidranți și guri de hidranți, nisip, găleți, lopeți, etc Inventarierea echipamentului de protecție a muncii	Teorie: Explicația Problematizarea Prezentarea Dezbaterea Conversația Studiu de caz Practică: Expunerea Problematizarea Conversația Jocul de rol Discuții de grup	Legislație, norme, normative, regulamente și proceduri interne (în vigoare) Fișe de protecția muncii Manuale, cărți și reviste de specialitate Echipament de protecție a muncii Echipamente și materiale de stingere a incendiilor Suport de curs Prezentări PPT Videoproiector Flipchart Fișe de lucru Fișe de evaluare	- Demonstrează 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; - Cunoaște și aplică legile, normativele, regulamentele și procedurile în vigoare, privind sănătatea și securitatea în muncă prin instructaje periodice și prin aplicații practice; - Cunoaște etapele instructajului de protecție a muncii și prezintă fiecare tip de instructaj; - Cunoaște modul de întreținere și utilizare a echipamentului de protecție din dotare în conformitate cu regulamentele/ procedurile interne și normele în vigoare și face inventarul și necesarul anual;	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
			Componenta, întreținerea și utilizarea echipamentului de protecție din dotare			- Identifică și utilizează echipamentele și materialele de stingere a incendiilor; - Cunoaște și aplica procedurile de urgență și evacuare.		
		2.4. Norme de protecție a mediului	Normative pentru protecția mediului Legislație, politica de mediu, norme, regulamente, proceduri 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 Materiale și tehnologii ce reduc poluarea și risipa/ pierderile de alimente (ambalaje biodegradabile și/sau obținute prin reciclarea/recuperarea altor ambalaje/ materiale	Teorie: Expunerea Conversația Problematizarea Studiul de caz frontal/pe grupe Practică: Expunerea Conversația Problematizarea Studiul de caz frontal/pe grupe	Legislație, norme, regulamente, proceduri de protecție a mediului (în vigoare) Mostre de deșeuri și reziduuri Proceduri privind gestionarea deșeurilor și reziduurilor Suport de curs Prezentări PPT Planșe Fișe de lucru Fișe de evaluare	- Are capacitatea de a prezenta, în conformitate cu specificul locului de muncă, legislația și normele de protecție a mediului; - Aplică normele de protecție a mediului la locul de muncă; - Identifică și respectă circuitul deșeurilor în unitatea de producție; - Are capacitatea de a prezenta modul de colectare, depozitare și evacuare a deșeurilor; - Identifică și prezintă sursele de poluare a mediului specifice domeniului de patiserie-cofetărie; - Prezintă capacitatea de a lucra pentru prevenirea apariției surselor de poluare; - Descrie măsurile de prevenire a poluării cu diferite substanțe; - Are capacitatea de a prezenta modul de aplicare a măsurilor de intervenție respectând regulamentele /procedurile interne, specifice locului de muncă; - Cunoaște și alege materialele de ambalare adecvate scopului.	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
		2.5. Norme de igienă și de siguranță a alimentelor	Norme de igienă și siguranța alimentelor Legislație, norme, regulamente, proceduri interne cu privire la igiena unităților de cofetărie-patiserie 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 înainte, în timpul și la sfârșitul programului de lucru Igiena echipamentului de lucru și de protecție sanitară - echipamentul de lucru și de protecție sanitară – componentă, modalități de întreținere a stării de igienă Igienizarea spațiilor de lucru Proceduri și metode de curățenie și igienizare	Teorie: Explicația Expunerea Problematizarea Conversația Demonstrația Exercițiul Frontal/ individual Studiu de caz Practică: Explicația Problematizarea Conversația Demonstrația Exercițiul Frontal/ individual Studiu de caz Teorie: Explicația Expunerea Problematizarea Conversația	Legislație în vigoare, Proceduri/ Regulamente Ghiduri de bune practici Manuale, cărți și reviste de specialitate Suport de curs Prezentări PPT 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 prezenta normele de igienă și de a le aplica corect; • Are capacitatea de a enumera și descrie etapele de igienizare corporală și de a le aplica cu regularitate; • Are capacitatea de a preciza tipurile de analize medicale obligatorii pentru personalul direct productiv în unitatea de cofetărie-patiserie și frecvența acestora și le aplică consecvent; • Cunoaște regulile de igienă ce trebuie respectate de personalul care lucrează în unitatea de producție alimentară și le aplică corect; • Prezintă și descrie componenta echipamentului de protecție sanitară și îl utilizează corect; • Cunoaște modul și frecvența întreținerii igienei echipamentului de protecție și le aplică cu responsabilitate. • Cunoaște și aplică procedurile de igienizare a spațiilor de lucru • Prezintă metode de igienizare și materiale utilizate	10	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
			- 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	Demonstrația Exercițiul Frontal/ individual Studiu de caz Practică: Explicația Problematiza- rea Conversația Demonstrația Exercițiul Frontal/ individual Studiu de caz		• 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 • Descrie modul de solutionare si de raportare către persoanele abilitate, a deficiențelor constatate în igienizarea spațiilor de lucru, conform regulamentelor /procedurilor		
			Igiena utilajelor și echipamentelor tehnologice - proceduri/regulamente interne/instrucțiuni - 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	Teorie: Explicația Expunerea Problematiza- rea Conversația Demonstrația Exercițiul Frontal/ individual Studiu de caz	Legislație în vigoare, Proceduri/ Regulamente Ghiduri de bune practici Manuale, cărți și reviste de specialitate Suport de curs Prezentări PPT Mostre de produse pentru igiena corporală Materiale de igienizare	• Are capacitatea de a prezenta modul de realizare și verificare a igienizării utilajelor și echipamentelor conform instrucțiunilor; • Enumeră condițiile pe care trebuie să le îndeplinească utilajele și echipamentelor tehnologice pentru asigurarea și menținerea unei stări de igienă corespunzătoare; • Cunoaște metodele și materialele de igienizare utilizate pentru utilajele pe care le exploatează și le aplică 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
			metode utilizate pentru menținerea stării de igienă a utilajelor și echipamentelor tehnologice	Practică: Explicația Problematizarea Conversația Demonstrația Exercițiul Frontal/ individual Studiu de caz	Echipamente de protecție sanitară și de lucru Planșe Fișe de lucru Fișe de evaluare	- Are capacitatea de a identifica deficiențe la igienizarea utilajelor și echipamentelor - Soluționează abaterile de la normele de igienă și siguranța alimentelor, conform procedurilor		
			Ghidurile de bune practici de producție - Fișele tehnice ale materiilor prime, auxiliare și materiale - Instrucțiuni de lucru – tehnologice / de operare - Specificații tehnice ale produselor finite - Programe și planuri de control al producției Ghiduri de bune practici de igienă - Proceduri pre-operaționale - Proceduri preliminare - Programe și planuri de control al igienei - Instrucțiuni de igienă - Formulare de înregistrare pe fluxul de fabricație și categorie de produse			- Cunoaște și utilizează corect fișe tehnice, instrucțiuni de lucru/operare, specificații tehnice, programe și planuri de control al producției; - Cunoaște și implementează corect proceduri pre-operaționale, proceduri preliminare, programe, planuri și instrucțiuni de igienă; - Cunoaște și realizează corect formularele de înregistrare și urmărire pe fluxul de fabricație și categorie de produse; - Elaborează și verifică documentele/formularele de înregistrare a operațiunilor de 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
			- pentru inventariere: registru de stocuri, declarația de inventar; 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).	Expunerea Conversația Descoperirea dirijată Frontal/ individual				
						• Prezintă capacitatea de a colecta date în diferite etape de lucru; • Realizează înregistrarea datelor obținute în documentele specifice.	4	4
		3.2 Organizarea documentelor	Tipuri de circuite ale documentelor: intern și extern 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	Suport de curs Prezentări PPT Proceduri/norme privind circulația și păstrarea documentelor Legislație referitoare la arhivarea documentelor Hârtie scris PC	• Are capacitatea de a identifica destinația documentelor; • Cunoaște și aplică procedurile privind circulația documentelor; • Asigură circuitul corect al documentele, conform procedurilor; • 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	4
4	Modul IV: Echipamente și ustensi-	4.1.Echipamente și dispozitive de măsurare și control	Descriere și destinație: - pentru măsurări gravimetrice: balanțe, cântare,	Teorie: Expunerea Prezentarea Dezbateri	Suport de curs Prezentare PPT Planse, fotografii, filme	• Descrie echipamentele de măsură și control în funcție de destinație;	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
	le utilizate în unitatea de cofetărie-patiserie		- pentru măsurări volumetrice: câni gradate, cântare volumetrice - 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	Conversația Practică: Expunerea Descoperirea Observarea directă Calcul matematic Exercițiul frontal/ individual	de prezentare a echipamentelor Regulamente, norme legislative pentru verificarea acestora Fise tehnice ale echipamentelor Echipamente de măsurare si control Modele de grafice pentru înregistrarea parametrilor mășurați Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare	• Identifica echipamentele de măsurare și control folosite în fluxul de fabricație a produselor de cofetărie-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 ia măsuri în caz de abateri; • Înțelege importanța verificărilor metrologice și a etalonării dispozitivelor de măsură și de control .		
		4.2.Echipamente și utilaje folosite în fluxul de producție al	Flux tehnologic pentru fabricarea produselor de cofetărie-patiserie: definire,	Teorie: Expunerea Prezentarea Dezbaterea	Suport de curs Prezentare PPT	• Are capacitatea de a ști ce este un flux de producție și de a orga-	4	12

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
		produselor de cofetărie-- patiserie	componentă, mod de organizare, succesiunea 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 - echipamente de tăiere și mărunțire: mecanice și electrice - echipamente de tratare termică: plite, cuocicrema (oale electrice de fierbere creme și compoziții), pasteurizatoare, mașini de înghețată, dospitoare, cuptoare statice și cu ventilație, cuptoare cu microunde - echipamente de temperat și menținut ciocolata - echipamente de condiționare a aerului și exhaustare din spațiile de producție: (aparate de aer condiționat, hote)	Conversația Practică: Expunerea Descoperirea Observarea directă Exercițiul frontal/ individual Discuții de grup	Planșe, fotografii, filme de prezentare Fișe tehnice ale echipamentelor și utilajelor Instrucțiuni tehnice de exploatare a sistemelor de programare si automatizare a utilajelor Echipamente si utilaje în stația pilot/umitate de producție Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare	niza echipamentele în funcție de acesta; • Cunoaște importanța respectării succesiunii operațiilor pentru obținerea unor produse de calitate; • Identifică echipamentele și utilajele folosite în fluxul de fabricație specifice fiecărei categorii de produs executate; • Cunoaște și descrie echipamentele și utilajele folosite în fluxul de fabricație a produselor de cofetarie-patiserie • Utilizează corect echipamentele și utilajele folosite în fluxul de fabricație ; • Poate indentifica pe timpul exploatării disfuncționalități ale utilajelor/echipamentelor; • 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
			- 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 cofetărie-patiserie (clasificare, avantaje/ dezavantaje, costuri): - Linii continue automate - Linii continue semiautomate - Linii discontinue			• Are capacitatea de a elabora un flux tehnologic specific unei categorii de produse de cofetărie-patiserie; • Enumeră tipurile de linii de fabricație ce se pot utiliza în domeniul cofetăriei-patiseriei; • Selectează și exploatează sistemele de programare și automatizare a aparatelor/utilajelor/instalațiilor în conformitate cu indicațiile specificate în fișa tehnică/ instrucțiuni tehnice.		
		4.3.Echipamente frigorifice folosite în fluxul de producție al produselor de cofetărie-patiserie	Noțiuni generale despre echipamentele frigorifice – descriere, clasificare, parametri de funcționare Prezentare echipamente de bază: - Frigidere - Frigidere pentru ciocolată - Congelatoare - Camere frigorifice - Abatitoare/Blast chillere - Shock freezere/Blast freezere - Vitrine de expunere	Teorie: Explicația Prezentarea Dezbateră 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 sistemelor de programare și automatizare a echipamentelor frigorifice Echipamente frigorifice	• Identifică echipamentele frigorifice folosite în fluxul de fabricație a produselor; • 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 ai utilajelor frigorifice; • Completează formularele de monitorizare a parametrilor de funcționare;	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
					Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare	Cunoaște și aplică instrucțiunile specifice de exploatare corectă și igienizare.		
		4.4. Dispozitive, ustensile, vase și forme folosite în cofetărie-patiserie	Dispozitive, ustensile și vase utilizate în cofetărie - prezentare, descriere - clasificare: - în funcție de material (din inox, silicon, teflon, polietilenă, aluminiu, cupru, ceramică, sticlă termoizolantă - în funcție de faza procesului tehnologic: - pentru preparare - pentru tăiere/decupare - pentru tratare termică - pentru răcire prin șoc frig - pentru finisare /decorare - pentru depozitare - pentru transport Forme și tăvi (inele, rame si 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 directa Exercitiul frontal/ individual Discuții de grup	Suport de curs Prezentare PPT Planșe, fotografii, filme de prezentare Cataloage de produse de la producători / importatori / distribuitori Dispozitive, ustensile, vase , forme și tăvi specifice Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare	- Cunoaște și utilizează corect dispozitivele și ustensilele specifice; - Cunoaște și utilizează corect vasele, formele și tăvile specifice; - Cunoaște și alege dispozitivele, ustensilele și vasele de lucru în funcție de caracteristici și destinație; - Execută igienizarea dispozitivelor, ustensilelor, formelor și vaselor conform instrucțiunilor specifice	4	4
5	Modul V: Materii prime, materii auxiliare și	5.1. Principii alimentare, valori nutritive	Nutriția și principii nutritive (definire, surse, funcții în alimentație, mod de acțiune la realizarea produselor):	Teorie: Explicația Prezentarea Dezbateră Conversația	Suport de curs Prezentare PPT Regulamente, norme legislative	- Definește nutriția; - Are capacitatea de a înțelege rolul principiilor nutritive în ali-	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
	materiale utilizate în unitatea de cofetărie-patiserie.	și energetice ale alimentelor	- Proteine - Lipide - Glucide - Săruri minerale și vitamine - - Apă Valoarea nutritivă și energetică a produselor – definire Eticheta nutrițională, tipuri de etichetări (semaforul culorilor, NutriScore), Importanța etichetării nutriționale	Practică: Expunerea Descoperirea Observarea directă Exercițiul frontal/ individual Discuții de grup Calcul matematic	interne și europene Reviste și carti de specialitate Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare	mentație: proteine, lipide, glucide, săruri minerale, vitamine și apă; • Știe care sunt sursele de proteine/ lipide/glucide pentru realizarea produselor de cofetărie-patiserie; • Explică modul de acțiune al proteinelor/lipidelor/glucidelor în diferite etape de proces; • Are capacitatea de a înțelege valoarea alimentară a produselor 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 cofetărie	Materii prime folosite în cofetărie-patiserie: • Prezentare, descriere, clasificare • Caracteristici calitative • Condiții de depozitare • Rol în realizarea produselor de cofetărie Pentru următoarele grupe: - Făina și produse derivate cerealiere - Lapte și produse lactate,	Teorie: Explicația Prezentarea Dezbaterea Conversația Practică: Expunerea Descoperirea Observarea directă	Suport de curs Prezentare PPT Regulamente, norme legislative interne și europene Documente tehnice privind calitatea materiilor prime – standarde de	• Cunoaște și prezintă principalele grupe de materii prime; • Are capacitatea de a prezenta caracteristici organoleptice ale oricăror materii prime utilizate; • Are capacitatea de a prezenta caracteristici fizico-chimice ale materiilor prime de bază utilizate; • Enumeră materiile prime cu risc alergen;	8	16

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
			- Uleiuri și grăsimi - Ouă și produse derivate - Zahăr și substanțe de îndulcire - Ciocolata și cacao - Produse vegetale de înlocuire a laptelui și produselor lactate - Legume și fructe proaspete - Fructe și semințe uscate, Produse convenience (premixuri, creme gata preparate, elemente de decor) Definiție și scop Avantaje /dezavantaje pentru utilizare Instrucțiuni de utilizare Condiții de depozitare Principalele materii auxiliare folosite în cofetărie-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	Exercițiul frontal/ individual Discuții de grup	calitate, specificații tehnice Reviste și cărți de specialitate Mostre de materii prime și auxiliare Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare	• 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 cofetărie-patiserie; • Cunoaște și asigură corect condițiile de depozitare specifice oricărei materii prime utilizate; • Definește și prezintă produsele convenience utilizate în cofetărie-patiserie; • Cunoaște avantajele și dezavantajele utilizării produselor convenience; • Definește și clasifică materiile auxiliare utilizate; • Are capacitatea de a descrie rolul diferitelor grupe de materii auxiliare în realizarea produselor ; • Folosește materialele auxiliare conform rețetelor și dozelor recomandate de legislația în vigoare; • Cunoaște și asigură corect condițiile de depozitare specifice oricărei materii auxiliare utilizate;		

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
			producția de cofetarie sau de semifabricate Principalele materiale auxiliare folosite în cofetărie-patiserie: - folii de acetofan, celofan - folie alimentară, de aluminiu, - hârtia pergament, - chese, discuri, dantele, - cutii din carton duplex - pungi de hârtie pergaminată - pungi BOPP, HPDE			• Cunoaște și prezintă principalele materiale auxiliare utilizate în cofetărie; • 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> • 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	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 procedurile pentru recepția calitativă a materiilor 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
			• Efectuarea recepției cantitative și calitative Intocmirea documentelor Marcarea în vederea lotizării Neconformități privind recepția- informarea persoanelor abilitate			• 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 remedierea / respingerea lotului.		
		5.4. Depozita - rea 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 specifice: spații amenajate, camere frigorifice, frigider, congelatoare etc. - modalități de depozitare specifice tipurilor de materii	Teorie: Explicația Prezentarea Dezbaterea Conversația Practică: Expunerea Descoperirea Observarea directa Exercițiul frontal/ individual Discuții de grup	Suport de curs Prezentare PPT Imagini; Echipamente/ mobiliu pentru depozitare în stația pilot/- unitățile de practică; Norme privind depozitarea și manipularea; Ghid de bune practici pentru	• Definește scopul depozitării; • Înțelege și explică 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; • Identifică tipurile de depozite specifice materiilor prime și auxiliare din cofetărie-patiserie;	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
			prime și auxiliare –, 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 (cu cărucioare, platforme cu roți, lize, lifturi etc.)		siguranța alimentelor Fișe de documentare. Fișe de lucru Fișe de evaluare	• 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 unitățile cofetărie-patiserie; • Manipulează corect materiile prime și auxiliare conform normelor specifice.		
6.	Modul VI: Realizarea semifabricatelor de cofetărie-patiserie	6.1. Aluaturi utilizate în cofetărie - patiserie - preparare și prelucrare	Tipuri de aluat utilizate în cofetărie (descriere, caracteristici specifice, principalele ingrediente): - Aluat fraged - Aluat opărit - Aluat dospit - Aluat foitaj - Aluat pentru croissant/aluat danez	Teorie: Explicația Prezentarea Dezbateră Conversația	Suport de curs Prezentare PPT Reviste și cărți de specialitate Filme de prezentare Materii prime și auxiliare Instrucțiuni tehnice	• Clasifică tipurile de aluat utilizate în cofetărie-patiserie; • Descrie corect fiecare tip de aluat utilizat în cofetărie-patiserie; • Cunoaște caracteristicile specifice pentru fiecare tip de aluat ; • Identifică și utilizează corect materiile prime necesare obținerii aluaturilor;	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
			- 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 • Echipamente și utilaje de preparare a aluaturilor • Tehnologia și parametrii specifici preparării fiecărui aluat în parte • Transformări ce au loc la prepararea/ prelucrarea aluaturilor • Indici de calitate ai aluaturilor	individual și de grup Discuții și dezbateri Calcul matematic	Ghid de bune practici de igienă și tehnologice Proceduri interne Modele programe de pregătire ale scolilor de profil internaționale Aplicații practice în stație pilot/unitate de practică Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare	• Cunoaște rolul fiecărui ingredient folosit și a tehnicilor de lucru aplicate la obținerea aluaturilor; • Dozează ingredientele specifice tipurilor de aluat conform rețetelor de fabricație; • Identifică și utilizează corect echipamentele necesare obținerii fiecărui aluat în parte; • Cunoaște ce operații și când se aplică pentru prelucrarea primară a ingredientelor utilizate la prepararea aluaturilor; • Are capacitatea de a descrie și aplica tehnologia de preparare a fiecărui tip de aluat: • Prepară 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; • 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
			- Defecte, cauze, remedieri - Condiții de păstrare și depozitare a aluaturilor în vederea obținerii produselor finite			- Poate enumera și descrie defectele ce pot apărea la prepararea aluaturilor; - Identifica 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 cofetărie – preparare și prelucrare	Tipuri de umpluturi folosite în cofetărie-patiserie (descriere, ingrediente, caracteristici): <i>Pe bază de brânză</i> <i>Pe bază de fructe</i> <i>Pe bază de legume</i> <i>Pe bază de carne</i> Tipuri de creme folosite în cofetărie (descriere, ingrediente, caracteristici): <i>Crema de patiserie și derivatele acesteia: mousseline, diplomat, chiboust</i> <i>Frișca bătută (Creme chantilly)</i> <i>Creme pe bază de unt</i> <i>Crema ganaj</i> <i>Creme aerate (Mousse)</i> Preparare și prelucrare creme și umpluturi	Teorie: Explicația Prezentarea Dezbaterea Conversația	Suport de curs Prezentare PPT Reviste și cărți de specialitate Filme de prezentare Materii prime și auxiliare Instrucțiuni tehnice Ghid de bune practici de igienă și tehnologice Proceduri interne Modele programe de pregătire ale școlilor de profil internaționale Aplicații practice în stație	- Describe corect fiecare tip de umplutura utilizată în cofetărie-patiserie; - Describe corect fiecare tip de cremă ; - Cunoaște caracteristicile specifice pentru fiecare tip de umplutură/ cremă ; - Identifica 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	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
			- Dozarea ingredientelor și prelucrare primară a acestora - Tehnologia și parametrii specifici preparării 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		pilot/unitate de practică Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare	umpluturi conform rețetelor de fabricație; - Cunoaște ce operații și când se aplică pentru prelucrarea primară a ingredientelor utilizate la prepararea cremelor/umpluturilor; - Are capacitatea de a descrie și aplica tehnologia de preparare a fiecărui tip de cremă/umplutură; - Prepară corect fiecare tip de cremă sau umplutură, respectând parametrii specifici de preparare și instrucțiunile tehnologice specifice; - Identifică și utilizează corect echipamentele de lucru necesare obținerii fiecărui tip de umplutură și 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 igienă 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 ;		

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	
			Condiții de păstrare și depozitare până la utilizare			- Identifică corect cauzele defectelor apărute la prepararea umpluturilor/ cremelor și modul de remediere a acestora; - Păstrează și depozitează corect fiecare tip de umplutură sau cremă până la utilizare. - Cunoaște parametrii de păstrare a tipurilor de umpluturi/ creme			
		6.3. Semifabricate pe bază de ou - preparare și prelucrare	Tipuri de semifabricate pe bază de ou și făina folosite în cofetărie (descriere, ingrediente, caracteristici): - Blat clasic (<i>Sponge cake/ Pan di Spagna</i>), - Genoise, Joconde - Foia de ruladă (<i>swiss roll</i>), foaia doboș - Dacquoise Tipuri de semifabricate pe bază de ou, zahăr și/sau edulcoranți folosite în cofetărie (descriere, ingrediente, caracteristici): - Meringues (<i>cele 3 metode de obținere franțuzească, elvetiană și italiană</i>) - Bezele/coji bezea - Coji macarons Preparare și prelucrare semifabricate pe bază de ou - Dozarea ingredientelor și prelucrarea primară a acestora	Teorie: Explicația Prezentarea Dezbateri 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 igienă și tehnologice Proceduri interne Modele programe de pregătire ale scolilor de profil internaționale Aplicații practice în stație	- Describe corect fiecare tip de semifabricat pe bază de ou și făină/zahăr utilizat în cofetărie - Cunoaște caracteristicile specifice pentru fiecare tip de semifabricat pe bază de ou și făină/zahăr utilizat în cofetărie - Cunoaște rolul fiecărui ingredient folosit și a tehnicilor de lucru aplicate la obținerea semifabricatelor pe bază de ou și făină/zahăr - Dozează ingredientele specifice tipurilor de semifabricate	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
			- Tehnologia și parametrii specifici prelucrării fiecărui tip de semifabricat pe bază de ou - Echipamente și utilaje de preparare - Transformări ce au loc la prepararea/ prelucrarea semifabricatelor pe bază de ou - Indici de calitate ai semifabricatelor - Defecte, cauze, remedieri		pilot/unitate de practică Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare	pe bază de ou, conform rețetelor de fabricație; - Cunoaște ce operații și când se aplică pentru prelucrarea primară a ingredientelor utilizate la prepararea semifabricatelor; - Are capacitatea de a descrie și aplica tehnologia de preparare a fiecărui tip de semifabricat; - Prepară corect fiecare tip semifabricat, respectând parametrii specifici de preparare și instrucțiunile tehnologice specifice; - Identifică și utilizează corect echipamentele de lucru necesare obținerii fiecărui tip de semifabricat pe bază de ou; - Descrie ce transformări au loc pe timpul preparării/prelucrării diferitelor tipuri de semifabricate pe bază de ou; - Are capacitatea de a prezenta indicii de calitate ai fiecărui tip de semifabricat pe bază de ou; - Poate enumera și descrie defectele ce pot apărea la prepararea semifabricatelor pe bază de ou; - Identifică corect cauzele defectelor aparute la prepararea semifabricatelor și modul de remediere a acestora;		

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
			Condiții de păstrare și depozitare până la utilizare			- Păstrează și depozitează corect fiecare tip semifabricat pe bază de ou, până la utilizare; - Cunoaște parametrii de păstrare a tipurilor de semifabricate;		
		6.4. Semifabricate pentru finisare și decor specifice în cofetărie – patiserie preparare și prelucrare	Tipuri de semifabricate pentru finisare și decor: pe bază de fructe și legume proaspete (<i>Fructe și legume deshidratate, confiate sau în alcool, jeleuri, sosuri - coulis, dulcețuri - confit, compoturi - compote</i>) pe bază fructe uleioase (<i>marțipan, pralină, nougatine, alune/nuci caramelizate</i>) glazuri (<i>glazura neutră, glazură oglindă, fondant pentru glasat</i>) semipreparate auxiliare (<i>crumble - aluat fraged sfărâmat, ponci, elemente de decor din ciocolată, elemente de decor din cremă</i>) Preparare și prelucrare semifabricate - Dozarea ingredientelor și prelucrare primară a acestora - Tehnologia și parametrii specifici	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 Filme de prezentare Materii prime și auxiliare necesare Instrucțiuni tehnice Ghid de bune practici de igienă și tehnologice Proceduri interne Modele programe de pregătire ale scolilor de profil internaționale Aplicații practice în stație pilot/unitate de practică Fișe de documentare Fișe de lucru	- Clasifică tipurile de semifabricate utilizate în finsarea/decorarea produselor de cofetărie-patiserie; - Describe corect fiecare tip de semifabricat utilizat la finisarea și decorul produselor finite; - 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 decor conform rețetelor de fabricație; - Cunoaște ce operații și când se aplică pentru prelucrarea primară a ingredientelor utilizate la	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
			- 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 semifabricatelor de cofetărie-patiserie. - Reguli de igienă și siguranța alimentelor - Norme de sănătatea și securitatea muncii și protecția mediului		Fișe de evaluare	prepararea semifabricatelor de finisare și decor; - Are capacitatea de a descrie și aplica tehnologia de preparare a fiecărui tip de semifabricat de finisare și decor; - Prepară corect fiecare tip de semifabricat de decor, respectând parametrii specifici de preparare și instrucțiunile tehnologice; - Identifica 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; - Identifică corect cauzele defectelor apărute la prepararea semifabricatelor de finisare și decor și modul de remediere a 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 cofetărie-patiserie - Realizează manoperele de preparare/prelucrare respectând normele 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
			- Neconformități la prepararea și prelucrarea semifabricatelor de cofetărie-patiserie.			Are capacitatea de a constata și solționa neconformități la prepararea și prelucrarea semifabricatelor.		
		6.5. Tehnici de lucru aplicate la prepararea și prelucrarea semifabricatelor de cofetărie-patiserie :	Tehnici de lucru aplicate la prepararea aluaturilor (definire, scop, descriere , parametri tehnologici specifici, transformări ale ingredientelor) : <i>Omogenizare</i> <i>Amestecare</i> <i>Framântare</i> <i>Spumare</i> <i>Alifiere</i> <i>Fierbere/prăjire</i> <i>Laminare</i> <i>Răcire /odihnă</i> <i>Inglobare grăsimi</i> Tehnici de lucru aplicate la prelucrarea semifabricatelor pentru prepararea la cald sau rece a produselor de cofetărie-patiserie (definire, scop, descriere , parametri tehnologici specifici, transformări ale ingredientelor): <i>Divizare</i> <i>Modelare</i> <i>Taiere/portionare</i> <i>Turnare</i> <i>Emulsionare</i> <i>Gelificare</i> <i>Fierbere</i> <i>Coacere</i>	Teorie: Explicația Prezentarea Dezbateră Conversația Practică: Demonstrația Exercițiul frontal/ individual și de grup Discuții și dezbateri	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 Proceduri interne 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	- Definește fiecare tehnică de lucru utilizată la prepararea și prelucrarea semifabricatelor de cofetărie-patiserie; - Are capacitatea de a alege tehnica de lucru corectă pentru prepararea fiecărui tip de semifabricat ; - Are capacitatea de a descrie modul de execuție a fiecăreia din tehnicile de lucru aplicate la prepararea și prelucrarea semifabricatelor de cofetărie-patiserie; - Explică ce transformări ale ingredientelor au loc în timpul fiecărei tehnici de preparare și/ sau prelucrare; - Execută corect tehnici de lucru după tema 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
			- <i>Asamblare</i> - <i>Umplere</i>					
	Modul VII: Realizarea produselor de cofetărie - patiserie	7.1. Prepararea și prelucrarea fursecurilor	Tipuri de fursecuri realizate în cofetărie (<i>caracteristici, descriere, ingrediente</i>): - Pe bază de aluat fraged - Pe bază de foitaj - Pe bază de frișcă - Pe bază de nuci - Bezele și Macarons Prepararea și prelucrarea fursecurilor • Dozarea ingredientelor și prelucrarea primară a acestora • Echipamente și ustensile de preparare • Tehnologia și parametrii specifici preparării fiecărui tip de fursec în parte	Teorie: Explicația Prezentarea Dezbateri Conversația Practică: Demonstrația Exercițiul frontal/ individual și de grup Discuții și dezbateri Calcul matematic	Suport de curs Prezentare PPT Imagini; Reviste și carti de specialitate Echipamente în stația pilot/ unitățile de practică; Materii prime și auxiliare Instrucțiuni tehnologice/ proceduri; Ghid de bune practici de producție și igienă Modele programe de pregătire ale școlilor de profil internaționale Fișe de documentare. Fișe de lucru Fișe de evaluare	• Clasifică și descrie corect fiecare tip de fursec; • Identifică și utilizează corect materiile prime necesare obținerii fursecurilor; • Dozează ingredientele specifice tipurilor de fursecuri, conform rețetelor de fabricație; • Cunoaște ce operații și când se aplică pentru prelucrarea primară a ingredientelor utilizate la prepararea oricărui tip de fursec; • Identifică și utilizează corect echipamentele de lucru necesare obținerii fursecurilor; • Are capacitatea de a descrie și aplica tehnologia de preparare a fiecărui tip de fursec; • Pregătește corect locul de muncă și verifică responsabil starea de igienă a ustensilelor și echipamentelor de lucru; • Prepară corect fiecare tip de fursec, respectând parametrii specifici acestora;	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
			- Transformări ce au loc la prepararea fursecurilor - Indici de calitate ai fursecurilor - Defecte, cauze, remedieri - Condiții de păstrare și depozitare a fursecurilor			- Are capacitatea de a înțelege și a prezenta transformările ce au loc la prepararea oricărui tip de fursec; - Cunoaște rolul fiecărui ingredient folosit și al tehnicilor de lucru aplicate la obținerea oricărui tip de fursec; - Are capacitatea de a prezenta indicii de calitate ai oricărui tip de fursec; - Identifică corect cauzele defectelor apărute la prepararea fursecurilor și modul de remediere a acestora; - Păstrează și depozitează corect fiecare tip de fursec.		
		7.2. Prepararea și prelucrarea produselor cu termen mare de valabilitate	Tipuri de produse cu termen mare de valabilitate - Travel cakes/Gateau de voyage - (caracteristici, descriere, ingrediente): - Brownie, - Financier, - Cupcakes, - Checuri, - Brioșe Prepararea și prelucrarea produselor - Dozarea ingredientelor și prelucrare primară a acestora - Echipamente și ustensile de preparare	Teorie: Explicația Prezentarea Dezbaterea Conversația Practică: Demonstrația Exercițiul frontal/ individual și de grup Discuții și dezbateri	Suport de curs Prezentare PPT Imagini; Reviste și carti de specialitate Echipamente în stația pilot/unitățile de practică; Materii prime și auxiliare Instrucțiuni tehnologice/proceduri; Ghid de bune practici de	- Describe corect produsele cu termen mare de valabilitate; - Identifică și utilizează corect materiile prime necesare obținerii produselor; - Dozează ingredientele specifice, conform rețetelor de fabricație; - Identifică și utilizează corect echipamentele de lucru necesare	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 prelucrării fiecărui tip de produs - Transformări ce au loc la prepararea produselor - Indici de calitate ai produselor cu termen mare de valabilitate - Defecte, cauze, remedieri - Condiții de păstrare și depozitare a produselor cu termen mare de valabilitate până la utilizare		producție și igienă Modele programe de pregătire ale școlilor de profil internaționale Fișe de documentare. Fișe de lucru Fișe de evaluare	obținerii oricărui produs cu termen mare de valabilitate; - Pregătește corect locul de muncă și verifică responsabil starea de igienă a ustensilelor și echipamentelor de lucru; - Prepară corect produsele, respectând parametrii specifici acestora; - Are capacitatea de a înțelege și a prezenta transformările ce au loc la prepararea produselor cu termen mare de valabilitate; - Cunoaște rolul fiecărui ingredient folosit și a tehnicilor de lucru aplicate la obținerea produselor cu termen mare de valabilitate; - Are capacitatea de a prezenta indicii de calitate ai oricărui produs studiat; - Identifică corect cauzele defectelor apărute la preparare și modul de remediere a acestora; - Păstrează și depozitează corect fiecare produs cu termen mare de valabilitate.		
		7.3. Realizarea prăjiturilor și torturilor	Prezentarea prăjiturilor și torturilor <i>definiție, scurtă istorie a prăjiturilor/ torturilor, clasificare și caracteristici</i>	Teorie: Explicația Prezentarea Dezbaterea Conversația	Suport de curs Prezentare PPT Reviste și cărți de specialitate	Definește și descrie corect prăjiturile și torturile clasice și/sau moderne;	24	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
			Prăjituri clasice: - <i>Amandine</i> - <i>Opera</i> - <i>Tiramisu</i> - <i>Pavlova</i> - <i>Baba au rhum</i> - <i>Savarina</i> - <i>Excelent</i> Torturi clasice: - <i>Sacher</i> - <i>Fraisier</i> - <i>Dobos</i> - <i>Sarlota</i> - <i>Maresal</i> - <i>Saint Honore</i> - <i>Bouche de Noel</i> Prăjituri și torturi moderne în forme și decoruri speciale (Mousse cakes) Realizarea prăjiturilor și torturilor • Reguli de estetică la realizarea prăjiturilor și torturilor. - reguli de utilizare și asamblare a semifabricatelor. - reguli de asociere a aromelor, culorilor și texturilor - reguli de finisare și decor • Semifabricate utilizate la prepararea prăjiturilor și	Practică: Demonstrația Exercițiul frontal/ individual și de grup Discuții și dezbateri Calcul matematic	Filme de prezentare Materii prime și auxiliare necesare Instrucțiuni tehnice Ghid de bune practici de producție și igienă 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	• Cunoaște principalele caracteristici ale prăjiturilor și torturilor și ocazia de consum; • Cunoaște și respectă regulile de utilizare și asamblare a semifabricatelor ce compun prăjiturile și torturile, regulile de asociere a aromelor, culorilor și texturilor, regulile de finisare și decor; • Identifică și utilizează corect semifabricatele pentru prepararea prăjiturilor și torturilor; • Identifică și utilizează corect echipamentele de lucru necesare preparării prăjiturilor și torturilor;		

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
			torturilor, dozarea și prelucrarea acestora - Echipamente, dispozitive și ustensile - Tehnologia și parametrii specifici realizării prăjiturilor și torturilor - Indici de calitate ai prăjiturilor și torturilor - Defecte, cauze, remedieri - Condiții de păstrare și depozitare a prăjiturilor și torturilor			- Pregătește corect locul de muncă și verifică responsabil starea de igiena a ustensilelor și echipamentelor de lucru; - Respectă și aplică tehnologia și parametrii specifici realizării prăjiturilor și torturilor ; - Cunoaște rolul fiecărui ingredient folosit și al tehnicilor de lucru aplicate la obținerea prăjiturilor și torturilor; - Cunoaște indicii de calitate pentru fiecare prăjitură și tort; - Identifică corect cauzele defectelor apărute la prelucrarea și prepararea prăjiturilor și torturilor; - Păstrează și depozitează corect prăjiturile și torturile cu respectarea instrucțiunilor specifice;		
		7.4.Prelucrarea ciocolatei și prepararea produselor de ciocolaterie	Prelucrarea ciocolatei: - Scurtă istorie a ciocolatei - Tipuri și sortimente - Temperarea ciocolatei: scop, metode de temperare - Defecte ale prelucrării ciocolatei, cauzele și remedierea acestora Produse de ciocolaterie și decoruri din ciocolată <i>Praline manuale</i> <i>Praline în forme</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 Filme de prezentare Materii prime și auxiliare necesare Instrucțiuni tehnice Ghid de bune practici de	- Describe corect fiecare tip de ciocolată și cunoaște traseul prelucrării acesteia de la boaba de cacao la tableta; - Enumeră principalele sortimente de ciocolată; - Cunoaște și respectă condițiile și scopul prelucrării ciocolatei; - Describe cel puțin două metode de temperare a ciocolatei; - Realizează corect metodele de temperare a ciocolatei;	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
			- Trufe - Joffre - Mascota - Tablete și barete - Decoruri din ciocolata Prepararea și prelucrarea produselor de ciocolaterie și decoruri din ciocolată • Dozarea ingredientelor și prelucrare primară a acestora • Echipamente și ustensile de preparare • Tehnologia și parametrii specifici prelucrării fiecărui tip de produs de ciocolaterie sau decor • Transformări ce au loc la prepararea/ prelucrarea produselor de ciocolaterie	Calcul matematic	igienă și tehnologice Proceduri interne Modele programe de pregătire ale școlilor de profil internațional Aplicații practice în stație pilot/unitate de practică Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare	• Recunoaște defectele prelucrării ciocolatei, cauzele acestora și remedierile ce se pot aplica; • Enumeră principalele sortimente de produse de ciocolaterie; • Dozează ingredientele specifice tipurilor de produse de ciocolaterie sau decor, conform rețetelor de fabricație; • Cunoaște ce operații și când se aplică pentru prelucrarea primară a ingredientelor utilizate la prepararea produselor de ciocolaterie; • Identifică și utilizează corect echipamentele și ustensilele de lucru necesare obținerii produselor de ciocolaterie; • Are capacitatea de a descrie și aplică tehnologia de preparare a oricărui tip de produs de ciocolaterie și elemente de decor; • Prepară corect orice tip de produs de ciocolaterie, respectând parametrii specifici de preparare și instrucțiunile tehnologice specifice; • Prezintă transformările ce au loc la prelucrarea ciocolatei și prepararea produselor de ciocolaterie;		

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
			- Indici de calitate ai produselor de ciocolaterie - Defecte, cauze, remedieri - Condiții de păstrare și depozitare până la utilizare			- Are capacitatea de a prezenta indicii de calitate ai oricărui tip de produs de ciocolaterie; - Identifică corect cauzele defectelor aparute la prepararea produselor de ciocolaterie și modul de remediere a acestora; - Cunoaște parametrii și condițiile de păstrare a produselor de ciocolaterie și a decorurilor până la utilizare.		
		7.5. Realizarea produselor de cofetărie pentru eveniment	Categorii de produse de eveniment (definiție, clasificare, descriere, caracteristici) <i>Tarte și Cheesecake</i> <i>Minitarte și miniprajituri (Petit four)</i> <i>Crema mousse montate la pahar</i> <i>Fursecuri și macarons</i> <i>Brioșe și cupcakes</i> <i>Cake pops</i> <i>Turtă dulce și biscuiți decorați cu pastă de zahăr și royal icing</i> <i>Torturi monumentale, etajate</i> Realizarea produselor de eveniment - Reguli de realizare a produselor (alegerea tipului de produse corelat cu dorin-	Teorie: Explicația Prezentarea Dezbaterea Conversația Practică: Demonstrația Exercițiul frontal/ individual și de grup Discuții și dezbateri Calcul matematic	Suport de curs Prezentare PPT Imagini; Reviste și cărți de specialitate Materii prime materii auxiliare și materiale de montaj Echipamente Instrucțiuni tehnologice Ghid de bune practici de producție și igienă Modele programe de pregătire ale școlilor de profil internaționale Aplicații practice în stație	- Definește și descrie corect categoriile de produse de cofetărie-patiserie pentru evenimente; - Cunoaște principalele tipuri de evenimente pentru care se realizează produse speciale. - Cunoaște și respectă reguli de realizare a produselor, tipul de produse ce se pot realiza și încadrarea într-o tematică prestabilită; - Identifică și utilizează corect semifabricatele utilizate la	18	36

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
			țele clientului, încadrarea într-o tematică prestabilită) • Dozarea materiilor prime/ semifabricatelor utilizate la realizarea produselor de eveniment • Echipamente, dispozitive și ustensile de lucru • Tehnologia și parametrii specifici realizării produselor de cofetărie pentru eveniment • Indici de calitate ai produselor de cofetărie pentru eveniment • Defecte, cauze, remedieri • Reguli de expunere și prezentare. Materiale folosite la montare și expunere		pilot/unitate de practică Fișe de documentare. Fișe de lucru Fișe de evaluare	prepararea produselor pentru evenimente; • Dozează ingredientele/ semifabricatele specifice; • Identifică și utilizează corect echipamentele și ustensilele necesare obținerii produselor pentru evenimente; • Pregătește corect locul de muncă și verifică responsabil starea de igiena a ustensilelor și echipamentelor de lucru; • Are capacitatea de a descrie și aplica tehnologia și parametrii specifici realizării produselor pentru eveniment; • Cunoaște rolul fiecărui ingredient folosit și al tehnicilor de lucru aplicate la obținerea, finisarea și decorarea produselor de eveniment; • Are capacitatea de a prezenta indicii de calitate ai oricărei categorii de produs de eveniment; • Identifică corect cauzele defectelor apărute la prelucrarea și prepararea produselor de cofetărie pentru eveniment; • Cunoaște și respectă regulile de expunere și prezentare; • Execută montaj de expunere a produselor utilizând corect materiale special destinate;		

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
			- Condiții de păstrare și depozitare a produselor pentru eveniment până la livrare și utilizare Cerințe privind prepararea produselor de cofetărie-patiserie. - Reguli de igienă și siguranța alimentelor - Norme de sănătatea și securitatea muncii și protecția mediului - Neconformități la prepararea produselor de cofetărie-patiserie.			- Păstrează și depozitează corect produsele finite pentru eveniment, cu respectarea instrucțiunilor tehnologice/ procedurilor; - Aplică normele de siguranță și securitate în muncă . - Realizează manoperele de preparare/ prelucrare respectând normele de igienă și siguranța alimentelor; - Area capacitatea de a constata și soluționa neconformități la prepararea produselor de cofetărie-patiserie.		
10	Modul VIII: Realizarea produselor de cofetărie-patiserie cu destinație nutrițională specială	8.1. Prepararea și prelucrarea produselor cu destinație nutrițională specială	Tipuri de produse cu destinație nutrițională specială <i>– prezentare, definire, clasificare după nevoile alimentare și/ sau preferințele ce impun o nutriție specială, descriere:</i> - Pentru intoleranță la gluten - Pentru intoleranța la lactoză - Cu conținut redus de carbohidrați (pentru diabetici) - Pentru diferite alergii alimentare - Cu conținut redus de grăsimi - Fără zahăr adăugat/ cu cantitate de zahăr redusă - Vegan, Vegetarian, Ovo-lacto-vegetarian, Raw-vegan	Teorie: Explicația Prezentarea Dezbateră Conversația Exemplificarea Calcul matematic Practică: Demonstrația Exercițiul frontal/ individual și de grup Discuții și dezbateri calcul matematic	Suport de curs Prezentare PPT Imagini Reviste și cărți de specialitate Materii prime și auxiliare Echipamente Instrucțiuni tehnologice Ghid de bune practici de producție și igienă Modele programe de pregătire ale școlilor de profil internaționale	- Definește și descrie corect diferite tipuri de nevoi alimentare și/sau preferințe încadrate ca nutriție specială; - Are capacitatea de a descrie oricare din categoriile de produse cu destinație nutrițională specială; - Clasifică produsele cu destinație nutrițională specială funcție de nevoile/preferințele alimentare.	18	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
			Realizarea unui produs cu destinație nutrițională specială - Definiție, caracteristici reguli de realizare - Principalele materii prime ce trebuie înlocuite în funcție de tipul de nutriție - Materiile prime ce pot înlocui materiile prime clasice ca produsul de cofetărie realizat să se încadreze în parametrii nutriționali specifici - Echipamente, dispozitive și ustensile necesare - Tehnologia și parametrii specifici realizării produsului - Transformări ce au loc la prepararea produsului cu destinație nutrițională specială - Indici de calitate și de nutriție - Defecte, cauze, remedieri - Condiții de păstrare și depozitare Cerințe privind prepararea și prelucrarea produselor cu		Aplicații practice în stație pilot/unitate de practică Fișe de documentare. Fișe de lucru Fișe de evaluare	- Cunoaște și respectă regulile de înlocuire a materiilor prime în funcție de tipul de nutriție căruia îi este destinat produsul; - Cunoaște rolul fiecărui ingredient folosit și a tehnicilor de lucru aplicate la obținerea produselor speciale; - Înțelege și calculează corect cantitatea de materii prime ce trebuie schimbate/reduce; - Identifică și utilizează corect echipamentele de lucru necesare obținerii produselor cu destinație de nutriție specială; - Respectă și aplică instrucțiunile tehnologice și parametrii specifici realizării produsului prestabilit; - Are capacitatea de a prezenta indicii de calitate și nutriție ai produsului realizat ; - Identifică corect cauzele defectelor apărute la prelucrarea și prepararea produsului cu destinație specială prestabilit și modalități de remediere a acestora; - Cunoaște condițiile de păstrare și depozitare a produsului realizat ;		

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
			destinație nutrițională specială. - Reguli de igienă și siguranța alimentelor - Norme de sănătatea și securitatea muncii și protecția mediului - Neconformități la prepararea și prelucrarea produselor cu destinație nutrițională specială.			• Aplică normele de siguranță și securitate în muncă la prepararea și prelucrarea produselor cu destinație nutrițională specială; • Realizează manoperele de preparare/prelucrare respectând normele de igienă și siguranța alimentelor; • Are capacitatea de a constata și soluționa neconformități la prepararea și prelucrarea semifabricatelor.		
11	Modul IX : Realizarea înghețatelor și sorbeturilor	9.1. Prepararea și prelucrarea înghețatelor și sorbeturilor	Tipuri de înghețată - definire, clasificare, caracteristici: - Pe bază de lapte și ouă - Pe bază de fructe - Parfeuri - Casate - Specialități de înghețată - Profiterol, Cafe-glacé etc. Realizarea înghețatei, a sorbetului, parfeului și specialităților de înghețată • Principalele materii prime și rolul acestora în prepararea înghețatelor • Dozarea ingredientelor și prelucrare primară a acestora • Echipamente, dispozitive și ustensile	Teorie: Explicația Prezentarea Dezbaterea Conversația Practică: Demonstrația Exercițiul frontal/ individual și de grup Discuții și dezbateri	Suport de curs Prezentare PPT Imagini; Reviste și cărți de specialitate Materii prime materii auxiliare Echipamente Instrucțiuni tehnologice Ghid de bune practici de producție și igienă Modele programe de pregătire ale școlilor de profil internaționale Aplicații practice în stație	• Are capacitatea de a clasifica și descrie corect fiecare tip de înghețată; • Cunoaște caracteristicile înghețatelor și sorbeturilor. • Identifică și folosește corect materiile prime necesare obținerii înghețatelor; • Identifică și folosește corect materiile prime necesare obținerii sorbeturilor; • Dozează ingredientele conform rețetelor, utilizând corect aparatele de măsurare;	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 prelucrării fiecărui tip de înghețată în parte • Transformări ce au loc la prelucrarea înghețatelor • Indici de calitate a înghețatelor și sorbeturilor • Defecte, cauze, remedieri • Condiții de depozitare a înghețatelor și sorbeturilor • Termene de valabilitate Cerințe privind prepararea și prelucrarea înghețatelor și sorbeturilor - Reguli de igienă și siguranța alimentelor		pilot/unitate de practică Fișe de documentare. Fișe de lucru Fișe de evaluare	• Identifică și utilizează corect echipamentele de lucru, dispozitivele și ustensilele necesare preparării înghețatelor și sorbeturilor; • Prepară corect oricare tip de înghețată respectând parametrii specifici de realizare al acestuia; • Cunoaște rolul fiecărui ingredient folosit și a tehnicilor de lucru aplicate la obținerea înghețatelor/sorbeturilor; • Are capacitatea de a prezenta indicii de calitate a înghețatelor sau sorbeturilor; • Identifică corect cauzele defectelor apărute la prelucrarea înghețatelor/ sorbeturilor și modul de remediere al acestora; • Cunoaște parametrii de depozitare ai înghețatelor /sorbeturilor; • Depozitează corect produsul realizat, respectând parametrii de depozitare; • Cunoaște termenul de valabilitate al înghețatelor/ sobeturilor și condițiile de păstrare a acestuia ; • Aplică normele de siguranță și securitate în muncă la prepararea și prelucrarea înghețatelor și sorbeturilor; • Realizează manoperele de preparare/prelucrare respectând		

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 sănătatea și securitatea muncii și protecția mediului - Neconformități la prepararea și prelucrarea înghețatelor și sorbeturilor.			normele de igienă și siguranța alimentelor; • Are capacitatea de a constata și soluționa neconformități la prepararea și prelucrarea înghețatelor și sorbeturilor.		
12	Modulul X Pregătirea produselor finite de cofetărie pentru livrare și vânzare	10.1 Prelucrarea semifabricatelor / produselor finite la rece	Congelarea - Definire - Scop - Avantaje/dezavantaje - Metode de congelare - Caracteristicile produselor supuse congelării (<i>faze de execuție, destinație</i>) - Echipamente utilizate la congelare Parametrii tehnologici la congelare (<i>temperatură aer, tim, temperatură produs</i>) Factori ce influențează alegerea parametrilor tehnologici:	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 de cofetărie și semifabricate Modele programe de pregătire ale scolilor de profil internationale Instrucțiuni tehnologice Ghid de bune practici tehnologice și de igienă Aplicații practice în stația pilot /unitate de practică, Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare	• Definește și prezintă scopul etapei de congelare rapidă a semifabricatelor/produselor finite; • Definește și prezintă scopul etapei de congelare a semifabricatelor/produselor finite de cofetărie-patiserie; • Cunoaște avantajele și dezavantajele aplicării acestei etape de proces; • Prezintă caracteristicile produselor supuse congelării în funcție de fazele de execuție a acestora; • Are capacitatea de a identifica și descrie modul de exploatare a echipamentelor de congelare rapidă; • Are capacitatea de a identifica și descrie modul de exploatare a echipamentelor de congelare; • Are capacitatea de a înțelege importanța respectării parametrilor tehnologici la congelare pentru menținerea calității produselor congelate;	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
			- condițiile de calitate a semifabricatelor (<i>formă, greutate, compoziție</i>) - gradul de încărcare a utilajului - metoda de congelare Decongelarea produselor și utilizarea în funcție de faza de execuție în care se găsește produsul de cofetărie-patiserie			• Descrie factorii ce influențează stabilirea parametrilor de congelare specifici fiecărui produs; • Prezintă capacitatea de a seta responsabil utilajul de congelare în funcție de caracteristicile produselor și de gradul de încărcare a echipamentului. • Decongelează produsele de cofetărie, corect și responsabil, în scopul utilizării în funcție de faza de finisare a fiecăruia.		
		10.2. Pregătirea produselor pentru depozitare și/sau livrare	Refrigerarea/Răcirea produselor finite - definire - scop - mod de realizare - parametri tehnologici la răcire - în mediu ambiant și la refrigerare Finisarea și decorarea produselor de cofetărie - însiropare, glasare, decorare, pudrare, acoperire cu dressinguri, marșipan, pastă de zahăr Ambalarea produselor finite: - scop, descriere, avantaje	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 Produse finite 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/ unitate de practică,	• Definește refrigerarea și prezintă scopul și modul de realizare a acesteia; • Definește răcirea și prezintă scopul și modul de realizare a acesteia; • Efectuează operația de răcire conform instrucțiunilor de lucru; • Are capacitatea de a seta și înregistra parametrii de microclimat la refrigerarea produselor ; • Cunoaște și respectă parametrii de refrigerare; • Descrie operațiile de finisare și decorare specifice sortimentelor de produse de cofetărie-patiserie; • Finisează produsele cu materiale specifice conform instrucțiunilor de produs și rețetei;	12	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
			- metode și tehnici de ambalare (descriere, avantaje/ dezavantaje, - echipamente/utilaje de ambalare - instrucțiuni de ambalare specifice stadiului și destinației produsului (<i>produse coapte, produse precoapte și congelate, produse necoapte și congelate</i>), produse pentru eveniment Etichetarea produselor finite de cofetărie: - rolul etichetării; - elemente de legislație privind etichetarea produselor de cofetărie și conținutul etichetei - tipuri de etichete - instrucțiuni de etichetare a produselor - termen de valabilitate/ data durabilității minimale		Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare	• Cunoaște scopul și avantajele ambalării individuale a produselor finite; • Prezintă capacitatea de a descrie metode de ambalare și de a prezenta avantajele și dezavantajele acestora; • Descrie echipamentele de ambalare; • Reglează și exploatează echipamentele de ambalare în condiții de siguranță; • Cunoaște tehnicile de ambalare ce au ca scop prelungirea termenului de valabilitate al produselor de cofetărie; • 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;		

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 finite în funcție de stadiul de pregătire: - produse de cofetărie/ înghețate/sorbeturi congelate - produse de cofetărie ambalate - produse de cofetărie neambalate și proaspete, - produse pentru evenimente speciale • Echipamente pentru depozitarea produselor finite • Reguli de depozitare (de stivuire/așezare, principii de ieșire din gestiune, vecinătăți admise • Parametrii de microclimat (temperatura, umiditate, etc). Cerințe privind congelarea semifabricatelor și produselor finite de cofetărie - Reguli de igienă și siguranța alimentelor - Norme de sănătatea și securitatea muncii și protecția mediului - Neconformități la condiționarea și pregătirea pentru livrare a produselor			• Demonstrează capacitatea de a ști când, cum și ce se verifică înainte de etichetare; • Definește termenul de valabilitate versus data durabilității minime; • 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 cofetărie-patiserie; • Asigură 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; • Urmărește și înregistrează parametrii de depozitare. • Aplică normele de siguranță și securitate în muncă la congelarea semifabricatelor de cofetărie • Realizează congelarea respectând normele 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
						Are capacitatea de a constata și soluționa neconformități la condiționarea și pregătirea pentru livrare a produselor .		
		10.3. Pregătirea produselor pentru vânzare	Livrarea, transportul și comercializarea produselor finite de cofetărie: - Condiții și parametri de microclimat la transport - Descrierea mijloacelor de transport - Principii de livrare - Documente pentru comercializare (comenzi, grafice, fișe etc); - Expunerea produselor finite pentru comercializare.	Teorie: Explicația Prezentarea Dezbateră Conversația Practică: Demonstrația Exercițiul frontal/ individual și de grup Discuții și dezbateri	Suport de curs Prezentare PPT Instrucțiuni tehnologice Ghid de bune practici de producție și de igienă Aplicații practice în stația pilot/ unitate de practică Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare	- 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; - Are capacitatea de a realiza expunerea produselor în vederea comercializării cu respectarea normelor de igienă și siguranța alimentelor;	3	4
11	Modul XI: Organiza-rea, planifi-carea și coordona-rea activi-tății în unitatea de producție	11.1. Organizarea fluxurilor și a circuitelor	Identificarea și organizarea fluxului de fabricație în funcție de tipul de unitate de producție: 1. Tipuri de unități (definiție, descriere, avantaje, mod de organizare): unitate de producție industrială B2B (business to business)	Teorie: Expunerea Prezentarea Dezbateră Conversația Practică: Expunerea Descoperirea Observarea directă	Suport de curs Prezentare PPT Planșe, fotografii, filme de prezentare Fișe tehnice ale echipamentelor Echipamente de măsurare și control Fișe de lucru Fișe de evaluare	- Cunoaște tipurile de unități de producție în domeniul cofetăriei-patiseriei și descrie modul de organizare a acestora; - Aplică cunoștințele despre tipurile de unități la organizarea activității;	24	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
			- unitate de producție mică B2C (business to consumer) - unități mixte 2. Fluxuri de producție specifice (descriere): - flux tehnologic (de materii prime și semifabricate) - flux de produse finite - flux de ambalaje - flux de personal - fluxul de deșeuri Principii de organizare a fluxurilor: - respectarea succesiunii etapelor de proces tehnologic - evitarea încrucișărilor între zone/produse "murdare" și zone/produse "curate" - asigurarea condițiilor pentru igienizare - asigurarea condițiilor pentru evacuarea deșeurilor - asigurarea condițiilor de depozitare a produselor finite Etape de organizare a activității: 1. Conceperea listei de produse (baze de date, criterii/factori):	Calcul matematic Exercițiul frontal/individual		• Cunoaște fluxurile de producție specifice și descrie corect pe oricare dintre ele; • Cunoaște principiile de organizare a fluxurilor de producție; • Demonstrează capacitatea de a aplica corect principiile de organizare a fluxurilor de producție pentru o unitate de producție; • Are capacitatea de a găsi soluții corecte tehnice și organizatorice a activității în cazul în care apar neconformități. • Cunoaște sortimente de produse și condițiile de fabricare a acestora • Are capacitatea de a identifica corect factorii care influențează alegerea sortimentelor;		

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
			- grupă de produse (produse tradiționale, moderne, cu destinație specială etc.) - cererea pieței - grad de dotare a unității, - grad de instruire a personalului 2. Planificarea dotării materiale: - stabilirea listei de utilaje, echipamente și mobilier - stabilirea necesarului de utilități - Stabilirea necesarului de forme, ustensile și dispozitive - stabilirea modului de ambalare și a necesarului de ambalaje 3. Recrutarea echipei și instruirea echipei pentru implementarea sortimentelor de produse - metode de recrutare - evaluare personal - planuri de pregătire teoretică și practică			• Aplică corect criteriile de alcătuire a unei liste de sortimente; • Cunoaște echipamente, utilaje, dispozitive, forme, vase, ustensile specifice fabricării sortimentelor propuse și le selectează adecvat ; • Cunoaște moduri de ambalare și ambalaje specifice fabricării sortimentelor propuse și le selectează adecvat ; • Cunoaște metode de recrutare a personalului; • Stabilește criterii de evaluare a personalului; • Are capacitatea de a planifica și de a face instruirea personalului pentru fabricarea sortimentelor propuse-		
		11.2. Planificarea producției	Noțiuni despre planificarea producției (definire, clasificare, descriere, criterii):	Teorie: Expunerea Prezentarea Dezbaterea	Suport de curs Prezentare PPT Fișe de documentare	• Cunoaște și aplică elementele care stau la baza planificării;	24	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
			- planificarea activității curente - planificarea periodică Colectarea datelor pentru planificarea producției: - stocuri de materii prime, materii auxiliare, materiale, semifabricate, produse finite - comenzi primite (sortimente, cantități) Planificarea producției - etape: - calcularea necesarului de materii prime și auxiliare, materiale și ambalaje - efectuarea comenzilor de materii prime și auxiliare, materiale și ambalaje Planificarea necesarului de resurse umane - graficul de lucru - programul orar - normarea activităților Promovarea și vânzarea produselor - acțiuni de promovare organizate în unitate - acțiuni de promovare la punctele de desfacere - participare la târguri și expoziții	Conversația Practică: Expunerea Descoperirea Observarea directă	Fișe de lucru Softuri	• Cunoaște criteriile de planificare și prezintă capacitatea de a planifica activitatea periodică; • Cunoaște criteriile de planificare și prezintă capacitatea de a planifica activitatea curentă; • Cunoaște elementele de colectare a datelor și are capacitatea de a colecta datele necesare planificării; • Cunoaște etapele de planificare a producției și de organizare a muncii proprii și a echipei pentru fabricarea sortimentelor planificate. • Cunoaște elementele de planificare a resurselor umane și are capacitatea de a elabora documentele necesare planificării; • Alocă sarcini în corelare cu planul de producție, dotarea tehnico-materială și nivelul de pregătire a resurselor umane. • Cunoaște metode de promovare a produselor și inițiază acțiuni de promovare a produselor;		

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFAȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
			- evaluarea satisfacției clienților					
		11.3. Coordona- rea producției	Coordonarea producției (scop, definire, abilități, importanța comunicării) Etape de coordonare a producției: 1. Asigurarea resurselor materiale: - verificarea calitativă și cantitativă a materiilor prime, materiilor auxiliare și materialelor recepționate - distribuirea materiilor prime, materiilor auxiliare pe puncte de lucru și sortimente - distribuirea ustensilelor și dispozitivelor pentru fiecare echipă - distribuirea materialelor și ambalajelor pentru fiecare echipă - verificarea stării de igienă și a funcționalității echipamentelor și utilajelor. 2. Asigurarea resurselor umane: - repartizarea personalului pe echipe - identificarea necesităților de instruire a membrilor echipei	Teorie: Explicația Prezentarea Practică: Expunerea Observarea directă Exercițiul frontal/ individual Discuții de grup	Suport de curs Prezentare PPT Fișe de documentare Fișe de lucru	• Are putere de decizie și prezintă capacitatea de a alege soluțiile cele mai bune pentru a asigura o bună coordonare a activităților • Cunoaște și descrie etapele de coordonare a producției; • Demonstrează capacitatea de a asigura resursele materiale pentru procesul de producție desfășurat de o echipă; • Cunoaște condițiile de funcționare a echipamentelor/-utilajelor și le programează corect; • Demonstrează capacitatea de a asigura resursele umane pentru fabricarea unei cantități dintr-un sortiment; • Are capacitatea de a identifica necesitățile de instruire a membrilor unei echipe;	24	56

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
			- instruirea și verificarea echipei cu privire la procesul de producție, rețete, exploatarea corectă a utilajelor 2. Urmărirea procesului de producție - succesiunea și corectitudinea etapelor de proces operațiilor - verificarea cantității și calității produselor fabricate - neconformități și modalitatea de remediere			• Are capacitatea să instruiască o echipă pentru realizarea unui produs; • Creează planuri de instruire și verifică periodic gradul de însușire a cunoștințelor de către membrii echipei. • Are capacitatea de a urmări fabricarea unui produs din punct de vedere cantitativ și calitativ; • Cunoaște etapele procesului de producție și corectează eficient neconformitățile.		
		11.4. Proiectarea și realizarea de produse noi	Dezvoltarea de produse noi: Cercetare de piață - tendințele pieței - evaluarea satisfacției /nevoilor clienților - planul anual de produse noi Pregătirea planului de dezvoltare produs: - stabilirea necesarului de materii prime și auxiliare, materiale, echipamente, ustensile, vase, forme - elaborarea rețetei (compoziție, cantități, consum specific, mod de lucru, echipamente și parametri, mod de ambalare) - testarea și validarea rețetei în unitatea de producție	Teorie: Explicația Prezentarea Dezbaterea	Suport de curs Prezentare PPT Fișe de lucru Softuri dedicate	• Cunoaște și aplică informații despre tendințele pieței de profil; • Cunoaște și aplică tehnici de evaluare a nevoilor și sau satisfacției clienților. • Are capacitatea de a dezvolta, proiecta și crea noi aplicații, idei, relații, sisteme sau produse; • Cunoaște și descrie etapele de dezvoltare produs; • Are capacitatea de a elabora corect un plan de dezvoltare a unui produs; • Demonstrează capacitatea de a elabora corect și complet o rețetă de fabricație; • Cunoaște pașii de testare și validare a unui produs nou.	24	56

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
		11.5. Optimizarea costurilor și a consumurilor specifice	- implementarea rețetei pe fluxul de fabricație - instruirea echipei					
			Analiza eficienței vânzărilor: - criterii de analiză (profitabilitatea produselor, popularitatea produselor) - condiții de delistare a produselor - condiții de înlocuire a produselor Optimizarea costurilor (surse, soluții, metode) : 1. Analiza de costuri de producție: - materii prime - manoperă - utilități - ambalaje și alte consumabile 2. Analiza rețetelor: - înlocuirea ingredientelor neeficiente - schimbarea tehnologiei - determinarea consumului specific 3. Valorificarea superioară a materiilor prime - tehnologii neconvenționale - tehnologii biochimice (enzimatic) de creștere a	Teorie: Explicația Prezentarea Dezbaterea Practică: Expunerea Demonstrația Observarea directa Exercițiul frontal/ individual Studii de caz	Suport de curs Prezentare PPT Fișe de lucru Softuri dedicate	• Cunoaște algoritmi de analiză a eficienței vânzărilor și îi aplică corect; • Cunoaște metodele de optimizare a costurilor și le aplică corect; • Cunoaște modul de analiză a rețetei și îl aplică corect; • Cunoaște modul de determinare a consumului specific și îl aplică corect;	24	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
			randamentelor de preparare / termene de durabilitate minimală Inventarierea patrimoniului material încredințat: - constituirea echipei de inventariere - inventarul lunar al stocurilor de materii prime, materii auxiliare, materiale - verificarea încadrării în consumurile specifice stabilite - inventarul anual al mijloacelor fixe și al obiectelor de inventar - implicațiile financiar-contabile ale diferențelor (plusuri/minusuri) înregistrate la inventar			• Cunoaște etapele de realizare a inventarului și realizează corect un inventar lunar; • Cunoaște modul de calcul pentru verificarea încadrării în consumurile specifice de materii prime și materiale; • Cunoaște și înțelege rolul inventarierii anuale a mijloacelor fixe și obiectelor de inventar; • Cunoaște implicațiile financiar-contabile ale diferențelor înregistrate la un inventar și aplică soluții pentru diminuarea apariției acestora.		
	Modul XII: Controlul de calitate	12.1. Controlul de calitate pe fluxul de fabricație	Acțiuni de autocontrol pe parcursul etapelor de proces: Recepția materiilor prime și auxiliare și a materialelor - metode și mijloace de efectuare a recepției calitative/cantitative Depozitarea - criterii de depozitare, parametri de control și urmărire Fabricația - respectarea instrucțiunilor și rețetelor de fabricație, specificațiilor tehnice de produs, programelor și graficelor de igienizare,	Teorie: Explicația Prezentarea Dezbateră Conversația Practică: Demonstrația Exercițiul frontal/ individual și de grup Discuții și dezbateri	Suport de curs Reviste și cărți de specialitate Materii prime și auxiliare necesare Ghiduri de bune practici și siguranța alimentelor Instrucțiuni de fabricație Specificații tehnice Formulare	• Identifică corect parametrii de depozitare și selectează corect formularele de urmărire • Cunoaște etapele procesului tehnologic și utilizează corect formularele de urmărire a parametrilor de lucru; • Organizează corect locul de muncă și urmărește respectarea instrucțiunilor tehnologice și specificațiile tehnice de produs • Urmărește parametrii de depozitare ai semifabricatelor și produselor finite și utilizează formularele adecvate;	6	12

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 dispozitivelor și aparatelor de măsură și control Expediția / Livrarea comenzilor - conformitatea parametrilor de depozitare/transport, conformitatea documentelor de expediție, conformitatea produselor Neconformități și modalități de soluționare		Fișe de evaluare Fișe de lucru	- Identifică neconformități și le remediază cu profesionalism; - Ia decizii corecte pentru aplicarea acțiunilor corective/corecțiilor.		
		12.2. Realizarea etichetei produsului	Elemente de conținut conform legislației aplicabile 1. Compoziție produs: - lista ingredientelor și proporțiile în care ingredientele participă în rețetă - evidențierea alergenilor 2. Declarația nutrițională - metodologia de calcul a macronutrienților - metodologia de calculare a valorii energetice - metodologia de calcul a aportului în Doza Zlnică Recomandată 3. Termene de durabilitate minimală - condiții de păstrare a produsului până la desigilarea ambalajului - condiții de păstrare după desigilarea ambalajului Alte tipuri de etichetare nutrițională	Teorie: Explicația Prezentarea Exemplificarea Practică: Demonstrația Exercițiul frontal/ individual și de grup Studii de caz	Suport de curs Manuale Prezentare PPT Tabele de conținut nutrițional al alimentelor Website-uri dedicate fișe de lucru individuale	- Cunoaște și aplică corect metodologia de realizare a listei de ingrediente - Cunoaște și aplică corect metodologia de evidențiere a alergenilor - Cunoaște și aplică corect metodologia de realizare a declarației nutriționale - Cunoaște și diferențiază corect tipurile de etichetare nutrițională	6	12

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
			- Etichetarea tip "semafor" - Etichetarea "Nutri Score"					
		12.3. Planul de autocontrol HACCP	Analize fizico-chimice, micro-biologice și organoleptice - materia primă - materia auxiliară - produse finite Teste de sanitație: utilaje, ustensile, vase, forme, apă operatori Teste de alergeni (suprafețe de lucru, produs finit)	Teorie: Explicația Prezentarea Dezbaterea Practică: Demonstrația Exercițiul frontal/ individual și de grup	Standarde de calitate / specificații tehnice Formulare Kit-uri rapide de testare igienă Kit-uri rapide de testare alergeni pe suprafețe / produs finit	- Cunoaște și selectează corect tipurile de analize și periodicitatea realizării lor; - Cunoaște și utilizează corect formularele tipizate; - Cunoaște și utilizează corect kit-urile de testare a igienei; - Cunoaște și utilizează corect kit-urile de testare alergeni .	6	12
		12.4. Estetica produselor și analiza organoleptică	Verificarea estetică a produselor realizate: - culoare - armonie de culoare - corectitudinea realizării decorurilor Verificarea organoleptică a produsele finite în funcție de: - Aspect - Culoare - Consistență - Gust și miros	Teorie: Explicația Prezentarea Dezbaterea Practică: Demonstrația Exercițiul frontal/ individual și de grup Studiu de caz	- Standarde de calitate / Specificație tehnică - Formulare de evaluare estetică - Formulare de evaluare organoleptică	- Cunoaște și aplică responsabil standardul de calitate/ specificația tehnică pentru evaluarea estetică a produselor realizate ; - Cunoaște și aplică responsabil standardul de calitate/ specificația tehnică pentru evaluarea organoleptică a produselor realizate.	6	12