



UNIUNEA EUROPEANĂ



Programul Operațional Capacitate Administrativă
Competența face diferența!



Instrumente Structurale
2014-2020

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

**Standard ocupațional
COFETAR
COD COR 751202**

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

Inițiator/Autori:

Asociația Națională a Industriilor de Morărit și Panificație
ANAMOB,
CERTIND SA
Ing. Ionete Elena
Senior Pastry Chef Instructor Cață Mirela

Data elaborării:

16.07.2021

Verificare profesională:

Profesor Mănăilescu Angela
Dr. ing Gabriela Berechet

Data verificării:

19.07.2021

Avizare:

APAR – Asociația pentru Promovarea Alimentului Românesc

Data avizării:

05.07.2021; 22.07.2021

Validare documentație:

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

Data validării sectoriale:

10.08.2021

Aprobare:

Autoritatea Națională pentru Calificări

Data aprobării:

Decizia ANC nr. 355/12.08.2021.

Nr. RS – 46/13.08.2021



AUTORITATEA
NAȚIONALĂ
PENTRU
CALIFICĂRI



MINISTERUL MUNCII
ȘI PROTECȚIEI SOCIALE



STANDARD OCUPAȚIONAL

SECȚIUNEA A - CERINȚELE PIETEI MUNCII

1. Denumirea ocupației și codul COR

Cofetar, cod COR 751202

2. Denumirea tradusă a ocupației (En):

Confectioner

3. Activități și competențe

3.1 Activități specifice ocupației

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

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

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

- Cunoașterea factorilor de nutriție prezenti 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;
- Dozarea materiilor prime conform rețetelor.

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

- Recepția calitativă și cantitativă a loturilor de materii prime, semifabricate și materiale auxiliare;

- Înregistrarea și marcharea loturilor de materii prime, semifabricate și materiale auxiliare respectând principiul FIFO;
- Identificarea și respectarea procedurilor interne în cazul neconformităților.

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

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

5. Prepararea și prelucrarea tipurilor de aluat folosite în cofetărie 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 rețelor 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 calității fizico-chimice a ingredientelor;
- Prepararea tipurilor de umpluturi și creme;
- Respectarea parametrilor și instrucțiunilor tehnologice pentru prepararea semifabricatelor utilizate în cofetărie (spumare, amestecare, mixare, emulsionare, tratament termic);
- Prepararea și pregătirea siropurilor de trampare sau insiropare;
- Prepararea și pregătirea cremelor de cofetărie 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, 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;
- Asamblează semifabricatele 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 ciocolată, tabletelor și barețelor;
- 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 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.

12. Condiționarea semifabricatelor și produselor finite de cofetărie prin:

- Refrigerarea/congelarea semifabricatelor asamblate, respectând parametrii tehnologici ;
- Refrigerarea/congelarea produsele finite, respectând parametrii tehnologici;
- Respectarea parametrilor și condițiile de păstrare în stare refrigerată sau congelată, conform instrucțiunilor tehnologice.

13. Depozitarea și manipularea produselor finite de cofetărie prin

- Pregătirea ambalajelor conform sortimentelor și ambalarea produselor de cofetărie ;
- Aplicarea etichetei pe ambalajul de desfacere sau a 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 monitorizarea parametrilor de microclimat la depozitare;
- Manipularea și transportul produselor finite de cofetărie respectând condițiile specifice de temperatură.

14. Asigurarea calității și siguranței alimentului semifabricatelor și produselor finite de cofetărie prin

- Realizarea produselor finite respectând condițiile de calitate ale semifabricatelor și produselor finite definite prin instrucțiunile tehnologice și specificațiile tehnice de produs: formă, culoare, aspect pe secțiune, volum, gust, miros, gramaj, decor ;
- Aplicarea acțiunilor de autocontrol pentru asigurarea calității și siguranței alimentului asupra semifabricatelor și produselor finite de cofetărie;
- Asigurarea condițiilor specifice realizării de produse finite de calitate constantă, respectând rețetele și instrucțiunile de lucru;
- Cunoașterea cauzele care pot afecta calitatea semifabricatelor și produselor de cofetărie și modalitățile de remediere pentru evitarea declasării acestora.

3.2 Competențe

1. Utilizarea notiunilor introductive de TIC - competențe digitale
2. Dobândirea notiunilor de bază civice și sociale organizațional
3. Dobândirea notiunilor 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 și echipamentelor utilizate în cofetărie și utilizarea ustensilelor
9. Cunoașterea și pregătirea materiilor prime și auxiliare folosite în cofetărie.
10. Recepția calitativă și cantitativă a materiilor prime, semifabricatelor și materialelor

11. Depozitarea și transportul materiilor prime, materialelor auxiliare și semifabricatelor
12. Prepararea și prelucrarea tipurilor de aluat folosite în cofetărie
13. Prepararea și prelucrarea semifabricatelor folosite în cofetărie
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 și prelucrarea înghețatelor și sorbeturilor
19. Condiționarea semifabricatelor și produselor finite de cofetărie
20. Ambalarea, depozitarea și manipularea produselor finite de cofetărie
21. Asigurarea calității și siguranței alimentului semifabricatelor și produselor finite de

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

751206 decorator produse cofetărie

6. Informații suplimentare

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

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

În plus, pentru desfășurarea activității cu un deplin control al riscurilor, COFETARUL 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:

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

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

Niveluri de studii:

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

1.1.3. Alte studii necesare:

Nu este cazul

1.1.4. Cerințe speciale:

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

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

2. Descrierea programului de educație și formare profesională

2.1. Durata totală, nr. ore din care :

- teorie,

- practică.

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

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

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

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

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

Formatorii cooptați în programul de formare profesională trebuie să îndeplinească următoarele condiții:
Pentru partea teoretică – Certificat de Formator; pregătire de specialitate în domeniu; experiență relevantă în domeniu de minim 3 ani
Pentru partea practică – Certificat de Formator; pregătire de specialitate în domeniu; experiență relevantă în domeniu de minim 4 ani

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

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

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

3.1. Inițiator/Autori

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

Specialist/Instituția de profil

Ing. Ionete Elena – Director executiv ANAMOB

Senior Pastry Chef Instructor Cață Mirela – ICEP Hotel School/

Manager Inovație ANA PAN SA

Data elaborării: 16.07.2021

3.2. Verificare profesională:

Specialist/Instituția de profil.

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

Profesor Mănăilescu Angela – expert formare profesională CERTIND SA

Dr. ing Gabriela Berechet – GABRIELA BERECHET CONSULTING SRL

Data verificării: 19.07.2021

3.3. Avizare:

Asociație profesională/Instituție de reglementare/Instituție de profil

Asociația Produselor Alimentare Românești APAR

Tănase Cristian

Data avizării: 05.07.2021; 22.07.2021

3.4. Validare documentație:

Doru Puiu-președinte Asociația Națională a Comitetelor Sectoriale din România

Dragoș Răducan-președinte Comitetul Sectorial Turism, Hoteluri, Restaurante

Rotar Adriana Reghina-expert sectorial Comitetul Sectorial Turism, Hoteluri, Restaurante

Data validării 10.08.2021

3.5. Aprobare:

Autoritatea Națională pentru Calificări conform deciziei nr. 355 din data 12.08.2021.

PLAN DE PREGĂTIRE

Nr. crt.	Competența dobândită	Modul	Nr. ore teorie	Nr. ore practică
1.	Utilizarea noțiunilor introductive de TIC - competențe digitale	Modulul I: Tehnologia informației și comunicațiilor - TIC	4	12
2.	Dobândirea noțiunilor de bază civice și sociale organizațional	Modul II: Reguli de comportament civic și social organizațional. Noțiuni de antreprenoriat în domeniul alimentar	8	2
3.	Dobândirea noțiunilor de bază antreprenoriale			
4.	Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă	Modul III: Noțiuni generale necesare pentru desfășurarea activității în domeniul cofetăriei	12	16
5.	Aplicarea normelor de protecție a mediului			
6.	Aplicarea normelor de igienă și de siguranța alimentelor			
7.	Întocmirea documentelor primare specifice			
8.	Exploatarea utilajelor și echipamentelor utilizate în cofetărie. Utilizarea ustensilelor	Modulul IV: Echipamentul utilaje și ustensile utilizate în cofetărie	6	8
9.	Cunoașterea materiilor prime și auxiliare folosite în cofetărie. Pregătirea materiilor prime și auxiliare	Modulul V: Materii prime, materii auxiliare și materiale utilizate în cofetărie	14	16
10.	Recepția calitativă și cantitativă a materiilor prime, semifabricatelor și materialelor auxiliare			
11.	Depozitarea și transportul materiilor prime, materialelor auxiliare și semifabricatelor			
12.	Prepararea și prelucrarea tipurilor de aluat folosite în cofetărie	Modulul VI: Realizarea semifabricatelor de cofetărie	24	58
13.	Prepararea și prelucrarea semifabricatelor folosite în cofetărie			
14.	Prepararea și prelucrarea fursecurilor și a produselor cu termen mare de valabilitate	Modulul VII: Realizarea produselor de cofetărie	24	64
15.	Prepararea, prelucrarea, finisarea și decorarea prăjiturilor și torturilor			
16.	Prelucrarea ciocolatei și prepararea produselor de ciocolaterie			
17.	Prepararea torturilor și prăjiturilor de eveniment	Modulul VIII: Realizarea produselor de cofetărie pentru eveniment	6	24
18.	Prepararea și prelucrarea înghețatelor și sorbeturilor	Modulul IX: Realizarea înghețatelor și sorbeturilor	6	8
19.	Condiționarea semifabricatelor și produselor finite de cofetărie	Modulul X: Pregătirea produselor finite de cofetărie pentru livrare și vânzare	10	24
20.	Ambalarea, depozitarea și manipularrea produselor finite de cofetărie			

21.	Asigurarea calității și siguranței alimentului semifabricatelor și produselor finite de cofetărie	Modulul XI: Asigurarea calității și siguranței alimentului semifabricatelor și produselor de cofetărie	6	8
TOTAL			120	240
			360	

PROGRAMA DE PREGĂTIRE

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Modulul I: Tehnologia informației și comunicații- lor - TIC	1.1.Noțiuni introdutive de TIC	Componentele hard și soft ale unui calculator personal: - Unitatea centrală - Dispozitive de intrare/ieșire - Memorii - Conceptul de sistem de operare - Tipuri de software	Teorie: Expunerea Practică: Demonstrația Exercițiu	Suport de curs Prezentare Power Point Calculator personal	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrează capacitatea de a enumera componentele hard și soft ale unui calculator personal 	1	2
			Pornirea, oprirea și reporni- rea calculatorului Interfața sistemului de operare - Pictograme - Ferestre: descriere, operații cu ferestre Tastatura și mouse-ul- funcții - Funcțiile tastaturii - Funcțiile mouse-ului	Teorie: Individual Expunerea Practică: Individual Demonstrația Exercițiul				
		1.2. Sistem de operare Windows	Utilizarea sistemul de operare Windows pentru stocarea, prelucrarea și prezentarea informației	Teorie: Individual Expunerea Practică: Individual Demonstrația Exercițiul	Suport de curs Prezentare Power Point Calculator personal	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrează capacitatea de a și să utilizeze sistemul de operare Windows pentru stocarea, prelucrarea și prezentarea informației 	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
		1.3. Procesare de texte și tabele	<p>Formatarea documentelor utilizand programul Word</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stabilirea dimensiunilor paginii - Page Setup - Formarea caracterelor cu ajutorul meniului Format opțiunea Font: <ul style="list-style-type: none"> o selectarea fontului o utilizarea caracterelor aldine, italice și a sublinierilor o aplicarea unor atribute speciale pentru fonturi o aplicarea unor chenare o aplicarea unei culori de fundal - Utilizarea eficientă a stilurilor - Formarea paragrafului - Copierea și mutarea unui text - Crearea de documente noi, deschiderea și salvarea documentelor - Salvarea unui document în timpul lucrului <p>Editarea unui text</p> <ul style="list-style-type: none"> - Redactare text, formatare la nivel de caracter, paragraf, document <p>Editarea unei imagini grafice</p> <ul style="list-style-type: none"> - trasare figuri geometrice elementare, selectare culori, grosimea liniei, introducerea textului 	<p>Teorie: Individual Expunerea</p> <hr/> <p>Practică: Individual Expunerea Demonstrația Exercițiul</p>	<p>Suport de curs Prezentare Calculator personal Imprimantă Hârtie</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Are capacitatea de a enumera și aplica operațiile de bază necesare procesării și prelucrării unui text • Demonstrează capacitatea de a aplica diferite modalități de formatare a textului • Are capacitatea de a crea și salva documente <ul style="list-style-type: none"> • Editează corect texte • Editează corect imagini 		

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
			<p>Inserarea și formatarea tabelelor:</p> <ul style="list-style-type: none"> - inserare tabel, linii, coloane sau celule - redimensionare, trasare bordură alegere format predefinit - mutare/copiere a coloanelor și rândurilor - formatarea automată a tabelelor. - bară de instrumente pentru tabele <p>Tipărirea unui document</p> <ul style="list-style-type: none"> - examinare înaintea imprimării - folosirea opțiunilor de bază pentru tipărire - fereastra Imprimare (Print) - tipărirea documentului utilizând una din imprimantele instalate - tipărirea documentului utilizând una din imprimantele instalate sau într-un fișier 	<p>Teorie: Individual Expunerea</p> <p>Practică: Individual Expunerea Demonstrația Exercițiul</p>	<p>Suport de curs Prezentare Calculator personal Imprimantă Hârtie</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Are capacitatea de insera și completa tabele • Are capacitatea de a descrie și a aplica corect modul de tipărire a unui document 		
			<p>Identificarea programului Excel și a posibilităților oferite de acesta</p> <ul style="list-style-type: none"> - prezentarea ferestrei Excel și elementele componente - prezentarea noțiunii de celula, foaie de lucru, bară de formule - modificarea dimensiunii rândurilor și coloanelor 	<p>Teorie: Individual Expunerea</p> <p>Practică: Individual Expunerea Demonstrația Exercițiul</p>	<p>Suport de curs Prezentare PP Calculator personal Fișe de lucru Fișe de evaluare</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Enumeră elementele componente ale ferestrei Excel • Identifică structura unui tabel 	1	3

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
			Realizarea și utilizarea tabelelor - formatarea, copierea și mutarea tabelelor - formatarea datelor din tabel - introducerea de rânduri și coloane - sortarea datelor - introducerea, ștergerea, redenumirea foilor de calcul - introducerea înregistrărilor Efectuarea calculelor tabelare - ce este o formulă - ordinea operațiilor aritmetice - introducerea de formule.			<ul style="list-style-type: none"> • Are capacitatea de a formata un tabel • Prelucează informațiile dintr-un tabel • Știe să calculeze foarte ușor și rapid totaluri și subtotaluri 		
		1.4. Mijloace de comunicare modernă	Căutarea informației pe internet, motoare de căutare: - cuvinte-cheie, grupuri de cuvinte - prezentarea motoarelor de căutare Google, Yahoo etc. - căutarea persoanelor, informațiilor tehnice (rețete, tehnici de lucru) - riscuri în căutarea informațiilor Transmiterea informației sub formă de e-mail: - crearea unui cont, accesare cont - crearea unei căsuțe poștale, trimiterea și recepționarea unui e-mail	Teorie: Individual Expunerea Practică: Individual Expunerea Demonstrația Exercițiul	Suport de curs Prezentare PP Calculator personal Rețea Internet	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrează capacitatea de a folosi Internetul • Căută informații folosind motorul de căutare Google • Are capacitatea de a crea o adresă de e-mail • Transmite un mesaj pe e-mail 	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
			<ul style="list-style-type: none"> - 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 			<ul style="list-style-type: none"> • Deschide rapid pagini Web, utilizând link-uri • Consultă eficient pagini web • Caută informații cu temă prestabilită 		
2	Modul II: Reguli de comportament civic și social organizațional. Noțiuni de antreprenoriat în domeniul alimentar	2.1.Noțiuni de comportament civic și social organizațional	<ul style="list-style-type: none"> • Inițiativă individuală pentru creativitate, inovație, voluntariat pentru asumarea unor noi responsabilități • Dezvoltare personală prin îmbogățirea propriilor cunoștințe, deprinderi și abilități necesare în prestarea ocupației de cofetar • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Prezintă inițiativă individuală • Prezintă interes pentru dezvoltare personală • Are capacitatea de a colabora eficient cu membrii echipei • Își asumă responsabilități în executarea sarcinilor de lucru • Cunoaște și aplică principiul egalității de șanse și nediscriminării • Cunoaște și aplică codurile de conduită și maniere general acceptate 	4	0
		2.2. Noțiuni de antreprenoriat	<ul style="list-style-type: none"> • Tipuri de societăți comerciale • Pași pentru înființarea unei societăți comerciale de profil alimentar - cofetărie documentație necesară. 	Teorie: Expunerea Conversația Problematizarea Demonstrația Studiu de caz	Flipchart, markere Manuale, cărți de specialitate Prezentări Videoproiector	<ul style="list-style-type: none"> • Enumeră tipurile de societăți comerciale ce pot desfășura activități în domeniul alimentar • Prezință principalii pași pentru înființarea unei societăți comerciale 	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
			<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>Practică:</p> <p>Expunerea</p> <p>Problematizarea</p> <p>Conversația</p> <p>Jocul de rol</p> <p>Discuții de grup</p>	<p>Fișe de lucru</p> <p>Fișe de evaluare</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cunoaște ce autorizații de funcționare sunt necesare pentru o societate cu profil de cofetărie • Identifică obiectivele și sarcinile unei activități prin defalcarea acestora din obiectivele stabilite • Este capabil să realizeze o ordonare a priorităților, astfel încât să se asigure un flux normal de activități – respectarea normelor de timp • Are capacitatea de a stabili etapele de realizare a activităților proprii în funcție de specificul activității, cu respectarea termenului de finalizare a obiectivelor și a normelor de timp, pentru fiecare operație în parte • Identifică situații neprevăzute ce influențează îndeplinirea unei sarcini • Are capacitatea de a soluționa neconformități minore apărute în executarea unei sarcini • Demonstrează capacitatea de a realiza raportarea în timp util, către persoanele abilitate a deficiențelor majore constatate 		
3	Modul III: Noțiuni generale necesare pentru desfășurarea	3.1.Norme de securitate și sănătate în muncă	<p>Legislație și norme de securitate și sănătate în muncă în vigoare specifice industriei de cofetărie</p> <p>Regulamente și proceduri interne referitoare la securitatea și</p>	<p>Teorie:</p> <p>Explicația</p> <p>Problematizarea</p> <p>Prezentarea</p> <p>Dezbaterea</p> <p>Conversația</p>	Legislație în vigoare Norme și normative specifice în vigoare,	<ul style="list-style-type: none"> • Are capacitatea de a cunoaște și aplica legile, normativele, regulamentele și procedurile în vigoare, privind sănătatea și securitatea în muncă prin instructaje 	1	1

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	activității în domeniul cofetăriei		<p>sănătate în muncă</p> <p>Instructajul de protecția muncii - definiție, tipuri de instructaj (introdutive, generale, periodice, speciale)</p> <p>Echipamentul de protecție sanitară și a muncii</p> <p>Componența, întreținerea și utilizarea echipamentului de protecție sanitară/muncii din dotare</p> <p>Echipamente și materiale de stingere a incendiilor: extingtoare cu praf și CO₂, hidranți și guri de hidranți, nisip, găleți, lopeți, etc.</p>	<p>Studiu de caz</p> <p>Practică: Expunerea Problematizarea Conversația Jocul de rol Discuții de grup</p>	<p>Regulamente și proceduri</p> <p>Fișe de protecția muncii</p> <p>Manuale, cărți și reviste de specialitate</p> <p>Echipament de protecție a muncii</p> <p>Echipamente și materiale de stingere a incendiilor</p> <p>Videoproiector</p> <p>Flipchart</p> <p>Fișe de lucru</p> <p>Fișe de evaluare</p>	<p>periodice și prin aplicații practice</p> <ul style="list-style-type: none"> Să demonstreze capacitatea de a efectua activitățile specifice în condiții de securitate și cu respectarea permanentă a normelor în vigoare, pentru asigurarea securității personale și a celorlalți participanți la proces Să demonstreze capacitatea de a aplica normele de securitate și sănătate în muncă Definește instructajul de protecție a muncii și prezintă fiecare tip de instructaj Describe modul de întreținere și utilizare a echipamentului de protecție sanitară/muncii din dotare în conformitate cu regulamentele/procedurile interne și normele în vigoare Identifică și utilizează echipamentele și materialele de stingere a incendiilor Cunoaște și aplica procedurile de urgență și evacuare 		
					<p>Factori de risc de natură: fizică, chimică, biologică</p> <p>Situații de risc/pericole: căderi de la înălțime, tăieri cu echipamentele utilizate, afectarea vederii (corpuri străine), loviri, striviri, arsuri,</p>	<p>Teorie: Expunerea Conversația Studiul de caz Frontal/pe grupe</p> <p>Practică: Expunerea Conversația</p>	<p>Manuale, cărți și reviste de specialitate</p> <p>Fișe de lucru</p> <p>Fișe de evaluare</p>	<ul style="list-style-type: none"> Identifică situațiile de risc și pericolele pe toată durata desfășurării activității Are capacitatea de a realiza identificarea și eliminarea deficiențelor constatate în aplicarea normelor de securitate și sănătate în

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
			intoxicații, electrocutări, scăpări de gaze, poluare etc.	Studiul de caz Frontal/pe grupe		muncă <ul style="list-style-type: none"> • Explică modul de raportare către persoanele abilitate a pericolelor care apar la locul de muncă conform regulamentelor/ procedurilor interne • Are capacitatea de a prezenta și aplica modalitățile de evitare a situațiilor de risc 		
			Modalități de intervenție în situații neprevăzute Măsurile de urgență și de evacuare Accidente de muncă Proceduri de intervenție în caz de accident	Teorie: Expunerea Conversația Studiul de caz Demonstrația Exercițiul Frontal/ individual Practică: Expunerea Conversația Studiul de caz Demonstrația Exercițiul Frontal/ individual	Prezentare PPT Regulamente/ Proceduri de intervenție în situații neprevăzute Regulamente/ Proceduri /plan de evacuare Proceduri de intervenție în caz de accident Manual “Protecția și igiena muncii” Materiale necesare acordării primului ajutor	<ul style="list-style-type: none"> • prezintă modul de intervenție în situații neprevăzute conform regulamentelor/procedurilor interne • Descrie modul de aplicare a măsurilor de urgență și de evacuare în conformitate cu regulamentele/procedurile specifice locului de muncă • Definește și clasifică accidentele de muncă • Descrie modul de aplicare a procedurilor de intervenție în caz de accident, corespunzător cu tipul accidentului • Are capacitatea de a exemplifica modul de acordare a primului ajutor în caz de accident 	1	1
		3.2. Norme de protecție a mediului	Legislație, politica de mediu, norme, regulamente, proceduri de protecție a mediului (în vigoare)	Teorie: Expunerea Conversația Problematizarea Studiul de caz Frontal/pe	Legislație, norme, regulamente, proceduri de protecție a mediului (în vigoare)	<ul style="list-style-type: none"> • Are capacitatea de a prezenta, în conformitate cu specificul locului de muncă, legislația și normele de protecție a mediului • Identifică și respectă circuitul 	1	1

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
			<p>Circuitul deșeurilor și reziduurilor: colectare, depozitare, evacuare</p> <p>Surse de poluare: fizică, chimică, radioactivă și biologică</p> <p>Măsuri pentru prevenirea apariției surselor de poluare</p> <p>Măsuri de intervenție în caz de poluare, corelate cu tipul sursei de poluare</p> <p>Proceduri de urgență și evacuare în caz de poluare</p>	<p>grupe</p> <p>Practică: Expunerea Conversația Problematizarea Studiul de caz Frontal/pe grupe</p>	<p>Mostre de deșeuri și reziduuri</p> <p>Proceduri specifice</p> <p>Planșe</p> <p>Fișe de lucru</p> <p>Fișe de evaluare</p> <p>Reviste de specialitate</p>	<p>deșeurilor în secția în care lucrează</p> <ul style="list-style-type: none"> • Are capacitatea de a prezenta modul de colectare, depozitare și evacuare a deșeurilor • Aplică normele de protecție a mediului la locul de muncă • Identifică sursele de poluare • Identifică și prezintă sursele de poluare a mediului specifice domeniului cofetăriei pe toată perioada desfășurării activității • Descrie măsurile de prevenire a poluării cu diferite substanțe • Prezintă capacitatea de a lucra pentru prevenirea apariției surselor de poluare 		
		3.3.Norme de igienă și de siguranța alimentelor	<p>Legislație, norme, regulamente, proceduri interne cu privire la igiena și siguranța alimentelor în unitățile de cofetărie.</p> <p>Ghid de bune practici de igienă și siguranța alimentelor</p> <p>Igiena corporală</p> <ul style="list-style-type: none"> - dezbrăcarea hainelor de stradă - scoaterea bijuteriilor, ceasurilor, etc. - spălarea - igiena gurii, nasului și urechilor 	<p>Teorie: Explicația Problematizarea Conversația Demonstrația Exercițiul Frontal/ individual Studiul de caz</p> <p>Practică: Explicația Problematizarea Conversația Demonstrația</p>	<p>Prezentare PPT</p> <p>Legislație în vigoare, Proceduri/ Regulamente Manuale, cărți și reviste de specialitate</p> <p>Mostre de produse pentru igiena corporală</p> <p>Materiale de igienizare</p> <p>Echiptamente de</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Are capacitatea de a prezenta normele de igienă aplicabile în domeniul cofetăriei • Știe care este scopul elaborării unui ghid de bune practici de igienă și de siguranța alimentelor • Are capacitatea de a enumera și descrie etapele de igienizare corporală • Are capacitatea de a preciza necesitatea menținerii stării de sănătate a personalului pentru producătorii de alimente conform normelor și procedurilor în vigoare 	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
			<p>Starea de sănătate a personalului</p> <ul style="list-style-type: none"> - controlul medical la angajare și controlul periodic - controlul stării de sănătate înainte de începerea lucrului - respectarea regulilor de igienă în timpul lucrului - respectarea regulilor de igienă la terminarea programului de lucru <p>Igiena echipamentului de lucru și de protecție sanitară</p> <ul style="list-style-type: none"> - componența - modalități de întreținere a stării de igienă a echipamentului 	<p>Exercițiul Frontal/ individual Studiu de caz</p>	<p>protecție sanitară și de lucru Planșe Fișe de lucru Fișe de evaluare</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Enumeră regulile de igienă care trebuie respectate de personalul care lucrează în cofetărie atât în timpul programului de lucru, cât și la terminarea acestuia • Prezintă și descrie rolul pentru componența echipamentului de protecție sanitară • Prezintă modalitățile și necesitatea menținerii igienei echipamentului de protecție conform normelor în vigoare 		
			<p>Igienizarea spațiilor de lucru</p> <p>Proceduri și metode de curățenie și igienizare</p> <ul style="list-style-type: none"> - curățarea și igienizarea spațiilor de lucru - ustensile și materiale utilizate pentru efectuarea curățeniei și igienizării spațiilor de lucru - personalul care efectuează curățenia și igienizarea <p>Deficiențe constatate la igienizarea spațiilor de lucru, conform regulamentelor /procedurilor interne</p>	<p>Teorie: Expunerea Conversația Problematizarea</p> <p>Practică: Expunerea Conversația Demonstrația Problematizarea Frontal</p>	<p>Prezentare PP Legislație specifică în vigoare/Proceduri/Norme de igienă specifice Ustensile și materiale utilizate pentru efectuarea curățeniei Planșe Fișe de lucru Fișe de evaluare</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Prezintă modul de realizare a igienizării spațiilor de lucru • Prezintă metode de igienizare și materiale utilizate • Indică necesitatea și modul de realizare și verificare a igienizării spațiilor de lucru • Precizează documentele și modul de înregistrare a operațiunilor de igienizare a spațiilor de lucru • Identifică deficiențe la igienizarea spațiilor de lucru • Soluționează operativ abaterile constatate 	1	2

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 utilajelor și echipamentelor tehnologice <ul style="list-style-type: none"> - 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	Prezentare PP Manuale, cărți și reviste de specialitate Proceduri/regulamente Materiale de igienizare Planșe Fișe de lucru Fișe de evaluare	<ul style="list-style-type: none"> • Are capacitatea de a prezenta modul de realizare și verificare a igienizării utilajelor și echipamentelor conform instrucțiunilor • Cunoaște metodele de igienizare și materiale utilizate pentru utilajele pe care le exploatează • Menține documentele și modul de înregistrare a operațiunilor de igienizare a utilajelor și echipamentelor • Are capacitatea de a identifica deficiențe la igienizarea utilajelor și echipamentelor • Enumeră condițiile pe care trebuie să le îndeplinească utilajele și echipamentele tehnologice pentru asigurarea și menținerea unei stări de igienă corespunzătoare • Soluționează abaterile de la normele de igienă și siguranța alimentelor, conform procedurilor 	1	3
			Factori de risc pentru siguranța alimentelor; pericole fizice, pericole chimice și pericole biologice (prezentare, evaluarea riscurilor) Măsuri de control al riscurilor în domeniul alimentar Programe preliminare de control operațional	Teorie: Expunerea Conversația Problematizarea	Prezentare PP Manuale, cărți și reviste de specialitate Proceduri/regulamente Planșe Fișe de lucru Fișe de evaluare	<ul style="list-style-type: none"> • Enumeră pericole fizice, chimice și biologice specifice • Are capacitatea de a stabili și a aplica măsuri de control al pericolelor în unitatea de formare profesională • Cunoaște care sunt programele preliminare operaționale de bază necesare într-o unitate din domeniul 	2	3

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DEFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
			<p>Analiza pericolelor. Plan HACCP – implementare și verificare</p> <p>Trasabilitatea produselor de cofetărie</p> <p>Intoxicațiile și toxiinfecțiile alimentare – prezentare, măsuri de profilaxie</p>	<p>Practică: Expunerea Conversația Problematizarea Observarea Frontal/ individual</p>		<p>cofetăriei</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definește planul HACCP • Are capacitatea de a face o analiza a pericolelor într-o situație definită • Cunoaște importanța asigurării trasabilității produselor de cofetărie pentru asigurarea siguranței alimentului • Cunoaște riscurile de toxiinfecții alimentare specifice domeniului cofetăriei 		
		3.4. Documente specifice	<p>Documente de evidență operativă specifice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pentru aprovizionare cu materii prime și materiale: aviz de însoțire a mărfii, factura, chitanța, nota de comandă; - pentru recepție: nota de recepție, bon de predare transfer-restituire. - pentru descărcare de gestiune: fișa de magazie, bon de consum, bon de predare-primire, bon de transfer, raport zilnic de gestiune, raport de producție; - pentru inventariere: registru de stocuri, declarația de inventar; <p>pentru vânzare-plată: notă de plată;</p>	<p>Teorie: Expunerea Conversația Descoperirea dirijată</p> <p>Practică: Expunerea Conversația Descoperirea dirijată Frontal/ individual</p>	<p>Note de transfer Fișe de recepție Note de cântar Procese verbale de predare-primire Rapoarte de producție Documente specifice de monitorizare</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identifică documentele de evidență în funcție de operațiile economico-financiare derulate; • Completează corect documentele de evidență; • Stabilește etapele de completare a datelor în documentele specifice în funcție de etapele procesului tehnologic Respectă circuitul documentelor de evidență operativă. 	1	1

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DEFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
			<p>Conținutul, completarea și circuitul documentelor</p> <p>Date: indicatori, parametri, cantități etc.</p> <p>Colectarea datelor: în etapa de lucru în care se află</p> <p>Cerințe la înregistrarea datelor în documente (scris lizibil, respectarea rubricilor tipizate, încadrarea în timpul de lucru disponibil acestei activități)</p>	<p>Teorie: Expunerea Conversația Observarea</p> <p>Practică: Expunerea Conversația Observarea Individual/pe grupe</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Prezintă capacitatea de a colecta date în diferite etape de lucru • Realizează înregistrarea datelor obținute în documentele specifice 	1	1
			<p>Circuitul intern al documentelor</p> <p>Destinația documentelor: superiori ierarhici, furnizori, clienți, departamente stabilite prin proceduri interne etc.</p> <p>Modalități de circulație a documentelor: e-mail, fax, exemplar hârtie, etc.</p> <p>Modalități de păstrare și arhivare a documentelor</p>	<p>Teorie: Expunerea Conversația Individual/pe grupe</p> <p>Practică: Expunerea Conversația Individual/pe grupe</p>	<p>Proceduri/norme privind circulația și păstrarea documentelor Legicofetărieslați e referitoare la arhivarea documentelor Hârtie scris Calculator personal</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Are capacitatea de a identifica destinația documentelor • Cunoaște și aplică procedurile privind circulația documentelor • Are capacitatea de a asigura păstrarea și arhivarea, în funcție de durata de arhivare, a documentelor specifice, respectând normele interne și legislația în vigoare 		
4	Modul IV: Utilaje, echipamente și ustensile utilizate în cofetărie	4.1.Echipamente și dispozitive de măsurare și control	<p>Descriere și destinație:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pentru măsurări gravimetrice: balanțe, cântare, - pentru măsurări volumetrice: câni gradate, cântare volumetrice - pentru măsurări combinate: 	<p>Teorie: Expunerea Prezentarea Dezbaterea Conversația</p> <p>Practică: Expunerea</p>	<p>Suport de curs Prezentare PPT Planse, fotografii, filme de prezentare a echipamentelor Regulamente, acte legislative</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Descrie echipamentele de măsură și control în funcție de destinație • Identifica echipamentele de măsurare și control folosite în fluxul de fabricație a produselor de cofetărie • Cunoaște unitățile de măsură gravimetrice și volumetrice în 	1	2

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
			<p>căni-cântar,</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, <p>Instrucțiuni de utilizare</p> <p>Etalonarea/verificarea metrologică a echipamentelor și dispozitivelor de măsură și control</p>	<p>Descoperirea</p> <p>Observarea directă</p> <p>Calcul matematic</p> <p>Exercițiul frontal/ individual</p>	<p>cu privire la metrologie</p> <p>Fișe tehnice ale echipamentelor</p> <p>Echipamente de măsurare și control</p> <p>Modele de grafice pentru înregistrarea parametrilor măsurăți</p> <p>Fișe de documentare</p> <p>Fișe de lucru</p> <p>Fișe de evaluare</p>	<p>Sistemul metric internațional și / sau anglo-saxon;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • Înțelege importanța verificărilor metrologice și a etalonării dispozitivelor de măsură și de control 		
		4.2.Echipamente și utilaje folosite în fluxul de producție al produselor de cofetărie	<p>Flux tehnologic pentru fabricarea produselor de cofetărie: definire, componentă, mod de organizare, succesiunea operațiilor.</p> <p>Utilajele unei linii de fabricație – prezentare generală, instrucțiuni de exploatare, igienizare și întreținere:</p>	<p>Teorie:</p> <p>Expunerea</p> <p>Prezentarea</p> <p>Dezbaterea</p> <p>Conversația</p> <p>Practică:</p> <p>Expunerea</p> <p>Descoperirea</p> <p>Observarea directă</p> <p>Exercițiul frontal/</p>	<p>Suport de curs</p> <p>Prezentare PPT</p> <p>Planșe, fotografii, filme de prezentare</p> <p>Fișe tehnice ale echipamentelor și utilajelor</p> <p>Instrucțiuni tehnice de exploatare a sistemelor de</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Are capacitatea de a ști ce este un flux de producție și de a organiza echipamentele de cofetărie în funcție de acesta • Descrie succesiunea operațiilor • Cunoaște importanța respectării succesiunii operațiilor pentru obținerea unor produse de calitate • Identifică echipamentele și utilajele folosite în fluxul de fabricație specifice fiecărei categorii 	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
			<ul style="list-style-type: none"> - echipamente de curățare (cernătoare, filtre magnetice) - echipamente de amestecare (malaxor, mixer planetar, robot multifuncțional) - echipamente de laminare a aluatului (laminorul de masă / cu stativ) - echipamente de tăiere și mărunțire - echipamente de tratare termică: plite, oale electrice de fierbere creme/compozitii, 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 laboratorul de cofetărie: (aparate de aer condiționat, hote) - echipamente de ambalare: automate/ semiautomate, orizontale/verticale, în atmosferă modificată - echipamente de igienizare: spălătoare de mâini, spălătoare de vase/ustensile - mobilier: mese de lucru (cu 	<p>individual Discuții de grup</p>	<p>programare și automatizare a utilajelor Echipamente și utilaje în stația pilot a furnizorului de formare și/sau a agentului economic Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare</p>	<p>de produse de cofetărie executate</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cunoaște și descrie echipamentele și utilajele folosite în fluxul de fabricație a produselor de cofetărie • Utilizează echipamentele și utilajele folosite în fluxul de fabricație a produselor de cofetărie • Poate indentifica când se produc disfuncționalități ale utilajelor/ echipamentelor pe timpul exploatării acestora • Acționează rapid pentru raportarea și soluționarea incidentelor funcționale identificate, conform procedurilor interne și instrucțiunilor de lucru • Cunoaște și aplică instrucțiunile specifice de exploatare și igienizare 		

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE		
							TEORIE	PRACTICĂ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
			<p>blat de inox, marmură sau granit), cărucioare, dulapuri etc.</p> <p>Schema de flux tehnologic</p> <p>Tipuri de linii de fabricație produse de cofetarie (clasificare, avantaje/dezavantaje, costuri):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Linii discontinue - Linii continue automate/semiautomate 			<ul style="list-style-type: none"> • Are capacitatea de a elabora un flux tehnologic specific unei categorii de produs de cofetărie • Enumeră tipurile de linii de fabricație ce se pot utiliza în domeniul cofetăriei • 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 cofetarie	<p>Noțiuni generale despre echipamentele frigorifice – descriere, clasificare, parametri de funcționare</p> <p>Prezentare echipamente de bază:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Frigidere - Frigidere pentru ciocolata - Congelatoare - Camere frigorifice - Abatitor/Blast chiller - Shock freezer/Blast freezer - Vitrine de expunere 	<p>Teorie:</p> <p>Explicația</p> <p>Prezentarea</p> <p>Dezbaterea</p> <p>Conversația</p>	<p>Practică:</p> <p>Expunerea</p> <p>Descoperirea</p> <p>Observarea</p> <p>directa</p> <p>Exercițiul frontal/ individual</p> <p>Discuții de grup</p>	<p>Suport de curs</p> <p>Prezentare PPT</p> <p>Planșe, fotografii, filme de prezentare a echipamentelor frigorifice</p> <p>Fișe /instrucțiuni tehnice pentru exploatarea Echipamente frigorifice</p> <p>Fișe de documentare</p> <p>Fișe de lucru</p> <p>Fișe de evaluare</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identifică echipamentele frigorifice folosite în fluxul de fabricație a produselor de cofetărie • Cunoaște și utilizează echipamentele frigorifice cu temperaturi pozitive și negative, în funcție de destinație • Prezintă diferențele de bază între tipurile de echipamente frigorifice • Setează parametrii de funcționare a utilajelor frigorifice • Cunoaște și aplică instrucțiunile specifice de exploatare corectă și igienizare 	1	1

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DEFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
		4.4. Dispozitive, ustensile, vase și forme folosite în cofetărie	<p>Dispozitive, ustensile și vase utilizate în cofetărie</p> <ul style="list-style-type: none"> - prezentare, descriere - clasificare: a) în funcție de material (din inox, silicon, teflon, polietilenă, aluminiu, cupru, ceramică, sticlă termoizolantă b) în funcție de faza procesului tehnologic: <ul style="list-style-type: none"> - pentru preparare preliminară - pentru preparare - pentru tăiere/decupare - pentru tratare termică - pentru răcire prin șoc frig - pentru finisare /decorare/ umplere/glasare - pentru depozitare - pentru transport - pentru expunere /prezentare <p>Forme și tăvi utilizate în cofetărie (inele, rame și forme pentru copt, umplut, congelat) din materiale compatibile cu produsele</p> <ul style="list-style-type: none"> - prezentare/descriere - clasificare (de unică utilizare sau re folosibile) 	<p>Teorie: Explicația Prezentarea Dezbaterea Conversația</p> <p>Practică: Expunerea Descoperirea Observarea directa Exercițiul frontal/ individual Discuții de grup</p>	<p>Suport de curs Prezentare PPT Planse, fotografii, filme de prezentare Cataloage de produse de la producători / importatori / distribuitori Dispozitive, ustensile, vase , forme și tăvi specifice din dotarea laboratorului școlii și/ sau a agentului economic Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cunoaște și utilizează corect dispozitivele și ustensilele specifice • Cunoaște și alege dispozitivele, ustensilele și vasele de lucru în funcție de caracteristicile și destinația acestora • Cunoaște și alege dispozitivele, ustensilele și vasele de lucru în funcție de materialul din care sunt confecționate • Cunoaște și utilizează corect formele și tăvile specifice • Cunoaște și alege formele și tăvile în funcție de faza procesului tehnologic în care se utilizează <p>Execută igienizarea dispozitivelor, ustensilelor, formelor și vaselor conform instrucțiunilor specifice</p>	2	1
5	Modul V: Materii prime,	5.1. Principii alimentare, valori	<p>Nutriția și principii nutritive</p> <ul style="list-style-type: none"> - Proteine – definire, surse, funcții în alimentație, mod de 	<p>Teorie: Explicația Prezentarea Dezbaterea</p>	<p>Suport de curs Prezentare PPT Regulamente, norme legislative</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Definește nutriția • Are capacitatea de a înțelege rolul principiilor nutritive în 	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
	materii auxiliare și materiale utilizate în cofetărie	nutritive și energetice ale alimentelor	<p>acțiune la realizarea produselor</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lipide - definire, surse, funcții în alimentație, mod de acțiune la realizarea produselor - Glucide - definire, tipuri, surse, funcții în alimentație, mod de acțiune la realizarea produselor - Săruri minerale și vitamine - definire, surse, funcții în alimentație - Apă – caracteristici, rol în alimentație, rol în realizarea produselor, <p>Valoarea nutritivă și energetică a produselor – definire</p> <p>Eticheta nutrițională, tipuri de etichetări (semaforul culorilor, NutriScore), Importanța etichetării nutriționale</p>	<p>Conversația</p> <hr/> <p>Practică: Expunerea Descoperirea Observarea directa Exercițiul frontal/ individual Discuții de grup Calcul matematic</p>	<p>interne și europene</p> <p>Reviste și carti de specialitate Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare</p>	<p>alimentație: proteine, lipide, glucide, săruri minerale, vitamine și apă</p> <ul style="list-style-type: none"> • Știe care sunt sursele de proteine/lipide/glucide la realizarea produselor de cofetărie • Explică modul de acțiune al proteinelor în diferite etape de proces • Explică modul de acțiune al lipidelor în diferite etape de proces • Are capacitatea de a înțelege valoarea alimentară a produselor de cofetărie 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	<p>Materii prime folosite în cofetărie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentare, descriere, clasificare • Caracteristici calitative • Condiții de depozitare 	<p>Teorie: Explicația Prezentarea Dezbaterea Conversația</p> <hr/> <p>Practică: Expunerea</p>	<p>Suport de curs Prezentare PPT Regulamente, norme legislative interne și europene Documente</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cunoaște și prezintă principalele grupe de materii prime • Are capacitatea de a prezenta caracteristici organoleptice ale oricărui materii prime utilizate în cofetărie • Are capacitatea de a prezenta 	8	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
		cofetărie	<ul style="list-style-type: none"> • Rol în realizarea produselor de cofetărie Pentru următoarele grupe: <ul style="list-style-type: none"> - Făina și produse derivate cerealiere - Lapte și produse lactate, - 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 (clasificare, descriere, doze maxim admise): <ul style="list-style-type: none"> - Agenți de colorare - - Arome și esențe, - Agenți de îngroșare (amidon, gelatină, agar-agar etc.) - Agenți de afânare 	Descoperirea Observarea directă Exercițiul frontal/ individual Discuții de grup	tehnice privind calitatea materiilor prime – standarde de calitate, specificații tehnice Reviste și cărți de specialitate Mostre de materii prime și auxiliare Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare	caracteristici fizico-chimice ale materiilor prime de bază utilizate în cofetărie <ul style="list-style-type: none"> • Enumeră materiile prime cu risc alergen • Cunoaște și asigură corect condițiile de depozitare specifice oricărei materii prime utilizate • Are capacitatea de a descrie rolul diferitelor materii prime în realizarea produselor de cofetărie <ul style="list-style-type: none"> • Definește și prezintă produsele convenience utilizate în cofetărie • Cunoaște avantajele și dezavantajele utilizării produselor convenience în cofetărie • Cunoaște și asigură corect condițiile de depozitare specifice oricărei materii prime utilizate • Definește și clasifică materiile auxiliare utilizate în cofetărie • Are capacitatea de a descrie rolul diferitelor grupe de materii auxiliare în realizarea produselor de cofetărie • Folosește materialele auxiliare 		

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
			<p>(bicarbonatul de sodiu, bicarbonatul de amoniu, praful de copt, drojdia de panificație și maiaua)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cafeaua, ceaiul și băuturile alcoolice utilizate în producția de cofetarie sau de semifabricate <p>Principalele materiale auxiliare folosite în cofetărie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - folii de acetofan, celofan - folie alimentară, de aluminiu, - hârtia pergament, - chese, discuri, dantele, - cutii din carton duplex - pungi de hârtie pergaminată - pungi BOPP, HPDE 			<p>conform rețetelor și dozelor recomandate de legislația în vigoare</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cunoaște și asigură corect condițiile de depozitare specifice oricarei materii auxiliare utilizate • Cunoaște și prezintă principalele materiale auxiliare utilizate în cofetărie • Utilizează corect materialele auxiliare 		
		5.3. Recepția calitativă și cantitativă a materiilor prime și auxiliare	<ul style="list-style-type: none"> • 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;	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	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
			<ul style="list-style-type: none"> • Efectuarea recepției cantitative și calitative Intocmirea documentelor Marcarea în vederea lotizării Neconformități privind recepția- informarea persoanelor abilitate 		<p>Documente de însoțire Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare</p>	<p>prime/auxiliare</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cunoaște rolul documentelor de însoțire a produselor recepționate în asigurarea trasabilității produselor • 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. Depozitarea și transportul materiilor prime, materiilor auxiliare și materialelor	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>Teorie: Explicația Prezentarea Dezbaterea Conversația</p> <p>Practică: Expunerea Descoperirea Observarea directa Exercițiul</p>	<p>Suport de curs Prezentare PPT Imagini; Echipamente/ mobiliu pentru depozitare în stația pilot/unitățile de practică; Norme privind depozitarea și</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Definiște 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 	1	2

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
			frigorifice, frigidere, congelatoare etc. - modalități de depozitare specifice tipurilor de materii 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.)	frontal/ individual Discuții de grup	manipularea; Ghid de bune practici pentru siguranța alimentelor Fișe de documentare. Fișe de lucru Fișe de evaluare	specifice materiilor prime și auxiliare din cofetărie • 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 cofetărie • Demonstrează capacitatea de a executa transportul automatizat sau manual al produselor respectând instrucțiunile de lucru/ procedurile interne specifice echipamentului de transport din dotare		
6.	Modul VI: Realizarea semifabricatelor de cofetărie	6.1. Aluaturi utilizate în cofetărie - preparare și prelucrare	Tipuri de aluat utilizate în cofetărie (descriere, caracteristici specifice, principalele ingrediente): - aluat fraged	Teorie: Explicația Prezentarea Dezbaterea Conversația Practică: Demonstrația	Suport de curs Prezentare PPT Reviste și cărți de specialitate Filme de prezentare Materii prime și	• Clasifică tipurile de aluat utilizate în cofetărie • Descrie corect fiecare tip de aluat utilizat în cofetărie • Cunoaște caracteristicile specifice pentru fiecare tip de aluat utilizat în cofetărie	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
			<ul style="list-style-type: none"> - aluat opărit - aluat dospit - aluat foitaj <p>Preparare și prelucrare aluaturi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • Indicii de calitate ai aluaturilor 	<p>Exercițiul frontal/ individual și de grup Discuții și dezbateri Calcul matematic</p>	<p>auxiliare Instrucțiuni tehnice Ghid de bune practici de igienă și tehnologice Proceduri interne Modele programe de pregătire ale scolarilor de profil internațional Aplicații practice în stație pilot, sau laborator școală Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identifică și utilizează corect materiile prime necesare obținerii 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 și defectele ce pot apărea la prepararea aluaturilor 		

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
			<ul style="list-style-type: none"> Defecte, cauze, remedieri Condiții de păstrare și depozitare a aluaturilor în vederea obținerii produselor finite 			<ul style="list-style-type: none"> Identifică corect cauzele defectelor apărute la prepararea aluaturilor și modul de remediere al acestora Păstrează și depozitează corect fiecare tip de aluat cu respectarea parametrilor recomandați 		
		6.2. Creme și umpluturi utilizate în cofetărie – preparare și prelucrare	<p>Tipuri de umpluturi folosite în cofetărie (descriere, ingrediente, caracteristici):</p> <ul style="list-style-type: none"> Pe bază de brânză Pe bază de fructe Pe bază de legume <p>Tipuri de creme folosite în cofetărie (descriere, ingrediente, caracteristici):</p> <ul style="list-style-type: none"> Crema de patiserie și derivatele acesteia: mousseline, diplomat, chiboust Frișca bătută (Creme chantilly) Creme pe bază de unt Crema ganaj Creme aerate (Mousse) <p>Preparare și prelucrare creme și umpluturi</p> <ul style="list-style-type: none"> Dozarea ingredientelor și prelucrare primară a acestora Tehnologia și parametrii 	<p>Teorie:</p> <p>Explicația Prezentarea Dezbaterea Conversația</p> <p>Practică:</p> <p>Demonstrația Exercițiul frontal/ individual și de grup Discuții și dezbateri Calcul matematic</p>	<p>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 laborator școală Fișe de documentare</p>	<ul style="list-style-type: none"> Descrie corect fiecare tip de umplutură sau cremă utilizată în cofetărie 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 umpluturi conform rețetelor de fabricație Are capacitatea de a descrie și aplica tehnologia de preparare a fiecărui tip de cremă/ umplutură 	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
			<p>specifici preparării fiecărui tip de umplutură și cremă</p> <ul style="list-style-type: none"> Echipamente și utilaje de preparare Transformări ce au loc la prepararea/ prelucrarea umpluturilor și cremelor Indici de calitate ai umpluturilor și cremelor Defecte, cauze, remedieri Condiții de păstrare și depozitare până la utilizare 		<p>Fișe de lucru Fișe de evaluare</p>	<ul style="list-style-type: none"> 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 umplutura și crema Describe 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 și defectele ce pot apărea la prepararea umpluturilor sau cremelor de cofetărie Identifică corect cauzele defectelor aparute la prepararea umpluturilor/ cremelor și modul de remediere al acestora Păstrează și depozitează corect fiecare tip de umplutură sau cremă până la utilizare, cu respectarea parametrilor de păstrare 		
		6.3. Semifabricate pe bază de ou și făină-	Tipuri de semifabricate pe bază de ou și făina folosite în cofetărie (descriere, ingrediente, caracteristici):	Teorie: Explicația Prezentarea Dezbaterea	Suport de curs Prezentare PPT Reviste și cărți de specialitate	<ul style="list-style-type: none"> Describe corect fiecare tip de semifabricat pe bază de ou și făină/zahăr utilizat în cofetărie 	3	10

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
		preparare și prelucrare	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Blat clasic (Sponge cake/ Pan di Spagna),</i> - <i>Genoise, Joconde</i> - <i>Foia de ruladă (swiss roll), foaia doboș</i> - <i>Dacquoise</i> <p>Preparare și prelucrare semifabricate pe bază de ou și făină</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dozarea ingredientelor și prelucrarea primară a acestora • Tehnologia și parametrii specifici prelucrării fiecărui tip de semifabricat pe bază de ou <ul style="list-style-type: none"> • Echipamente și utilaje de preparare • Transformări ce au loc la prepararea/ prelucrarea semifabricatelor pe bază de ou • Indici de calitate ai semifabricatelor 	<p>Conversația</p> <hr/> <p>Practică: Demonstrația Exercițiul frontal/ individual și de grup Discuții și dezbateri Calcul matematic</p>	<p>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, sau laborator școală Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 pe bază de ou, conform rețetelor de fabricație • 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 • Identifica 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 • Pregătește corect locul de muncă și verifică responsabil starea de igienă a ustensilelor și echipamentelor de lucru • Are capacitatea de a prezenta 		

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
			<ul style="list-style-type: none"> Defecte, cauze, remedieri Condiții de păstrare și depozitare până la utilizare 			<p>indicii de calitate ai fiecărui tip de semifabricat pe bază de ou și descrie defectele ce pot apărea la prepararea semifabricatelor pe bază de ou</p> <ul style="list-style-type: none"> Identifică corect cauzele defectelor apărute la prepararea semifabricatelor și modul de remediere al acestora Păstrează și depozitează corect fiecare tip semifabricat pe bază de ou, până la utilizare, respectând parametrii de păstrare 		
		6.4. Semifabricate pentru finisare și decor specifice în cofetărie - preparare și prelucrare	<p>Tipuri de semifabricate utilizate în cofetărie:</p> <ul style="list-style-type: none"> siropuri (<i>sirop de trambare, sirop de însiropare</i>) pe bază de fructe și legume proaspete (<i>fructe și legume deshidratate, conflate sau în alcool, jeleuri, sosuri - coulis, dulceturi -confit , compoturi - compote</i>) pe bază fructe uleioase (<i>martipan, pralina, nougatine, alune/nuci caramelizate</i>) pe bază de beza glazuri (<i>glazura neutra, glazura oglinda, fondant pentru glasat</i>) semipreparate auxiliare (<i>crumble - aluat fraged</i>) 	<p>Teorie: Explicația Prezentarea Dezbaterea Conversația</p> <p>Practică: Demonstrația Exercițiul frontal/ individual și de grup Discuții și dezbateri Calcul matematic</p>	<p>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 internationale</p>	<ul style="list-style-type: none"> Clasifică tipurile de semifabricate utilizate în finsarea/decorarea produselor de cofetărie Descrie corect fiecare tip de semifabricat utilizat la finisarea și decorul produselor de cofetărie 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 	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
			<p><i>sfaramat, ponci, elemente de decor din crema turnata</i></p> <p>Preparare și prelucrare semifabricate</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dozarea ingredientelor și prelucrare primara a acestora • Tehnologia și parametrii specifici • Echipamente și ustensile • Indici de calitate ai semifabricatelor de finisare și decor • Defecte, cauze, remedieri • Condiții de păstrare până la utilizare <p>Cerințe privind prepararea și prelucrarea semifabricatelor de cofetărie.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reguli de igienă și siguranța 		<p>Aplicații practice în stație pilot, sau laborator școală</p> <p>Fișe de documentare</p> <p>Fișe de lucru</p> <p>Fișe de evaluare</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dozează ingredientele specifice tipurilor semifabricate de decor conform rețetelor de fabricație • Are capacitatea de a descrie și aplica tehnologia de preparare a fiecărui tip de semifabricat de finisare și decor • Prepara corect fiecare tip de semifabricat de decor, respectând parametrii specifici de preparare și instrucțiunile tehnologice specifice • 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 • Identifica corect cauzele defectelor aparute la prepararea semifabricatelor de finisare și decor și modul de remediere a acestora • Păstrează și depoziteaza 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 		

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
			<p>alimentelor</p> <ul style="list-style-type: none"> - Norme de sănătatea și securitatea muncii și protecția mediului - Neconformități la prepararea și prelucrarea semifabricatelor de cofetărie. 			<ul style="list-style-type: none"> • Realizează manoperele de preparare/prelucrare respectând normele de igienă și siguranța alimentelor; • Are capacitatea de a constata neconformități la prepararea și prelucrarea semifabricatelor și soluționa pe cele minore 		
		6.5. Tehnici de lucru aplicate la prepararea și prelucrarea semifabricatelor de cofetărie :	<p>Tehnici de lucru aplicate la prepararea aluaturilor (definire, scop, descriere , parametri tehnologici specifici, transformări ale ingredientelor) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <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> <p>Tehnici de lucru aplicate la prelucrarea semifabricatelor pentru prepararea la cald sau rece a produselor de cofetărie (definire, scop, descriere , parametri tehnologici specifici, transformări ale ingredientelor):</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Divizare</i> - <i>Modelare</i> - <i>Taiere/portionare</i> - <i>Turnare</i> 	<p>Teorie: Explicația Prezentarea Dezbaterea Conversația</p> <p>Practică: Demonstrația Exercițiul frontal/ individual și de grup Discuții și dezbateri</p>	<p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Definește fiecare tehnică de lucru utilizată la prepararea și prelucrarea semifabricatelor de cofetărie • Are capacitatea de a alege tehnica de lucru corectă pentru prepararea fiecărui tip de semifabricat de cofetărie • Are capacitatea de a descrie modul de execuție a fiecăreia din tehnicile de lucru aplicate la prepararea și prelucrarea semifabricatelor de cofetărie • Explică ce transformări ale ingredientelor au loc în timpul fiecărei tehnici de preparare și/ sau prelucrare • Execută corect tehnici de lucru după tema dată 	3	8

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
			<ul style="list-style-type: none"> - Emulsionare - Gelificare - Fierbere - Coacere - Asamblare - Umplere 		documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare			
7	Modul VII: Realizarea produselor de cofetărie	7.1. Prepararea și prelucrarea fursecurilor și a produselor cu termen lung de valabilitate (Travel Cakes/Gateau de voyage)	<p>Tipuri de fursecuri realizate în cofetărie (caracteristici, descriere, ingrediente):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pe bază de aluat fraged - Pe bază de frișcă - Pe bază de nuci - Bezele și Macarons <p>Tipuri de produse cu termen mare de valabilitate - Travel cakes/Gateau de voyage - (caracteristici, descriere, ingrediente):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Checuri, - Brioșe <p>Prepararea și prelucrarea produselor</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dozarea ingredientelor și prelucrare primară a acestora • Echipamente și ustensile de preparare <ul style="list-style-type: none"> • Tehnologia și parametrii specifici prelucrării fiecărui tip de produs 	<p>Teorie: Explicația Prezentarea Dezbaterea Conversația</p> <p>Practică: Demonstrația Exercițiul frontal/ individual și de grup Discuții și dezbateri Calcul matematic</p>	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	<ul style="list-style-type: none"> • Descrie corect orice tip de fursec sau de produs cu termen mare de valabilitate • Identifică și utilizează corect materiile prime necesare obținerii produselor <ul style="list-style-type: none"> • Dozează ingredientele specifice, conform rețetelor de fabricație • Identifică și utilizează corect echipamentele de lucru necesare 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 	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
			<ul style="list-style-type: none"> • 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 			<p>prepararea produselor cu termen mare de valabilitate</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 al acestora • Păstrează și depozitează corect fiecare produs cu termen mare de valabilitate 		
		7.2. Realizarea prăjiturilor și torturilor	<p>Prezentarea păjiturilor și torturilor <i>definiție, scurtă istorie a prăjiturilor/ torturilor, clasificare și caracteristici</i></p> <p>Prăjituri clasice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Amandine</i> - <i>Opera</i> - <i>Tiramisu</i> - <i>Baba au rhum</i> - <i>Savarina</i> - <i>Rulada cu cremă</i> <p>Torturi clasice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Sacher</i> - <i>Fraisier</i> - <i>Dobos</i> - <i>Sarlota</i> - <i>Saint Honore</i> 	<p>Teorie: Explicația Prezentarea Dezbaterea Conversația</p> <p>Practică: Demonstrația Exercițiul frontal/ individual și de grup Discuții și dezbateri Calcul matematic</p>	<p>Suport de curs Prezentare PPT Reviste și cărți de specialitate Filme de prezentare Materii prime și auxiliare necesare Instrucțiuni tehnice Ghid de bune practici de producție și igienă Proceduri interne Modele programe de</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Definește și descrie corect prăjiturile și torturile clasice și/sau moderne • Cunoaște principalele caracteristici ale prăjiturilor și torturilor și ocazia de consum 	12	40

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
			<p>Prăjituri și torturi moderne în forme și decoruri speciale (Mousse cakes)</p> <p>Realizarea prăjiturilor și torturilor</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 torturilor, dozarea și prelucrarea acestora • Echipamente, dispozitive și ustensile • Tehnologia și parametrii specifici realizării prăjiturilor și torturilor <ul style="list-style-type: none"> • Indici de calitate ai prăjiturilor și torturilor • Defecte, cauze, remedieri <ul style="list-style-type: none"> • Condiții de păstrare și 		<p>pregătire ale școlilor de profil internaționale</p> <p>Aplicații practice în stație pilot/unitate de practică</p> <p>Fișe de documentare</p> <p>Fișe de lucru</p> <p>Fișe de evaluare</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Pregătește corect locul de muncă și verifică responsabil starea de igienă 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 		

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
			depozitare a prăjiturilor și torturilor Cerințe privind realizarea prăjiturilor și torturilor. - Reguli de igienă și siguranța alimentelor - Norme de sănătatea și securitatea muncii și protecția mediului - Neconformități la realizarea prăjiturilor și torturilor.			prepararea prăjiturilor și torturilor • Păstrează și depozitează corect prăjiturile și torturile cu respectarea instrucțiunilor specifice • Aplică normele de siguranță și securitate în muncă la realizarea prăjiturilor și torturilor • Realizează manoperele de preparare/prelucrare respectând normele de igienă și siguranța alimentelor; • Are capacitatea de a constata neconformități la realizarea prăjiturilor și torturilor și soluționa pe cele minore		
		7.3. 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 Produce de ciocolaterie și decoruri din ciocolată - <i>Bomboane și specialități de bombonerie</i> - <i>Tablete și barete</i> - <i>Decoruri din ciocolată</i> Prepararea și prelucrarea produselor de ciocolaterie și decoruri din ciocolată	Teorie: Explicația Prezentarea Dezbateră 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	• Descrie corect fiecare tip de ciocolată și cunoaște traseul prelucrării acesteia de la boaba de cacao la tableta • Cunoaște și respectă condițiile și scopul prelucrării ciocolatei • Realizează corect metodele de temperare a ciocolatei • Identifică și utilizează corect echipamentele și ustensilele de lucru necesare obținerii produselor de ciocolaterie • Are capacitatea de a descrie tehnologia de preparare a oricărui tip	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
			<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Indici de calitate ai produselor de ciocolaterie • Defecte, cauze, remedieri • Condiții de păstrare și depozitare până la utilizare <p>Cerințe privind prelucrarea ciocolatei și prepararea produselor de ciocolaterie.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reguli de igienă și siguranța alimentelor - Norme de sănătatea și securitatea muncii și protecția mediului - Neconformități la prelucrarea ciocolatei și prepararea produselor de ciocolaterie. 		școlilor de profil internațional Aplicații practice în stație pilot/unitate de practică Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare	de produs de ciocolaterie și elemente de decor <ul style="list-style-type: none"> • 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 • Are capacitatea de a prezenta indicii de calitate ai oricărui tip de produs de ciocolaterie • Identifică corect cauzele defectelor apărute la prepararea produselor de ciocolaterie și modul de remediere al acestora • Cunoaște parametrii și condițiile de păstrare a produselor de ciocolaterie și a decorurilor până la utilizare • Aplică normele de siguranță și securitate în muncă • Realizează manoperele de preparare/ prelucrare respectând normele de igienă și siguranța alimentelor • Are capacitatea de a constata neconformități la prelucrarea ciocolatei și prepararea produselor de ciocolaterie și soluționa pe cele minore 		

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Modul VIII: Realizarea produselor de cofetărie pentru eveniment	8.1. Realizarea produselor de cofetărie pentru eveniment	<p>Categorii de produse de eveniment (definiție, clasificare, descriere, caracteristici)</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Tarte și Cheesecake</i> - <i>Minitarte și miniprajituri (Petit four)</i> - <i>Creme mousse montate la pahar</i> - <i>Fursecuri și macarons</i> - <i>Brioșe și cupcakes</i> - <i>Cake pops</i> - <i>Turtă dulce și biscuiți decorati cu pastă de zahăr și royal icing</i> - <i>Torturi monumentale , etajate</i> <p>Realizarea produselor de eveniment</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reguli de realizare a produselor (alegerea tipului de produse corelat cu dorințele 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 	<p>Teorie: Explicația Prezentarea Dezbaterea Conversația</p> <p>Practică: Demonstrația Exercițiul frontal/ individual și de grup Discuții și dezbateri Calcul matematic</p>	<p>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 pilot/unitate de practică Fișe de documentare. Fișe de lucru Fișe de evaluare</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Definiște și descrie corect categoriile de produse de cofetărie 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 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 	6	24

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
			<p>specifci realizării produselor de cofetărie pentru eveniment</p> <ul style="list-style-type: none"> • Indici de calitate ai produselor de cofetărie pentru eveniment • Defecte, cauze, remedieri • Reguli de expunere și prezentare. Materiale folosite la montare și expunere • Condiții de păstrare și depozitare a produselor pentru eveniment până la livrare și utilizare <p>Cerințe privind realizarea produselor de cofetărie pentru eveniment.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reguli de igienă și siguranța alimentelor 			<p>și verifică responsabil starea de igiena a ustensilelor și echipamentelor de lucru</p> <ul style="list-style-type: none"> • Are capacitatea de a descrie și aplica tehnologia și parametrii specifici realizării produselor pentru eveniment • Cunoaște rolul fiecărui ingredient folosit și a 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 • Păstrează și depozitează corect produsele de cofetărie pentru eveniment, cu respectarea condițiilor din instrucțiunile tehnologice/proceduri • Aplică normele de siguranță și securitate în muncă la realizarea produselor de cofetărie pentru eveniment 		

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
			<ul style="list-style-type: none"> - Norme de sănătatea și securitatea muncii și protecția mediului - Neconformități la realizarea produselor de cofetărie pentru eveniment. 			<ul style="list-style-type: none"> • Realizează manoperele de realizare respectând normele de igienă și siguranța alimentelor • Are capacitatea de a constata neconformități la realizarea produselor de cofetărie pentru eveniment și soluționează pe cele minore 		
11	Modul IX : Realizarea înghețatelor și sorbeturilor	9.1. Prepararea și prelucrarea înghețatelor și sorbeturilor	<p>Tipuri de înghețată - definire, clasificare, caracteristici:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pe bază de lapte și ouă - Pe bază de fructe - Parfeuri - Casate - Specialități de înghețată - Profiterol, Cafe-glacé etc. <p>Realizarea înghețatei, a sorbetului, parfeului și specialităților de înghețată</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principalele materii prime și rolul acestora în prepararea înghețatelor • Dozarea ingredientelor și prelucrare primară a acestora • Echipamente, dispozitive și ustensile • Tehnologia și parametrii specifici prelucrării fiecărui tip de înghețată în parte 	<p>Teorie: Explicația Prezentarea Dezbaterea Conversația</p> <p>Practică: Demonstrația Exercițiul frontal/ individual și de grup Discuții și dezbateri</p>	<p>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 pilot/unitate de practică Fișe de documentare.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Identifică și utilizează corect echipamentele de lucru, dispozitivele și ustensilele necesare preparării înghețatelor și sorbeturilor 	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
			<ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Cerințe privind prepararea și prelucrarea înghețatelor și sorbeturilor</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reguli de igienă și siguranța alimentelor - Norme de sănătatea și securitatea muncii și 		<p>Fișe de lucru Fișe de evaluare</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pregătește corect locul de muncă și verifică responsabil starea de igienă a ustensilelor și echipamentelor de lucru • 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 acestora • Aplică normele de siguranță și securitate în muncă la prepararea și prelucrarea înghețatelor și sorbeturilor. • Realizează manoperele de 		

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
			<p>protecția mediului</p> <ul style="list-style-type: none"> - Neconformități la prepararea și prelucrarea înghețatelor și sorbeturilor. 			<p>preparare/prelucrare respectând normele de igienă și siguranța alimentelor</p> <ul style="list-style-type: none"> • Are capacitatea de a constata neconformități la prepararea și prelucrarea înghețatelor și sorbeturilor și soluționa pe cele minore 		
12	Modulul X Pregătirea produselor finite de cofetărie pentru livrare și vânzare	10.1 Prelucrarea semifabricatelor/ produselor finite la rece	<p>Congelarea rapidă/Congelare</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definiție congelare rapidă versus congelare - Scop - Avantaje/dezavantaje - Faze de execuție a produselor supuse congelării (<i>semifabricat asamblat nefinisat/finisat, produs finit</i>) - <i>Echipamente utilizate la congelare</i> <p>Parametrii tehnologici la congelare</p>	<p>Teorie: Explicația Prezentarea Dezbaterea Conversația</p> <p>Practică: Demonstrația Exercițiul frontal/ individual și de grup Discuții și dezbateri</p>	<p>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 și /sau laborator scoala, Fișe de documentare Fișe de lucru</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Definiște și prezintă scopul etapei de congelare rapidă a semifabricatelor/produselor finite de cofetărie • Definiște și prezintă scopul etapei de congelare a semifabricatelor/produselor finite de cofetărie • Cunoaște avantajele și dezavantajele aplicării acestei etape de proces • Prezintă caracteristicile produselor supuse congelării în funcție de fazele de execuție a acestora • Descrie corect fazele de execuție a produselor de cofetărie supuse congelării • 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 	3	8

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
			<p>- <i>temperatură aer</i> - <i> timp</i> - <i>temperatură produs</i></p> <p>Factori ce influențează alegerea parametrilor tehnologici:</p> <p>- condițiile de calitate a semifabricatelor (<i>forma, greutatea, compoziția produsului</i>) - gradul de încărcare a utilajului</p> <p>Decongelarea produselor și utilizarea în funcție de faza de execuție în care se găsește produsul de cofetărie</p> <p>Cerințe privind congelarea semifabricatelor și produselor finite de cofetărie</p> <p>- Reguli de igienă și siguranța alimentelor - Norme de sănătatea și securitatea muncii și protecția mediului - Neconformități la congelarea semifabricatelor de cofetărie.</p>		Fișe de evaluare	<p>importanța respectării parametrilor tehnologici la congelare pentru menținerea calității produselor congelate</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descrie factorii ce influențează stabilirea parametrilor de congelare rapidă specifici fiecărui produs • Prezintă capacitatea de a seta responsabil utilajul de congelare în funcție de caracteristicile produselor și de gradul de încărcare al echipamentului. • Decongelează produsele de cofetărie, corect și responsabil, în scopul utilizării în funcție de faza de finisare a fiecăruia • Aplică normele de siguranță și securitate în muncă la congelarea semifabricatelor de cofetărie • Realizează congelarea respectând normele de igienă și siguranța alimentelor • Are capacitatea de a constata neconformități la congelarea semifabricatelor/produselor finite și soluționa pe cele minore 		
		10.2. Pregătirea produselor pentru depozitare	<p>Refrigerarea/Răcirea produselor finite de cofetărie</p> <ul style="list-style-type: none"> - definire - scop - mod de realizare 	Teorie: Explicația Prezentarea Dezbaterea Conversația	Suport de curs Prezentare PPT Reviste și cărți de specialitate Produse finite	<ul style="list-style-type: none"> • Definește refrigerarea și prezintă scopul și modul de realizare a acesteia • Definește răcirea și prezintă 	5	12

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DEFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
		și/sau livrare	<p>- parametri tehnologici la răcire - în mediu ambiant și la refrigerare</p> <p>Finisarea și decorarea produselor de cofetărie - <i>însiropare, glasare, decorare, pudrare, acoperire cu dressinguri, martipan, pasta de zahar</i></p> <p>Ambalarea produselor finite de cofetărie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - scop, descriere, avantaje - 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>), <i>produse pentru eveniment</i> 	<p>Practică: Demonstrația Exercițiul frontal/ individual și de grup Discuții și dezbateri</p>	<p>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/ laborator școală, Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare</p>	<p>scopul și modul de realizare a acestora</p> <ul style="list-style-type: none"> • Efectuează operația de răcire conform instrucțiunilor de lucru; • Are capacitatea de a seta și înregistra parametrii de microclimat la refrigerarea produselor de cofetărie • Cunoaște și respectă parametrii de refrigerare • Descrie operațiile de finisare și decorare specifice sortimentelor de produse de cofetărie • Finisează produsele cu materiale specifice conform instrucțiunilor de produs și rețetei; • Cunoaște scopul și avantajele ambalării individuale a produselor de cofetărie • Prezintă capacitatea de a descrie metode de ambalare utilizate în cofetărie 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 		

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
			<p>Etichetarea produselor finite de cofetărie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Depozitarea produselor finite de cofetărie în funcție de stadiul de pregătire:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>produse de cofetărie/înghețate/sorbeturi congelate/</i> - <i>produse de cofetărie ambalate</i> - <i>produse de cofetărie nembalate și proaspete,</i> 			<ul style="list-style-type: none"> • Ambalează corect, în funcție de tipul de produs, pe tăvi de prezentare, pungi, lăzi, baxuri, cutii etc., respectând instrucțiunile specifice de ambalare • Este conștient de importanța etichetei și a informațiilor pe care trebuie să le conțină aceasta • Alege tipul de etichetă în funcție de produs și destinația acestuia • Identifică corespunzător produsele ce trebuie etichetate, cu respectarea principiului FIFO și a comenzilor • Demonstrează capacitatea de a ști când, cum și ce se verifică înainte de etichetare • Definește termenul de valabilitate versus data durabilității minimale • Aplică corect eticheta și durata de valabilitate a produselor pe etichete • Depozitează corect, în funcție de fiecare tip de produs și specificațiile tehnice • Prezintă echipamentele pentru depozitarea produselor de cofetărie • Realizează depozitarea produselor finite pe loturi în funcție de procedurile interne și de regulile de depozitare specifice 		

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
			<ul style="list-style-type: none"> - produse pentru evenimente speciale, • Echipamente pentru depozitarea produselor de cofetărie • Reguli de depozitare (<i>de stivuire/așezare, principii de ieșire din gestiune, vecinătăți admise</i>) • Parametrii de microclimat (<i>temperatura, umiditate, etc.</i>) 			<ul style="list-style-type: none"> • Cunoaște importanța respectării parametrilor de depozitare specifici tipurilor de produse depozitate • Urmărește și înregistrează parametrii de depozitare • Realizează/verifică igienizarea spațiilor de depozitare 		
		10.3. Pregătirea produselor pentru vânzare	Livrarea, transportul și comercializarea produselor finite de cofetărie: <ul style="list-style-type: none"> • 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 Dezbaterea 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/ laborator școală Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare	<ul style="list-style-type: none"> • Asigura condițiile corecte de transport, respectând aceleași specificații de la depozitare • Prezintă mijloacele de transport adecvate produsului finit • Asigură livrarea produselor conform comenzilor și principiului FIFO • Identifică corect documentele privind depozitarea și transportul produselor finite de cofetărie • Are capacitatea de a realiza expunerea produselor în vederea comercializării cu respectarea normelor de igienă și siguranța alimentelor 	2	4
11	Modul XI: Asigurarea calității și siguranței alimentului	11.1. Asigurarea calității produselor și semifabricate	Parametrii de calitate ai produselor finite: greutate, formă, aspect, umiditate, conținut de sare, conținut de proteine, glucide, conținut de	Teorie: Conversația Explicația Problematizarea Dezbaterea	Suport de curs Imagini cu produse Standarde de calitate/	<ul style="list-style-type: none"> • Identifică și descrie produsele de cofetărie • Enumeră și descrie parametrii de calitate ai produselor de cofetărie 	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
	semifabricatelor și produselor finite cofetărie	lor	<p>umplură etc. Caracteristici senzoriale ale produselor finite de cofetărie</p> <p>Acțiuni de autocontrol al calității pe parcursul etapelor de proces:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificarea organoleptică a materiilor prime în funcție de: <i>culoare, gust, miros, aroma, aspect etc.</i> • Verificarea parametrilor de depozitare a materiilor prime, auxiliare, ambalaje și alte materiale • Asigurarea lanțului frigorific pe parcursul proceselor tehnologic • Controlarea parametrilor de lucru pe parcursul procesului de producție (<i>dospire, coacere, răcire, congelare, fierbere creme/ glazuri/siropuri, timp de</i> 	<p>Practică: Demonstrația Exercițiul frontal/ individual și de grup Discuții și dezbateri</p>	<p>specificații tehnice Instrucțiuni de lucru Ghid de bune practici de producție și igienă Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verifică calitatea produselor prin identificarea caracteristicilor senzoriale • Identifică și sortează produsele de cofetărie neconforme • Cunoaște măsurile de prevenire a defectelor datorate calității materiilor prime • Cunoaște măsurile de prevenire a defectelor datorate erorilor etapelor de proces • Aplică acțiuni de autocontrol al calității asupra semifabricatelor și produselor finite pe fiecare fază tehnologică • Asigură condițiile specifice realizării produselor finite de calitate constantă pe fluxul tehnologic 		

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
			<p><i>staționare a semifabricatelor și produselor finite în zone ce pot genera variații de temperaturi</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificarea parametrilor de depozitare la depozitarea semifabricatelor și produselor • Verificarea organoleptică a semifabricatelor și produselor finite în funcție de: <i>culoare, gust, miros, aromă, aspect, consistență, aspect pe secțiune, armonia culorilor/ aromelor etc.</i> 					
		11.2. Asigurarea siguranței alimentului produselor și semifabricate lor	<p>Acțiuni de autocontrol și verificare pentru asigurarea siguranței alimentului semifabricatelor și produselor finite de cofetărie</p> <p>Riscuri majore pentru sănătatea consumatorilor de produse de cofetărie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>prospețimea materiilor prime de origine animală</i> - <i>încrucișările de flux</i> - <i>contaminarea de la personal</i> - <i>salubritatea spațiilor și utilajelor</i> - <i>asigurarea lanțului frigorific pe timpul etapelor de proces</i> <p>Etape de proces cu riscuri majore:</p>	<p>Teorie: Conversația Explicația Descrierea Problematizarea</p> <p>Practică: Conversația Explicația Descrierea Problematizarea</p>	<p>Suport de curs Proceduri de siguranța alimentelor Instrucțiuni de lucru Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aplică acțiuni de autocontrol al siguranței alimentelor asupra semifabricatelor și produselor finite pe fiecare fază tehnologică • Are capacitatea de a verifica și a utiliza doar materii prime, semifabricate și produse conforme acționând cu responsabilitate când constată neconformități ale acestora • Cunoaște riscul pe care îl prezintă încrucișările de flux • Cunoaște și aplică măsurile de prevenire a pericolelor potențiale majore la fabricarea produselor de cofetărie • Conduce procesul tehnologic pentru a obține produse sigure pentru consum și are capacitatea de 	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
			<ul style="list-style-type: none"> - depozitarea materiilor prime și auxiliare, - depozitarea semifabricatelor - depozitarea produselor finite în condiții de refrigerare 			a acționa pentru soluționarea neconformităților		

