

Standard ocupațional
PREPARATOR CONSERVE, LEGUME ȘI FRUCTE
COD COR 751401

Inițiator/Autori:

Patronatul din industria de conserve din legume și fructe
și conserve mixte „ROMCONSERV”
Mariana Catană

Data elaborării:

08.09.2022

Verificare profesională:

Iuliana Manole - Ing. în industria alimentară

Data verificării:

13.09.2022

Avizare:

Organizația Interprofesională Națională
„PRODCOM LEGUME-FRUCTE” din România

Data avizării:

16.09.2022

Validare documentație:

Asociația Națională a Comitetelor Sectoriale din România
Doru PUIU, Președinte
Comitetul Sectorial Turism, Hoteluri și Restaurante
Dragos RADUCAN, Președinte

Data validării sectoriale:

30.09.2022

Aprobare:

Autoritatea Națională pentru Calificări

Data aprobării:

Decizia ANC nr. 592 /13.10.2022.

STANDARD OCUPAȚIONAL

SECȚIUNEA A - CERINȚELE PIETEI MUNCII

1. Denumirea ocupației și codul COR

PREPARATOR CONSERVE, LEGUME ȘI FRUCTE, cod COR 751401

2. Denumirea tradusă a ocupației (En):

Preparer canned vegetables and fruits

3. Activități și competențe

3.1 Activități specifice ocupației

1. Utilizarea noțiunilor introductive de TIC - competențe digitale, prin

- Cunoașterea componentelor hard și soft ale unui calculator personal;
- Cunoașterea modului de a porni, opri și reporni corect calculatorul;
- Identificarea pictogramelor și ferestrelor existente pe desktop și executarea operațiilor cu ferestre;
- Cunoașterea modului de utilizare a tastaturii și a mouse-ului;
- Utilizarea sistemului de operare windows pentru stocarea, prelucrarea și prezentarea informației;
- Identificarea și aplicarea operațiilor de bază necesare procesării și prelucrării unui text;
- Cunoașterea modului de creare, salvare și tipărire a unui document;
- Identificarea elementelor componente ale ferestrei Excel;
- Cunoașterea modului de inserare, completare, formatare, prelucrare tabele;
- Cunoașterea și utilizarea mijloacelor de comunicare modernă.

2. Dobândirea noțiunilor de bază civice și sociale organizațional, prin

- Colaborarea eficientă cu membrii echipei;
- Asumarea responsabilității în executarea sarcinilor de lucru;
- Respectarea principiului egalității de șanse și nediscriminării;
- Cunoașterea și aplicarea codurilor de conduită și maniere general acceptate.

3. Dobândirea noțiunilor de bază antreprenoriale, prin

- Cunoașterea tipurilor de societăți comerciale ce pot desfășura activități în domeniul preparării conservelor, legume și fructe;
- Cunoașterea pașilor pentru înființarea unei societăți comerciale în domeniul conserve, legume și fructe;
- Cunoașterea autorizațiilor de funcționare necesare unei societăți cu profil în domeniul conservelor, legume și fructe;
- Realizarea ordonării priorităților;
- Respectarea normele de timp;
- Stabilirea etapelor de realizare a activităților proprii în funcție de specificul activității;
- Identificarea situațiilor neprevăzute ce influențează îndeplinirea unei sarcini;
- Soluționarea neconformităților în executarea unei sarcini de lucru.

4. Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă, prin

- Cunoașterea și aplicarea legilor, normativelor, regulamentelor și procedurilor în vigoare, privind sănătatea și securitatea în muncă prin instructaje periodice și prin aplicații practice;
- Efectuarea activităților specifice ocupației în condiții de securitate și cu respectarea permanentă a normelor în vigoare, pentru asigurarea securității personale, cât și a celorlalți participanți la proces;
- Cunoașterea instructajului de protecție a muncii și prezentarea fiecărui tip de instructaj;
- Cunoașterea modului de întreținere și utilizare a echipamentului de protecție sanitară/muncii din dotare în conformitate cu regulamentele/procedurile interne și normele în vigoare;
- Identificarea și utilizarea echipamentelor și materialelor de stingere a incendiilor;
- Cunoașterea și aplicarea procedurilor de urgență și evacuare;
- Identificarea situațiilor de risc și a pericolelor pe durata desfășurării activității;
- Identificarea și eliminarea deficiențelor constatate în aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă în domeniul preparării conservelor, legume și fructe;
- Cunoașterea și exemplificarea modului de acordare a primului ajutor în caz de accident.

5. Aplicarea normelor de protecție a mediului, prin

- Cunoașterea și aplicarea normelor de protecție a mediului la locul de muncă;
- Cunoașterea modului de colectare, depozitare și evacuare a deșeurilor din domeniul preparării conservelor, legume și fructe;
- Identificarea surselor de poluare din domeniul preparării conservelor, legume și fructe;
- Identificarea și eliminarea deficiențelor constatate în aplicarea normelor de protecție a mediului, în vederea prevenirii poluării, în domeniul preparării conservelor, legume și fructe;
- Cunoașterea măsurilor de prevenire a poluării cu diferite substanțe în domeniul preparării conservelor, legume și fructe.

6. Aplicarea normelor de igienă și de siguranță a alimentelor, prin

- Cunoașterea normelor de igienă și siguranța alimentelor aplicabile și a rolului ghidului de bune practici în domeniul alimentar, în desfășurarea activității;
- Cunoașterea regulilor de igienă și a etapelor de igienizare corporală ce trebuie respectate de personalul cu activitate în unitățile de preparare conserve, legume și fructe, atât în timpul programului de lucru, cât și la terminarea acestuia;
- Cunoașterea, descrierea și prezentarea rolului și componenței echipamentului de protecție sanitară în domeniul alimentar;
- Cunoașterea modului de realizare și verificare a igienizării spațiilor de lucru, utilajelor și echipamentelor tehnologice utilizate în domeniul preparării conservelor, legume și fructe;
- Identificarea deficiențelor la igienizarea spațiilor de lucru, utilajelor și echipamentelor tehnologice și soluționarea operativă a abaterilor constatate;
- Identificarea pericolelor fizice, chimice și biologice specifice domeniului de activitate, și a surselor de apariție a acestora;
- Cunoașterea riscurilor de toxinfecții alimentare specifice domeniului conserve, legume și fructe;
- Definirea planului HACCP

7. Întocmirea documentelor specifice, prin

- Identificarea tipurilor de documente specifice domeniul de activitate, în funcție de etapa de lucru în care se află;
- Stabilirea etapelor de completare a datelor în documentele specifice, în funcție de etapele procesului tehnologic;
- Cunoașterea importanței documentelor în asigurarea trasabilității produselor;
- Cunoașterea și aplicarea procedurilor privind circulația documentelor;
- Asigurarea păstrării și arhivării, în funcție de durata de arhivare, a documentelor specifice, cu respectarea normelor interne și a legislației în vigoare.

8. Exploatarea echipamentelor, utilajelor și ustensilelor de lucru folosite în procesul tehnologic de preparare a conservelor, legume și fructe, prin

- Cunoașterea și exploatarea utilajelor, echipamentelor și ustensilelor de lucru uzitate la prepararea conservelor, legume și fructe, 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 utilajelor, echipamentelor;
- Cunoașterea, selectarea și exploatarea softurilor sistemelor de programare și automatizare a utilajelor în conformitate cu indicațiile specificate în fișa tehnică/instrucțiuni tehnice;
- Aplicarea normelor de sănătate și securitate în muncă, precum și de protecție a mediului în exploatarea utilajelor/echipamentelor.

9. Identificarea materiilor prime și auxiliare folosite la prepararea conservelor de legume și fructe, prin

- Identificarea produsului de realizat în conformitate cu notele de comandă primite;
- Identificarea materiilor prime și auxiliare folosite în conformitate cu rețetele de preparare;
- Cunoașterea însușirilor senzoriale, fizice și tehnologice ale materiilor prime și auxiliare;
- Cunoașterea rolului materiilor prime și auxiliare în obținerea conservelor de calitate.

10. Recepția calitativă și cantitativă a materiilor prime și auxiliare necesare preparării conservelor, prin

- Cunoașterea noțiunilor de recepție calitativă și cantitativă;
- Cunoașterea realizării recepției calitative și cantitative în baza documentelor de însoțire și în conformitate cu instrucțiunile tehnologice;
- Verificarea parametrilor de calitate ai materiilor prime și auxiliare, astfel încât să corespundă standardelor de calitate;
- Cunoașterea echipamentelor de cântărire, precum și modul de reglare a acestora;
- Identificarea și raportarea neconformităților la recepția materiilor prime și auxiliare;
- Aplicarea normelor de igienă.

11. Transportul, manipularea și depozitarea materiilor prime și auxiliare către/în secția de preparare, prin

- Identificarea echipamentelor de transport ale materiei prime;
- Executarea transportului automatizat sau manual al materiei prime, cu respectarea instrucțiunilor tehnologice specifice echipamentului;
- Aplicarea normelor SSM la transportul și manipularea materiilor prime și auxiliare;
- Cunoașterea modului în care se realizează depozitarea materiilor prime și auxiliare, conform tipului, caracteristicilor produselor depozitate, a procedurilor interne și instrucțiunilor tehnologice;
- Cunoașterea principiilor de bază ale depozitării;
- Monitorizarea parametrilor de microclimat pentru păstrarea calităților tehnologice sau de utilizare a produselor depozitate;
- Cunoașterea proceselor care au loc la depozitarea materiei prime.

12. Selectarea materiei prime pentru prepararea conservelor, prin

- Descrierea operațiilor de pregătire a materiei prime în vederea conservării;
- Identificarea utilajelor folosite la operațiile de pregătire a materiei prime;
- Executarea operațiilor de pregătire a materiei prime în vederea conservării;
- Utilizarea documentației și a terminologiei de specialitate pentru executarea operațiilor de pregătire a legumelor și fructelor în vederea conservării;
- Setarea corectă a parametrilor utilajelor în funcție de caracteristicile materiei prime.

13. Porționarea materiei prime pentru prepararea conservelor, prin

- Cunoașterea și înțelegerea operației de porționare, a utilajelor folosite în funcție de tipul produsului de preparat;
- Verificare stării de igienizare și funcționare a utilajelor uzitate în procesul de porționare;
- Spălarea materiei prime în conformitate cu procedurile de lucru și respectarea normelor SSM;
- Realizarea spălării cu setarea corectă a parametrilor utilajelor folosite, în funcție de caracteristicile materiei prime;
- Executarea operației de curățare folosind procedeul corespunzător tipului de produs, cu respectarea normelor privind igiena și sănătatea personalului;
- Executarea divizării materiei prime în conformitate cu rețeta de fabricație /în funcție de produsul de realizat, cu respectarea instrucțiunilor de lucru.

14. Pregătirea lichidelor de umplere, prin

- Cunoașterea tipurilor de lichide de umplere;
- Identificarea tipului de lichid de umplere în conformitate cu produsul de obținut;
- Cunoașterea materialelor auxiliare folosite în procesul de pregătire a lichidelor de umplere și identificarea acestora cu respectarea rețetei de fabricație;
- Cântărirea materialelor auxiliare în conformitate cu cerințele procesului tehnologic;
- Identificarea utilajelor în funcție de tipul de lichid de preparat;
- Verificarea stării de igienizare a utilajelor în conformitate cu normele de igienă impuse, precum și starea de funcționare a acestora conform instrucțiunilor de lucru;
- Setarea parametrilor utilajelor în funcție de tipul lichidului de preparat;
- Prepararea lichidelor de umplere conform instrucțiunilor tehnologice și cu respectarea rețetei pentru produsul respectiv
- Soluționarea eventualelor neconformități, în conformitate cu procedurile interne.

15. Prepararea conservelor, legume și fructe prin metode termice, prin

- Identificarea defectelor determinate de dezvoltarea microorganismelor;
- Executarea operațiilor de conservare a legumelor și fructelor prin diverse metode termice: pasteurizare și sterilizare, concentrare, deshidratare și la frig;
- Identificarea utilajelor și instalațiilor necesare pentru conservarea prin diverse metode termice: pasteurizare și sterilizare concentrare, deshidratare și la frig;
- Setarea și urmărirea responsabilă a parametrilor de funcționare a utilajelor și instalațiilor folosite în procesul de conservare a legumelor și fructelor prin diverse metode termice: pasteurizare și sterilizare, concentrare, deshidratare și la frig;
- Identificarea accidentelor de fabricație la produsele conservate prin diverse metode termice și a cauzele ce produc defectele de fabricație;
- Efectuarea calculului specific, necesare în procesul de conservare a legumelor și fructelor prin diferite metode;
- Utilizarea documentației de specialitate pentru obținerea produselor conservate prin diverse metode termice.

16. Prepararea conservelor, legume și fructe cu ajutorul zahărului, prin.

- Cunoașterea principiilor conservării cu zahăr;
- Identificarea produselor gelificate și negelificate;
- Identificarea accidentelor de fabricație la produsele conservate cu zahăr și a cauzelor ce produc defectele de fabricație și
- Identificarea de soluții în vederea prevenirii acestora.

17. Prepararea conservelor, legume și fructe prin acidifiere, prin

- Cunoașterea principiilor conservării prin acidificare;
- Identificarea fazelor fermentației lactice și acetice;
- Cunoașterea factorilor care intervin în procesul de fermentație lactică;
- Obținerea produselor conservate prin acidifiere;
- Identificarea cauzelor ce produc defecte de fabricație la produsele conservate prin fermentație lactică.

3.2 Competențe

1. Utilizarea noțiunilor introductive de TIC - competențe digitale;
2. Dobândirea noțiunilor de bază civice și sociale organizațional;
3. Dobândirea noțiunilor de bază antreprenoriale;
4. Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă;
5. Aplicarea normelor de protecție a mediului;
6. Aplicarea normelor de igienă și de siguranță a alimentelor;
7. Întocmirea documentelor specifice;
8. Exploatarea utilajelor, echipamentelor și ustensilelor utilizate în procesul tehnologic de preparare a conservelor, legume și fructe;
9. Identificarea materiilor prime și auxiliare folosite la prepararea conservelor de legume și fructe;
10. Recepția calitativă și cantitativă a materiilor prime și auxiliare necesare preparării conservelor;
11. Transportul, manipularea și depozitarea materiilor prime și auxiliare către/în secția de preparare;
12. Selectarea materiei prime pentru prepararea conservelor, legume și fructe;
13. Porționarea materiei prime pentru prepararea conservelor, legume și fructe;
14. Pregătirea lichidelor de umplere;
15. Prepararea conservelor, legume și fructe prin metode termice;
16. Prepararea conservelor, legume și fructe cu ajutorul zahărului;
17. Prepararea conservelor, legume și fructe prin acidifiere.

4. Niveluri de calificare:

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

2

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

2

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

2

5. Acces la altă/alte ocupație/ocupații cuprinsă/ cuprinse în COR**Acces la ocupație/ocupații de același nivel de calificare, conform CNC, pe bază de experiență/recunoaștere de competente**

751402 Uscător – deshidrator legume, fructe

751403 Preparator castane, dovleac, porumb

751404 Lucrător în procesarea de fructe de pădure și ciuperci de pădure

6. Informații suplimentare

Ocupația se aplică preparatorilor care își desfășoară activitatea în unitățile cu profil alimentar, specializate în fabricarea conservelor. Activitatea se desfășoară în unități specializate și înregistrate sanitar-veterinar, ce dispun de un număr suficient de spații dotate cu utilaje și echipamente specifice activității, cu linii tehnologice concepute pentru a permite desfășurarea continuă a procesului de producție și a evita o contaminare încrucișată între diferite părți ale liniei și cu instalații pentru igienizarea și dezinfectarea instrumentelor.

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

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

SECȚIUNEA B - CERINȚE PENTRU EDUCAȚIE ȘI FORMARE PROFESIONALĂ

1. Informații despre programul de educație și formare profesională

1.1. Cerințe specifice de acces la program

1.1.1. Competențe și deprinderi necesare accesului la program:

Nu este cazul

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

Niveluri de studii:

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

☐
☒
☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐

1.1.3. Alte studii necesare:

Nu este cazul

1.1.4. Cerințe speciale:

Nu este cazul

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

Sală de curs, scaune, mese,
Flipchart, videoproiector, internet wireless, ecran proiectie,
Dulapuri materiale curs,
Calculatoare, imprimantă, hârtie,
Echipamente și materiale de stingere a incendiilor,
Manuale, cărți, reviste de specialitate, suport de curs
Utilaje și echipamente specifice, Ustensile
Materii prime, auxiliare și materiale,
Echipament de protecție sanitară.

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

Formatorii cooptați în cadrul programului de formare profesională trebuie să îndeplinească următoarele condiții:
Pentru partea teoretică – Certificat de Formator; pregătire de specialitate în domeniu; experiență relevantă în domeniu de minim 2 ani.
Pentru partea practică – Certificat de Formator sau Certificat de Instructor Preparator Formare - Trainer; pregătire de specialitate în domeniu; experiență relevantă în domeniu de minim 2 ani.

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

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

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

3.1. Realizare:

Inițiator/Autori

PATRONATUL DIN INDUSTRIA DE CONSERVE DIN LEGUME ȘI FRUCTE SI
CONSERVE MIXTE „ROMCONSERV”

Mariana Catană

Data elaborării: 08.09.2022

3.2. Verificare profesională:

Ing. în industria alimentară Iuliana Manole - S.C. ANABELLA FABRICA DE CONSERVE
RĂURENI S.A.

Data verificării: 13.09.2022

3.3. Avizare:

Organizația Interprofesională Națională „PRODCOM LEGUME-FRUCTE” din România,
Președinte Vlad Gheorghe.

Data avizării: 16.09.2022

3.4. Validare documentație:

Asociația Națională a Comitetelor Sectoriale din România – ANCSR - Presedinte-Doru PUIU
Comitetul Sectorial Turism, Hoteluri și Restaurante – Președinte - Dragos RADUCAN

Data validării: 30.09.2022

3.5. Aprobare:

Autoritatea Națională pentru Calificări conform deciziei nr.592 din data 13.10.2022

Anexa Nr. 1
la standardul ocupațional

**PLAN DE
PPREGĂTIRE**

Nr. crt.	Competența dobândită	Modul	Nr. ore teorie	Nr. ore practică
1.	Utilizarea noțiunilor introductive de TIC - competențe digitale	Modulul I: Tehnologia informației și comunicațiilor – TIC.	4	12
2.	Dobândirea noțiunilor de bază civice și social organizaționale	Modul II: Reguli de comportament civic și social organizațional. Noțiuni de antreprenoriat în domeniul alimentar.	8	2
3.	Dobândirea noțiunilor de bază antreprenoriale			
4.	Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă	Modul III: Noțiuni generale, necesare pentru desfășurarea activității în domeniul alimentar.	16	24
5.	Aplicarea normelor de protecție a mediului			
6.	Aplicarea normelor de igienă și de siguranță a alimentelor			
7.	Întocmirea documentelor specifice			
8.	Exploatarea echipamentelor, utilajelor și ustensilor de lucru, utilizate în procesul tehnologic de preparare a conservelor, legume și fructe	Modulul IV: Utilaje, echipamente și ustensile de lucru, utilizate în domeniul preparării conservelor, legume și fructe	8	16
9.	Identificarea materiilor prime și auxiliare folosite la prepararea conservelor de legume și fructe	Modulul V: Aprovizionarea cu materii prime și auxiliare pentru prepararea conservelor	24	48
10.	Recepția calitativă și cantitativă a materiilor prime și auxiliare necesare preparării conservelor			
11.	Transportul, manipularea și depozitarea materiilor prime și auxiliare către/în secția de preparare			
12.	Selectarea materiei prime pentru prepararea conservelor	Modulul VI: Pregătirea legumelor și fructelor în vederea conservării	24	48
13.	Porționarea materiei prime pentru prepararea conservelor			
14.	Pregătirea lichidelor de umplere	Modulul VII: Prepararea conservelor, legume și fructe	36	90
15.	Prepararea conservelor, legume și fructe prin metode termice			
16.	Prepararea conservelor, legume și fructe cu ajutorul zahărului			
17.	Prepararea conservelor, legume și fructe prin acidifiere			
			120	240
	TOTAL GENERAL ORE			360

**PROGRAMA DE
PREGĂTIRE
TEORETICĂ ȘI
PRACTICĂ**

**Anexa Nr. 2
la standardul ocupațional**

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURAR E	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORI E	PRACTIC Ă
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Modulul I: Tehnologia informației și comunicațiilor - TIC	1.1.Noțiuni introdutive de TIC	Componentele hard și soft ale unui calculator personal: • unitatea centrală • dispozitive de intrare/ieșire • memorii • conceptul de sistem de operare • tipuri de software	Teorie: Expunerea	Suport de curs Prezentare Power Point Calculator personal	• Enumeră componentele hard și soft ale unui calculator personal	1	2
				Practică: Demonstrația Exercițiu				
			Pornirea, oprirea și repornirea calculatorului Interfața sistemului de operare • pictograme • ferestre: descriere, operații cu ferestre Tastatura și mouse-ul - funcții • funcțiile tastaturii • funcțiile mouse-ului	Teorie: Individual Expunerea	Suport de curs Prezentare Power Point Calculator personal	• Pornește, oprește și repornește corect calculatorul • Identifică pictogramele și ferestrele existente pe desktop • Execută operații cu ferestre • Utilizează tastatura și mouse- ul		
				Practică: Individual Demonstrația Exercițiul				
		1.2. Sistem de operare Windows	Utilizarea sistemul de operare Windows pentru stocarea, prelucrareași prezentarea informației	Teorie: Individual Expunerea Practică: Individual Demonstrația Exercițiul	Suport de curs Prezentare Power Point Calculator personal	• Utilizează sistemul de operare Windows pentru stocarea, prelucrarea și prezentarea informației		

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
		1.3. Procesare de texte și tabele	Formatarea documentelor utilizând programul Word • Stabilirea dimensiunilor paginii - Page Setup. • Formarea caracterelor cu ajutorul meniului Format opțiunea Font: - o selectarea fontului, - o utilizarea caracterelor aldine,italice etc. - o aplicarea unor chenare, - o aplicarea unei culori defundal. • Formarea paragrafului. • Copierea și mutarea unui text • Crearea de documente noi, deschiderea și salvarea documentelor. • Salvarea unui document în timpullucrului. Editarea unui text • Redactare text, formatare la nivelde caracter, paragraf, document Editarea unei imagini grafice • trasare figuri geometrice elementare, selectare culori, grosimealiniei, introducerea textului Inserarea și formatarea tabelelor: • inserare tabel, linii, coloane sau celule, • redimensionare, trasare bordură, alegere format predefinit • mutare sau copiere a coloanelor și rândurilor • formatarea automată a tabelelor. • bara de instrumente pentru tabele.	Teorie: Individual Expunerea Practică: Individual Expunerea Demonstrația Exercițiul	Suport de curs Prezentare Calculator personal Împrimantă Hârtie	• Enumeră și aplică operațiile de bază necesare procesării și prelucrării unui text • Aplică diferite modalități de formatare a textului • Creează și salvează documente • Editează corect texte • Editează corect o imagine • Inserează, completează tabele	1	4

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORI E	PRACTIC Ă
1	2	3	4	5	6	7	8	9
			Tipărirea unui document - examinare înaintea imprimării - folosirea opțiunilor de bază pentru tipărire - fereastra Imprimare (Print) - tipărirea documentului utilizându-se dintre imprimantele instalate	Teorie: Individual Expunerea	Suport de curs Prezentare Calculator personal Imprimantă Hârtie	Describe și aplică corect modul de tipărire a unui document		
			Identificarea programului Excel și a posibilităților oferite de acesta - prezentarea ferestrei Excel și elementele componente. - prezentarea noțiunii de celulă, foaie de lucru, bară de formule. - modificarea dimensiunii rândurilor și coloanelor. Realizarea și utilizarea tabelelor - formatarea, copierea și mutarea tabelurilor. - formatarea datelor din tabel, introducerea de rânduri și coloane. - sortarea datelor. - introducerea, stergerea, redenumirea foilor de calcul. - introducerea înregistrărilor Efectuarea calculelor tabelare - ce este o formulă. - ordinea operațiilor aritmetice. - introducerea de formule.	Teorie: Individual Expunerea				
				Practică: Individual Expunerea Demonstrația Exercițiul		- Enumeră elementele componente ale ferestrei Excel - Identifică structura unui tabel - Formatează un tabel - Prelucrează informațiile dintr-un tabel - Știe să calculeze foarte ușor și rapid totaluri și subtotaluri	1	3

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
		1.4. Mijloace de comunicare modernă	Căutarea informației pe internet, motoare de căutare: - cuvinte-cheie, grupuri de cuvinte - prezentarea motoarelor de căutare Google, Yahoo etc. - căutarea persoanelor, informațiilor tehnice (rețete, tehnici de lucru) - riscuri în cautarea informațiilor Transmiterea informației sub formă de e-mail: - crearea unui cont, accesare cont, - crearea unei căsuțe postale, trimiterea și recepționarea unui e-mail. - expediere/citire mesaje Pagini Web. - deschiderea unei pagini web, - utilizarea link-urilor - deschidere, consultare, preluare, salvare, utilizare link-uri - căutarea informațiilor utilizând pagini web, link-uri	Teorie: Individual Expunerea Practică: Individual Expunerea Demonstrația Exercițiul	Suport de curs Prezentare Calculator personal Rețea Internet	- Știe să folosească Internetul - Caută informații folosind motorul de căutare Google - Știe să creeze o adresă de e-mail - Transmite un mesaj pe e-mail - Deschide rapid pagini Web, utilizând link-uri - Consultă eficient pagini web - Caută informații cu temă prestabilită	1	3

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORI E	PRACTIC Ă
1	2	3	4	5	6	7	8	9
2	Modulul II: Reguli de comporta- ment civic și social organiza- țional. Noțiuni de antrepren- oriat în domeniul alimentar	2.1.Noțiuni de comporta- ment civic și social organizați- onal	• Inițiativa individuală pentru creativitate, inovație, voluntariat pentru asumarea unor noi responsabilități • Dezvoltare personală prin îmbogățirea propriilor cunoștințe, deprinderi și abilități necesare în prestarea ocupației de Operator conserve, legume și fructe • Munca în echipă • Asumarea responsabilității în executarea sarcinilor de lucru • Principiul egalității de șanse și nediscriminării • Coduri de conduită și maniere general acceptate	Teorie: Expunerea Conversația Problematizarea Demonstrația	Flipchart, markere Manuale, cărți de specialitate Prezentări Videoproiector Fișe de lucru Fișe de evaluare	• Prezintă inițiativă individuală • Prezintă interes pentru dezvoltare personală • Colaborează eficient cu membrii echipei • Își asumă responsabilități în executarea sarcinilor de lucru • Cunoaște și aplică principiul egalității de șanse și nediscriminării • Cunoaște și aplică codurile de conduită și maniere general acceptate	4	0
		2.2. Noțiuni de antrepren- oriat	• Tipuri de societăți comerciale • Pași pentru înființarea unei societăți comerciale de profil alimentar-documentație necesară. • Autorizații de funcționare etape, termene, documentație • Calificarea personalului - cerințe • Organizarea unei activități: obiective, etape de realizare, priorități • Planificarea unei sarcini de lucru: etape, termene, materiale necesare, situații neprevăzute	Teorie: Expunerea Conversația Problematizarea Demonstrația Studiu de caz Practică: Expunerea Problematizarea Conversația Jocul de rol Discuții de grup	Flipchart, markere Manuale, cărți de specialitate Prezentări Videoproiector Fișe de lucru Fișe de evaluare	• Enumeră tipurile de societăți comerciale ce pot desfășura activități în domeniul alimentar • Prezintă principalii pași pentru înființarea unei societăți comerciale • Știe ce autorizații de funcționare sunt necesare pentru o societate cu profil de conserve, legume și fructe • Identifică obiectivele și sarcinile unei activități • Organizează și prioritizează activitățile, astfel încât să se asigure un flux normal de activități - respectarea normelor de timp	4	2

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

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
			stingere a incendiilor: extincitoare cupraf și CO2, hidranți și guri de hidranți, nisip, găleți, lopeți, etc.		Echipamente și materiale de stingere a incendiilor Videoproiector Flipchart Markere Fișe de lucru Fișe de evaluare	- Definește instructajul de protecție a muncii și prezintă fiecare tip de instructaj - Describe modul de întreținere și utilizare a echipamentului de protecție sanitară/muncii din dotare în conformitate cu regulamentele/procedurile interne și normele în vigoare - Identifica și utilizează echipamentele și materialele destinate stingerii a incendiilor - Cunoaște și aplică procedurile de urgență și evacuare		
			Factori de risc de natură: fizică, chimică, biologică Situații de risc/pericole: căderi de la înălțime, alunecări, tăieri cu echipamentele utilizate, afectarea vederii (corpuri străine), loviri, striviri, arsuri, intoxicații, electrocutări, scăpări de gaze, poluareetc.			- Identifică situațiile de risc și pericolele pe toată durata desfășurării activității - Identifică și elimină deficiențele constatate în aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă - Explică modul de raportare către persoanele abilitate a pericolelor care apar la locul de muncă conform regulamentelor/procedurilor interne - Prezintă și aplică modalitățile de evitare a situațiilor de risc	1	1

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

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
			Surse de poluare: fizică, chimică, radioactivă și biologică - Măsurile pentru prevenirea apariției surselor de poluare - Măsurile de intervenție în caz de poluare, corelate cu tipul sursei de poluare - Proceduri de urgență și evacuare în caz de poluare	Practică: Expunerea Conversația Problematizarea Studiul de caz Frontal/pe grupe	Proceduri privind colectarea, depozitarea și evacuarea deșeurilor și reziduurilor Planșe Fișe de lucru Fișe de evaluare Reviste de specialitate	- Identifică sursele de poluare - Describe măsurile de prevenire a poluării cu diferite substanțe - Identifică și elimină deficiențele constatate în aplicarea normelor de protecție a mediului, în vederea prevenirii poluării		
		3.3. Norme de igienă și de siguranță a alimentelor	Legislație, norme, regulamente, proceduri interne cu privire la igiena și siguranța alimentelor în unitățile de preparare conserve, legume și fructe. Ghid de bune practici de igienă și de siguranță alimentelor Igiena corporală - dezbrăcarea hainelor de stradă - scoaterea bijuteriilor, ceasurilor etc. - spălarea - igiena gurii, nasului și urechilor Starea de sănătate a personalului - controlul medical la angajare și controlul periodic - controlul stării de sănătate înaintea începerii lucrului - respectarea regulilor de igienă în timpul lucrului - respectarea regulilor de igienă la terminarea programului de lucru	Teorie: Explicația Problematizarea Conversația Demonstrația Exercițiul Frontal/ individual Studiul de caz Practică: Explicația Problematizarea	Legislație în vigoare, Proceduri/ Regulamente Manuale, cărți și reviste de specialitate Mostre de produse pentru igiena corporală Materiale de	- Prezintă normele de igienă aplicabile în domeniul conservelor, legume și fructe. - Cunoaște rolul ghidului de bune practici de igienă și de siguranță alimentelor în desfășurarea activității - Enumeră și descrie etapele de igienizare corporală - Precizează necesitatea menținerii stării de sănătate a personalului, pentru producătorii de alimente conform normelor și procedurilor în vigoare - Enumeră regulile de igienă ce trebuie respectate de personalul cu activitate în unitățile de preparare conserve, legume și fructe, atât în timpul programului de lucru, cât și la terminarea acestuia.	2	3

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
			Igiena echipamentului de lucru și de protecție sanitară • componența • modalități de întreținere a stării de igienă a echipamentului	Conversația Demonstrația Exercițiul Frontal/ individual Studiu de caz	igienizare Echipamente de protecție sanitară și de lucru Prezentare PPT Planșe Fișe de lucru Fișe de evaluare	• Prezintă și descrie rolul și componența echipamentului de protecție sanitară • Prezintă modalitățile și necesitatea menținerii igienei echipamentului de protecție, conform normelor în vigoare		
			Igienizarea spațiilor de lucru • proceduri și metode de curățenie și igienizare • curățarea și igienizarea spațiilor de lucru • ustensile și materiale utilizate pentru efectuarea curățeniei și	Teorie: Expunerea Conversația Problematicizarea Practică: Expunerea Conversația Demonstrația Problematicizarea Frontal	Legislație specifică în vigoare/Proce duri/Norme de igienă specifice producerii de alimente Ustensile și materiale pentru curățenie Prezentare PPT Manuale, cărți și reviste de specialitate Flipchart Planșe Fișe de lucru Fișe de evaluare	• Prezintă modul de realizare a igienizării spațiilor de lucru • Prezintă metode de igienizare și materiale utilizate • Indică necesitatea și modul de realizare și verificare a igienizării spațiilor de lucru • Precizează documentele și modul de înregistrare a acțiunilor de igienizare a spațiilor de lucru • Identifică deficiențe la igienizarea spațiilor de lucru • Soluționează operativ abaterile constatate • Descrie modul de soluționare și de raportare către persoanele abilitate, a deficiențelor constatate la igienizarea spațiilor de lucru, conform procedurilor	2	3

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIAL E DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
			Igiena utilajelor și echipamentelor tehnologice • Proceduri/regulamente interne • Soluționarea operativă a eventualelor abateri de la normele de igienă și siguranța alimentelor, conform procedurilor interne • Condiții pe care trebuie să le îndeplinească utilajele și echipamentele tehnologice pentru asigurarea și menținerea unei stări de igienă corespunzătoare • Metode utilizate pentru menținerea stării de igienă a utilajelor și echipamentelor tehnologice	Teorie: Expunerea Conversația Problematizarea Practică: Expunerea Conversația Problematizarea Frontal/individual	Suport de curs Prezentare PPT Manuale, cărți și reviste de specialitate Proceduri/regulamente Materiale de igienizare Flipchart Markere Planșe Fișe de lucru Fișe de evaluare	• Prezintă modul de realizare și verificare a igienizării utilajelor și echipamentelor conform instrucțiunilor • Cunoaște metodele de igienizare și materialele utilizate pentru utilajele pe care le exploatează • Menține documentele de înregistrare a operațiunilor de igienizare a utilajelor și echipamentelor • Identifică deficiențe la igienizarea utilajelor și echipamentelor • Enumeră condițiile pe care trebuie să le îndeplinească utilajele și echipamentele tehnologice pentru asigurarea unei stări de igienă corespunzătoare • Soluționează abaterile de la normele de igienă și siguranța alimentelor, conform procedurilor	2	3

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORI E	PRACTIC Ă
1	2	3	4	5	6	7	8	9
			Factori de risc pentru siguranța alimentelor; pericole fizice, pericole chimice și pericole biologice (prezentare, surse de contaminare, efecte) Intoxicațiile și toxiinfecțiile alimentare – prezentare, măsuri de profilaxie Măsuri de control al riscurilor specifice domeniului conservelor, legume și fructe Programe preliminare de control operațional Analiza pericolelor. Plan HACCP – implementare și verificare Trasabilitatea produselor – importanță, mod de asigurare	Teorie: Expunerea Conversația Problematizarea Practică: Expunerea Conversația Problematizarea Observarea Frontal/individual	Suport de curs Prezentare PPT Manuale, cărți și reviste de specialitate Proceduri/ regulamente Planșe Fișe de lucru Fișe de evaluare	• Enumeră pericole fizice, chimice și biologice specifice • Prezintă surse de apariție a pericolelor biologice în domeniul conserve, legume și fructe. • Cunoaște riscurile de toxi-infecții alimentare specifice domeniului conserve, legume și fructe • Stabilește și aplică măsuri de control al pericolelor în unitatea de formare profesională • Cunoaște care sunt programele preliminare operaționale de bază necesare într-o unitate din domeniul preparării conservelor legume și fructe • Definește planul HACCP • Analizează situații de risc • Cunoaște importanța trasabilității produselor	2	4

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

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
			Modalități de circulație a documentelor: e-mail, fax, exemplar hârtie, etc. Modalități de păstrare și arhivare a documentelor	Individual/ pe grupe	Hârtie scris Calculator personal	interne și legislația în vigoare		
4	Modulul IV: Utilaje, echipamente și ustensile de lucru, utilizate în domeniul preparării conservelor, legume și fructe	4.1. Exploatarea echipamentelor, utilajelor și ustensilelor de lucru folosite în procesul tehnologic de preparare a conservelor, legume și fructe	Linii și fluxuri de fabricație conserve, legume și fructe - Scheme de flux tehnologic specifice pentru prepararea conservelor, legume și fructe - Tipuri de linii folosite în procesul tehnologic de preparare a conservelor • Linii continue automate, • Linii continue semiautomate • Linii discontinue Utilajele unei linii de preparare conserve - generalități. • Descriere • Reguli de exploatare și de supraveghere • Succesiunea operațiilor • Programarea parametrilor de funcționare • Abateri de la funcționarea în parametri • Măsuri de securitate în muncă și de protecția a mediului la exploatarea liniilor tehnologice Identificarea principalelor utilaje ale unei linii de preparare conserve: • Instalații de condiționare • Benzi transportatoare • Mașini de curățat • Mașini de divizat • Mașini de scos cuptorul pentru ardei	Teorie: Explicația Prezentarea Dezbaterea Conversația Expunerea Practică: Expunerea Conversația Descoperirea Observarea directă Exercițiul frontal/ individual Discuții de grup	Suport de curs Prezentare PPT Planșe, fotografii, machete cu echipamente/utilaje/ustensile Softuri educaționale (programe de simulare a funcționării utilajelor) Echipament individual de protecție, Instrucțiuni de exploatare a utilajelor, echipamentelor și ustensilelor de lucru Cărți de specialitate Fișe tehnice Fișe de lucru Fișe de evaluare	• Utilizează termenii specifici unui proces tehnologic • Identifică tipurile de operații necesare în domeniul preparării conservelor • Identifică aparatele /utilajele/instalațiile folosite în industria alimentară • Pregătește aparatul/utilajul/instalația pentru pornire/oprire. • Execută manevrele de pornire/oprire a aparatelor/ utilajelor/instalațiilor folosite în industria alimentară în condiții de siguranță • Exploatează și supraveghează funcționarea aparatelor/ utilajelor/ instalațiilor și identifică disfuncționalitățile acestora. • Operează/exploatează aparatele/ utilajele/ instalațiile conform indicațiilor din fișa tehnică • Respectă succesiunea operațiilor tehnologice indicate în instrucțiunile tehnologice	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
			• Mașini de tăiat vârfuri de fasole păstai • Mașină cu suluri abrazive pentru rădăcinoase • Mașini de scos codițe pentru cireșe și vișine • Mașină de scos codițe și caliciu pentru căpșuni • Mașină de scos sămburi pentru cireșe și vișine, caise, piersici • Mașină de scos casa seminală pentru mere, pere, gutui • Cuptoare electrice, becuri de gaz, băi de apă, etuve electrice, termostate, preîncălzitor, opăritor, instalații continue de prăjire • instalații de răcire • mașini de ambalat • mașini de feliat Principalele echipamente frigorifice: • frigidere, congelatoare, camere frigorifice de refrigerare, camere de congelare Ustensile de lucru: • Mese de lucru cu blat de inox, lemn, plastic sau granit • Dulapuri, rafturi, polițe, rastele pentru depozitare • Cărucioare pentru transport și depozitare • Spălatoare de vase • Vase și ustensile specifice • Aparată de măsură și control			• Aplică normele de securitate și sănătate în muncă și de protecție a mediului • Programează și reglează aparatele/utilajele pe care le exploatează. • Identifică echipamentele, utilajele și ustensilele de lucru folosite în fluxul de preparare a conservelor, legume și fructe. • Cunoaște și utilizează echipamentele, utilajele și ustensilele folosite în fluxul de preparare a conservelor • Setează parametrii de funcționare ai utilajelor • Completează formularele de monitorizare a parametrilor de funcționare • Cunoaște și aplică instrucțiunile specifice de întreținere și igienizare • Enumeră ustensilele utilizate în procesul tehnologic • Cunoaște normele și reglementările în vigoare privind materialele din care acestea trebuie să fie confecționate		

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
5	Modulul V: Aprovizionarea cu materii prime și auxiliare utilizate în domeniul preparării conservelor, legume și fructe	5.1. Identificarea materiilor prime și auxiliare folosite la prepararea conservelor.	Stabilirea componentelor necesare realizării produselor. - Identificarea produselor de realizat în conformitate cu notele de comandă - Identificarea materiilor prime și auxiliare în conformitate cu rețetele de preparare Materii prime și auxiliare necesare pentru prepararea conservelor. a. Materii prime: • Fructe - Însușiri senzoriale, fizice și tehnologice - Rol în obținerea conservelor • Legume - Însușiri senzoriale, fizice și tehnologice - Rol în obținerea conservelor b. Materii auxiliare: • Săruri minerale • Substanțe îndulcitoare • Acizi alimentari • Condimente • Coloranți • Agenți de gelificare • Conservanți • Etc.	Teorie: Conversația Problematizarea Exercițiul Explicație Practică: Conversația Problematizarea Exercițiul Explicație	Suport curs Prezentare PPT Note de comandă Rețete de preparare Mostre de materii prime și auxiliare Standarde de calitate/ specificații tehnice/ fișe tehnice Instrucțiuni de lucru Fișe de lucru Fișe de evaluare	• Identifică produsul de realizat în conformitate cu notele de comandă primite • Identifică materiile prime și auxiliare folosite în conformitate cu rețetele de preparare • Enumeră și descrie însușirile senzoriale, fizice și tehnologice ale materiilor prime și auxiliare. • Cunoaște rolul materiilor prime și auxiliare la obținerea conservelor de calitate	8	16

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORI E	PRACTIC Ă
1	2	3	4	5	6	7	8	9
		5.2. Recepția calitativă și cantitativă a materiilor prime și auxiliare necesare preparării conservelor	Recepția calitativă a materiilor prime și auxiliare - instrucțiuni tehnologice pentru efectuarea recepției calitative - analiza senzorială a materiilor prime	Teorie: Conversația Problematizarea Exercițiul Explicație Practică: Conversația Problematizarea Exercițiul Explicație	Suport curs Prezentare PPT Mostre de materii prime și auxiliare Mostre documente de însoțire Standarde de calitate/ specificații tehnice/ fișe tehnice Instrucțiuni de lucru Cântare Balanțe electronice/ mecanice, etc Fișe de lucru Fișe de evaluare	- Definește noțiunea de recepție calitativă - Realizează recepția calitativă a loturilor de materii prime și auxiliare în baza documentelor de însoțire - Realizează recepția calitativă a loturilor de materii prime și auxiliare conform instrucțiunilor tehnologice - Verifică parametrii de calitate ai materiilor prime și auxiliare a materialelor, astfel încât să corespundă cu cei din standardele de calitate / specificațiile tehnice	8	16
			Recepția cantitativă a materiilor prime și auxiliare - metode de efectuare a recepției cantitative - proceduri/instrucțiuni de lucru pentru recepția cantitativă a materiilor prime și auxiliare Cântărirea produselor - prezentarea echipamentelor de cântărire utilizate - instrucțiuni de exploatare a echipamentelor de cântărire - reglarea echipamentelor de cântărire			- Definește noțiunea de recepție cantitativă - Cunoaște metodele de efectuare a recepției cantitative pe baza documentelor de însoțire - Realizează recepția cantitativă a loturilor de materii prime și auxiliare, conform procedurilor interne - Prezintă echipamentele de cântărire adecvate și cunoaște modul de reglare a acestora - Asigură și menține starea de igienă a echipamentului de cântărire - Compară însușirile senzoriale, fizice și tehnologice ale materiilor prime și auxiliare cu cele din standardele de calitate		

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 recepția materiilor prime și auxiliare - identificarea neconformităților - măsurile de corectare a neconformităților			- Identifică neconformități la recepția materiilor prime și auxiliare - Comunică neconformitățile la nivel ierarhic superior, conform procedurilor interne - Soluționează neconformitățile minore		
		5.3. Transportul, manipularea și depozitarea materiilor prime și auxiliare către/în secția de preparare	Transportul fructelor și legumelor - metode de transport - echipamente de transport Manipularea materiilor prime și auxiliare - reguli de manipulare a materiilor prime și auxiliare Depozitarea materiilor prime - scop - tipuri de depozite - principiile depozitării (separarea în funcție de caracteristici)	Teorie: Conversația Problematizarea Explicație Practică: Conversația Problematizarea Explicație	Suport curs Prezentare PPT Instrucțiuni de lucru Echipamente manuale, mecanice, pneumatice Fișe de lucru Fișe de evaluare	- Identifică echipamentele de transport ale materiei prime - Execută transportul automatizat sau manual al materiei prime, respectând instrucțiunile tehnologice specifice echipamentului de transport din dotare - Aplică normele de SSM la transportul și manipularea materiilor prime și auxiliare - Indică cum și când se realizează depozitarea materiilor prime și auxiliare, conform tipului, caracteristicilor produselor depozitate, a procedurilor interne și instrucțiunilor tehnologice - Înțelege principiile de bază ale depozitării	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
			Depozitarea fructelor și legumelor • spații pentru depozitarea fructelor și legumelor • procese care au loc la depozitare • metode de depozitare • condiții de depozitare • condiții de microclimat			• Identifică spațiul de depozitare specific fiecărei materii prime, aplicând metodele de depozitare specifice fiecărei materii prime • Setează și monitorizează parametrii de microclimat specifici, în conformitate cu instrucțiunile specifice, în funcție de natura produsului depozitat • Precizează procesele care au loc la depozitarea materiei prime		

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
6	Modulul VI: Pregătirea legumelor și fructelor în vederea conservării	6.1. Selectarea materiei prime pentru prepararea conservelor	Selectarea materiei prime pentru prepararea conservelor cuprinde următoarele operații: - Pregătirea - Sortarea - Calibrarea – separarea produselor după mărime Utilaje necesare pentru operațiile de selectare a materiei prime: - Mașini de spălare cu bandă și ventilator, cu tamburi și perii, cu dușuri, prin flotație etc. - Masă sau bandă de sortare, benzi transportatoare - mașini de calibrat: cu ciur rotativ, fante reglabile, disc centrifugal, trier cu benzi perforate, trier cilindric etc. Executarea operațiilor de selectare a materiei prime	Teorie: Explicația Prezentarea Dezbaterea Conversația	Suport de curs Prezentare PPT Planse, de prezentare a utilajelor de lucru Cărți/fișe tehnice ale utilajelor de lucru Instrucțiuni de exploatare a utilajelor de lucru Colecție de STAS-uri din industria alimentară Videoproiector , laptop, imprimantă Fișe de lucru	• Descrie operațiile de pregătire a legumelor și fructelor în vederea conservării • Identifică utilajele folosite pentru operațiile de pregătire a materiei prime • Execută operațiile de pregătire a legumelor și fructelor în vederea conservării • Utilizează documentația de specialitate pentru executarea operațiilor de pregătire a legumelor și fructelor în vederea conservării • Utilizează terminologia de specialitate în argumentarea sarcinilor realizate • Setează corect parametrii utilajelor în funcție de caracteristicile materiei prime.	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
		6.2. Porționarea materiei prime pentru prepararea conservelor	Pregătirea operației de porționare - selectarea utilajelor în funcție de tipul produsului de preparat Utilaje de porționare Pentru produse solide - mașini automate de dozare, mese rotative de umplere Pentru produse lichide - dozatoare volumetrice Pentru produse vâscoase - dozatoare pentru produse vâscoase Spălarea materiei prime Curățarea materiei prime - mașini de curățat - metode de curățare: Divizarea materiei prime - mașini de divizat	Teorie: Explicația Prezentarea Dezbaterea Conversația Practică: Expunerea Observarea directă Exercițiul frontal/individual Discuții de grup	Suport de curs Prezentare PPT Planse, de prezentare a utilajelor de lucru Cărți/fișe tehnice ale utilajelor de lucru Instrucțiuni de exploatare a utilajelor de lucru Videoproiector, laptop, imprimantă Fișe de lucru	• Cunoaște, înțelege și execută corect operația de porționare, • Cunoaște utilajele folosite în funcție de tipul produsului de preparat • Verifică starea de igienizare și funcționare a utilajelor folosite în procesul de porționare • Realizează spălarea materiei prime în conformitate cu procedurile de lucru • Realizează spălarea materiei prime respectând normele de sănătate în muncă • Setează corect parametrii utilajelor folosite, în funcție de caracteristicile materiei prime. • Execută curățarea folosind procedeul corespunzător tipului de produs • Execută curățarea folosind normele privind igiena și sănătatea personalului • Execută divizarea materiei prime conform rețetei de fabricație/în funcție de produsul de realizat, cu respectarea instrucțiunilor de lucru	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
7	Modulul VII: Prepararea conservelor din legume și fructe	7.1. Pregătirea lichidelor de umplere	Stabilirea tipului de lichid de umplere - Tipuri de lichide de umplere: saramură, suc de tomate, soluții de îndulcitori, sirop de zahăr, sirop de oțet Pregătirea materialelor auxiliare - Stabilirea materialelor auxiliare, identificarea materialelor auxiliare, cântărirea materialelor auxiliare Materiale auxiliare folosite în procesul de pregătire a lichidelor de umplere: - săruri minerale, substanțe îndulcitoare, acizi alimentari, condimente, coloranți, agenți de gelificare, conservanți Pregătirea utilajelor - identificarea utilajelor, igienizarea utilajelor, verificarea stării de funcționare, setarea parametrilor de lucru ai utilajelor: temperatură, timp. Utilaje folosite la pregătirea lichidelor de umplere - aparate de strecurare, pasare, fierbere, filtrare, omogenizare, percolator, pompe, pasatrice, concentrator, cazane, duplicata, dozator Prepararea lichidelor de umplere - Prepararea lichidelor de umplere cu respectarea instrucțiunilor tehnologice pentru produsul de preparat, cu respectarea rețetei produsului de preparat; alimentarea utilajelor cu lichidele de umplere; setarea parametrilor utilajelor folosite la prepararea lichidelor de umplere	Teorie: Explicația Prezentarea Dezbateră Conversația Practică: Expunerea Descoperirea Observarea directă Exercițiul frontal/individual Discuții de grup	Suport de curs Prezentare PPT Planse, de prezentare a utilajelor de lucru Cărți/fișe tehnice ale utilajelor de lucru Instrucțiuni de exploatare a utilajelor de lucru Videoproiector , laptop, imprimantă Flipchart Fișe de lucru Norme, reglementări, proceduri, standarde, instrucțiuni de lucru	- Cunoaște și enumeră tipurile de lichide de umplere - Stabilește tipul de lichid de umplere în conformitate cu produsul de obținut - Cunoaște și enumeră materialele auxiliare folosite în procesul de pregătire a lichidelor de umplere - Identifică materialele auxiliare cu respectarea rețetei de fabricație - Cântărește materialele auxiliare în conformitate cu cerințele procesului tehnologic - Identifică utilajele în funcție de tipul de lichid de preparat - Verifică igienizarea utilajelor în conformitate cu normele de igienă impuse. - Verifică starea de funcționare a utilajelor conform instrucțiunilor de lucru - Setează parametrii utilajelor de lucru în funcție de tipul lichidului de preparat - Prepară lichidele de umplere în utilaj alimentat în conformitate cu instrucțiunile de lucru - Prepară lichidele de umplere cu respectarea instrucțiunilor tehnologice și respectarea rețetei pentru produsul respectiv - Soluționează eventualele neconformități conform procedurilor interne	12	30

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORI E	PRACTIC Ă
1	2	3	4	5	6	7	8	9
		7. 2. Prepararea conservelor, legume și fructe prin metode termice	Distrugerea termică a microorganismelor - Identificarea defectelor determinate de dezvoltarea microorganismelor Obținerea conservelor pasteurizate și sterilizate din legume și fructe - Executarea operațiilor de pasteurizare și sterilizare a produselor din legume și fructe - Utilaje pentru conservarea prin pasteurizare și sterilizare: autoclave, pasteurizatoare, sterilizatoare - Reglarea parametrilor de lucru - Identificarea accidentelor de fabricație la produsele conservate prin sterilizare și pasteurizare Obținerea produselor concentrate din legume și fructe - Utilaje pentru conservarea prin concentrare: Instalația de concentrare cu simplu efect sau cu efect dublu - Deservirea instalațiilor de conservare - Recunoașterea defectelor produselor concentrate - Reglarea parametrilor de lucru - Identificarea accidentelor de fabricație și a cauzelor ce produc defectele de fabricare a produselor concentrate Obținerea produselor deshidratate din legume și fructe - Utilaje pentru conservarea prin uscare: uscătorul tunel, uscătorul cu benzi suprapuse, uscătorul turn - Deservirea utilajelor și instalațiilor de uscare - Reglarea și urmărirea parametrilor de lucru	Teorie: Explicația Prezentarea Dezbateră Conversația Practică: Expunerea Descoperirea Observarea directă Exercițiul frontal/individual Discuții de grup	Suport de curs Prezentare PPT Planse, de prezentare a utilajelor de lucru Cărți/fișe tehnice ale utilajelor de lucru, colecție de STAT-uri din Industria Alimentară Instrucțiuni de exploatare a utilajelor de lucru Videoproiector , laptop, imprimantă Fișe de lucru	• Identifică defectele determinate de dezvoltarea microorganismelor • Execută operațiile de conservare a legumelor și fructelor prin diverse metode termice: pasteurizare și sterilizare, concentrare, deshidratare și la frig • Identifică utilajele și instalațiile necesare pentru conservarea prin diverse metode termice: pasteurizare și sterilizare concentrare, deshidratare și la frig • Setează și urmărește responsabil parametrii de funcționare a utilajelor și instalațiilor folosite în procesul de conservare a legumelor și fructelor prin diverse metode termice: pasteurizare și sterilizare, concentrare, deshidratare și la frig • Identifică accidentele de fabricație la produsele conservate prin diverse metode termice: pasteurizare și sterilizare, concentrare, deshidratare și la frig, precum și cauzele ce produc defectele de fabricare • Efectuează calculele specifice necesare în procesul de conservare a legumelor și fructelor prin diferite metode termice	6	15

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORI E	PRACTIC Ă
1	2	3	4	5	6	7	8	9
			- Identificarea accidentelor de fabricație și a cauzelor ce produc defectele de fabricare a produselor deshidratate Conservarea legumelor și fructelor la frig - Utilaje și spații pentru conservarea prin frig: ▪ camere de refrigerare ▪ tunel de congelare ▪ baterii de răcire ▪ ventilatoare ▪ tubulaturi ▪ clapete ▪ agregate frigorifice - Alimentarea cu produse ambalate a spațiilor frigorifice de depozitare - Deservirea instalației și spațiilor frigorifice Citirea/reglarea parametrilor din spațiile frigorifice - Identificarea cauzelor ce produc defectele de fabricare a produselor conservate la frig			• Utilizează documentația de specialitate pentru obținerea produselor conservate prin diverse metode termice: pasteurizare și sterilizare, concentrare, deshidratare și la frig	6	15

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORI E	PRACTIC Ă
1	2	3	4	5	6	7	8	9
		7.3. Prepararea conservelor, legume și fructe cu ajutorul zahărului	Principiile conservării cu zahăr - Identificarea principiilor conservării cu zahăr Obținerea produselor gelificate și negelificate - Identificarea produselor gelificate și negelificate - Executarea operațiilor specifice de obținere a produselor gelificate și negelificate - Prevenirea accidentelor de fabricație la obținerea produselor conservate cu zahăr	Teorie: Explicația Prezentarea Dezbaterea Conversația	Suport de curs Prezentare PPT Planse, de prezentare produse Videoproiector , laptop, imprimantă Fișe de lucru	- Iși însușește cunoștințele privind principiile conservării cu zahăr - Identifică produsele gelificate și negelificate - Obține produse gelificate și negelificate - Identifică accidentele de fabricație la produsele conservate cu zahăr și cauzele ce produc defectele de fabricație și identifică soluții în vederea prevenirii acestora	6	15
				Practică: Expunerea Descoperirea Observarea directă Exercițiul frontal/ individual Discuții de grup				

