

CENTRUL NAȚIONAL DE DEZVOLTARE A  
ÎNVĂȚĂMÂNTULUI PROFESIONAL ȘI TEHNIC

Anexa nr. 2 la OMENCS nr. 4121 /13.06.2016

**STANDARD DE PREGĂTIRE  
PROFESIONALĂ**

**Calificarea profesională:  
LUCRĂTOR ÎN AGROTURISM**

**Nivel 3**

**Domeniul de pregătire profesională:  
*Agricultură***

**2016**

Acest standard de pregătire profesională a fost elaborat în cadrul proiectului “Curriculum Revizuit în Învățământul Profesional și Tehnic (CRIPT)”, ID 58832

Proiectul a fost finanțat din FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Programul Operațional Sectorial Dezvoltarea Resurselor Umane 2007 – 2013

Axa prioritară:1 “Educația și formarea profesională în sprijinul creșterii economice și dezvoltării societății bazate pe cunoaștere”

Domeniul major de intervenție 1.1 “Accesul la educație și formare profesională inițială de calitate”



---

Domeniul de pregătire profesională: Agricultură

Nivel: 3

Calificarea profesională: Lucrător în agroturism

## GRUPUL DE LUCRU:

<b>CHIRIȚĂ EUFROSINA</b>	Profesor grad didactic I, Grupul Școlar Agricol „Sf. Haralambie” Turnu Măgurele
<b>DRINOVAN MARIA</b>	Profesor grad didactic I, Colegiul „Țara Bârsei” Prejmer
<b>GAȘPAR ANGELA</b>	Profesor grad didactic II, Colegiul „Vasile Lovinescu” Fălticeni
<b>IONAȘCU MARIA</b>	Profesor grad didactic I, Colegiul „Țara Bârsei” Prejmer
<b>LIVADARIU FLORICA</b>	Profesor grad didactic I, Colegiul Tehnic „Pontica”, Constanța
<b>MATEI MONICA</b>	Profesor grad didactic I, Colegiul Agricol „Gh. Ionescu-Sisești” Valea Călugărească
<b>MUSTAȚĂ IULIANA</b>	Profesor grad didactic I, Colegiul „Țara Bârsei” Prejmer
<b>OPREA DELIA</b>	Profesor grad didactic I, Colegiul „Țara Bârsei” Prejmer
<b>PĂDURARU NICULINA</b>	Profesor grad didactic I, Colegiul Agricol „Viaceslav Harnaj” București
<b>PETRE ANGELA</b>	Profesor grad didactic I, Liceul Tehnologic “Pamfil Șeicaru” Ciorogârla - Ilfov
<b>POPA ELENA</b>	Profesor grad didactic I, Colegiul Agricol „Gh. Ionescu-Sisești” Valea Călugărească
<b>SALOMIA MIHAELA</b>	Profesor grad didactic I, Colegiul Agricol „Viaceslav Harnaj” București
<b>TUREAC ANIȘOARA</b>	Profesor grad didactic I, Colegiul Tehnic „Pontica”, Constanța

## ANGAJATORI CONSULTAȚI:

Liliana Enescu – Administrator Pensiunea „Curtea Brăneană”, Bran, jud. Brașov

## COORDONARE C.N.D.Î.P.T.:

**FLORENȚA CLAUDIA DUMITRU - inspector de specialitate/ expert curriculum**

**LILIANA DRĂGHICI - inspector de specialitate/ expert curriculum**



## I. NOTĂ INTRODUCATIVĂ

### Titlul calificării: **Lucrător în agroturism**

**Descrierea succintă a calificării:** Calificarea **Lucrător în agroturism** presupune dobândirea deprinderilor, cunoștințelor și abilităților necesare desfășurării în cadrul pensiunilor turistice rurale și agroturistice a activităților de cazare, alimentație, agrement și suplimentare, precum și a activităților specifice cultivării plantelor, creșterii animalelor, valorificării produselor și serviciilor, aplicând legislația și reglementările privind igiena, securitatea și sănătatea la locul de muncă, prevenirea și stingerea incendiilor.

**Ocupațiile COR\* (Clasificarea Ocupațiilor din România) ce pot fi practicate, inclusiv codurile din COR:**

- ✓ 516909 Lucrător pensiune turistică
- ✓ 613003 Agricultor în culturi vegetale și crescător de animale

**\* NOTĂ:** Lista ocupațiilor COR care pot fi practicate este dată cu titlu de exemplu. Absolvenții care dobândesc această calificare pot practica și alte ocupații din domeniu, de același nivel sau de nivel inferior, în funcție de decizia angajatorului.

### Lista unităților de rezultate ale învățării:

- **Unități de rezultate ale învățării tehnice generale**
  1. Utilizarea elementelor de agropedologie
  2. Creșterea animalelor
  3. Utilizarea mașinilor agricole și zootehnice
  4. Realizarea activităților unității agricole în relația cu piața
- **Unități de rezultate ale învățării tehnice specializate**
  5. Efectuarea serviciilor turistice în pensiune
  6. Pregătirea și servirea preparatelor culinare
  7. Cultivarea plantelor în ferma agroturistică
  8. Conducerea tractorului rutier

Competențele cheie, vizate de calificarea descrisă prin standardul de pregătire profesională, specifice celor 8 domenii de competențe cheie, descrise prin Legea educației naționale nr.1/2011, sunt integrate în unitățile de rezultate ale învățării tehnice generale sau specializate, așa cum sunt prezentate în rezultatele învățării descrise în continuare, pentru fiecare unitate de rezultate ale învățării. Acestea sunt evidențiate cu caractere italice.

**Nivelul de calificare conform Cadrului Național al Calificărilor – 3**

**Oportunități la finalizarea programului de formare: angajarea pe piața muncii în una din ocupațiile specificate sau continuarea studiilor într-o calificare de nivel superior.**



**II. TABEL DE CORELARE A UNITĂȚILOR DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII (URI) CU UNITĂȚILE DE COMPETENȚĂ/ COMPETENȚE SPECIFICE OCUPAȚIILOR CARE POT FI PRACTICATE**

URI – Calificarea din IPT: „Lucrător în agroturism”	Unități de competență/ Competențe profesionale din Standarde Ocupaționale/ propuse de angajator
1. Utilizarea elementelor de agropedologie	<p align="center"><b>Unități de competență/ Competențe profesionale din Standardul Ocupațional „Agricultor în culturi vegetale și crescător de animale”</b></p> <p>1. Identificarea condițiilor specifice de amplasare a diferitelor culturi de câmp și furajere. 2. Aprovizionarea cu materii prime și materiale</p>
2. Creșterea animalelor	<p align="center"><b>Unități de competență/ Competențe profesionale din Standardul Ocupațional „Agricultor în culturi vegetale și crescător de animale”</b></p> <p>1. Pregătirea spațiilor de cazare pe specii și categorii de animale 2. Popularea adăposturilor 3. Îngrijirea animalelor de reproducție 4. Îngrijirea animalelor gestante 5. Îngrijirea noilor născuți până la înțarcare 6. Îngrijirea animalelor de producție</p> <p align="center"><b>Unități de competență/ Competențe profesionale propuse de angajator</b></p> <p>1. Creștere a taurinelor și porcinelor în zona de munte 2. Îngrijirea și creșterea animalelor pentru a se asigura hrana turiștilor și pentru comercializarea produselor de origine animală</p>
3. Utilizarea mașinilor agricole și zootehnice	<p align="center"><b>Unități de competență/ Competențe profesionale din Standardul Ocupațional „Agricultor în culturi vegetale și crescător de animale”</b></p> <p>1. Pregătirea terenului pentru înființarea culturilor 2. Înființarea culturilor de câmp și furajere 3. Executarea lucrărilor de întreținere a plantelor de câmp și furajere 4. Recoltarea, depozitarea, conservarea și valorificarea 5. Lucrul în echipă 6. Aplicarea NSSM și NPSI</p> <p align="center"><b>Unități de competență/ Competențe profesionale propuse de angajator</b></p> <p>1. Efectuarea lucrărilor zootehnice din ferma pensiunii 2. Efectuarea lucrărilor mecanizate specifice furajelor și cerealelor</p>
4. Realizarea activităților unității agricole în relația cu piața	<p align="center"><b>Unități de competență/ Competențe profesionale din Standardul Ocupațional „Lucrător pensiune turistică”</b></p> <p>1. Întocmirea documentelor specifice 2. Planificarea activității proprii 3. Calculul necesarului de materii prime și auxiliare</p> <p align="center"><b>Unități de competență/ Competențe profesionale din Standardul Ocupațional „Agricultor în culturi vegetale și crescător de animale”</b></p> <p>1. Planificarea activității proprii</p> <p align="center"><b>Competențe propuse de angajator</b></p> <p>1. Completarea documentelor de vânzare- cumpărare 2. Calculul prețului de vânzare al produselor</p>
5. Efectuarea serviciilor turistice în pensiune	<p align="center"><b>Unități de competență/ Competențe profesionale din Standardul Ocupațional „Lucrător pensiune turistică”</b></p> <p>1. Pregătirea pensiunii pentru primirea clienților 2. Primirea clienților 3. Asigurarea securității clienților și a bunurilor acestora 4. Asistarea clienților pe durata sejurului și rezolvarea reclamațiilor</p>

	<p>5. Plecarea clienților 6. Aplicarea NSSM și NPSI 7. Aplicarea normelor igienico-sanitare 8. Lucrul în echipă</p> <p><b>Unități de competență/ Competențe profesionale propuse de angajator</b></p> <p>1. Efectuarea lucrărilor de curățenie în spațiile de cazare și destinate turiștilor 2. Efectuarea curățeniei în spațiile exterioare pensiunii 3. Comunicarea cu clienții aplicând regulile de protocol 4. Prestarea de servicii specifice activităților de cazare și agrement</p>
6. Pregătirea și servirea preparatelor culinare	<p><b>Unități de competență/ Competențe profesionale din Standardul Ocupațional „Lucrător pensiune turistică”</b></p> <p>1. Pregătirea și servirea preparatelor și băuturilor 2. Aplicarea normelor igienico-sanitare 3. Lucrul în echipă 4. Aplicarea NSSM și NPSI</p> <p><b>Unități de competență/ Competențe profesionale propuse de angajator</b></p> <p>1. Prepararea de meniuri tradiționale specifice zonei 2. Servirea preparatelor și băuturilor</p>
7. Cultivarea plantelor în ferma agroturistică	<p><b>Unități de competență/ Competențe profesionale din Standardul Ocupațional „Agricultor în culturi vegetale și crescător de animale”</b></p> <p>1. Aprovizionarea cu materii prime și materiale 2. Înființarea culturilor de câmp și furajere 3. Executarea lucrărilor de întreținere a plantelor de câmp și furajere 4. Recoltarea, depozitarea, conservarea și valorificarea culturilor de câmp și furajelor 5. Lucrul în echipă 6. Aplicarea NSSM și NPSI</p> <p><b>Unități de competență/ Competențe profesionale propuse de angajator</b></p> <p>1. Obținerea furajelor necesare hranei animalelor 2. Producerea legumelor și fructelor 3. Valorificarea produselor din lapte, carne, legume, fructe</p>
8. Conducerea tractorului rutier	<p><b>Unități de competență/ Competențe profesionale din Standardul Ocupațional „Lucrător pensiune turistică”</b></p> <p>1. Urmărirea aplicării NPM și NPSI</p> <p><b>Unități de competență/ Competențe profesionale propuse de angajator</b></p> <p>1. Să posede permis pentru conducerea tractorului și auto</p>



**III. UNITĂȚILE DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII CORESPUNZĂTOARE  
COMPETENȚELOR IDENTIFICATE PENTRU OCUPAȚIA / OCUPAȚIILE VIZATE ȘI  
STANDARDELE DE EVALUARE ASOCIATE ACESTORA**

**UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE GENERALE 1:  
UTILIZAREA ELEMENTELOR DE AGROPEDOLOGIE**

**Rezultatele învățării:**

<b>Cunoștințe</b>	<b>Abilități</b>	<b>Atitudini</b>
<p><b>Factorii de climă</b></p> <p><b>1.1.1</b> Factori de climă: lumina, aerul, căldura, apa, hrana</p> <p><b>1.1.2</b> Aparatura folosită pentru măsurarea temperaturii aerului atmosferic și a aerului din sol, a precipitațiilor și umidității aerului atmosferic</p> <p><b>1.1.3</b> Norme de igienă și securitatea muncii specifice lucrărilor de îmbunătățire a factorilor de mediu</p>	<p><b>1.2.1</b> Observarea și notarea constatărilor în fișa de lucru cu privire la influența factorilor de mediu asupra creșterii și dezvoltării plantelor</p> <p><b>1.2.2</b> Măsurarea temperaturii aerului atmosferic și a aerului din sol, a umidității atmosferice și a precipitațiilor</p> <p><b>1.2.3</b> Executarea lucrărilor de îmbunătățire a condițiilor de viață pentru plante</p> <p><b>1.2.4</b> Aplicarea normelor de sănătate și securitate în muncă, specifice lucrărilor de îmbunătățire a factorilor de mediu</p>	<p><b>1.3.1</b> Utilizarea autonomă a aparaturii pentru măsurarea factorilor de mediu și înregistrarea corectă a datelor în fișa de lucru</p> <p><b>1.3.2</b> Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul îmbunătățirii condițiilor de viață pentru plante</p> <p><b>1.3.3</b> Asumarea inițiativei în cadrul echipei de lucru, în vederea îmbunătățirii calității condițiilor de viață pentru plante (compară situația problemă cu situația normală; emite idei privind rolul lui în rezolvarea problemei)</p> <p><b>1.3.4</b> Respectarea normelor de sănătate și securitate în muncă, specifice lucrărilor de îmbunătățire a factorilor de mediu</p>
<p><b>Procese de formare a orizonturilor de sol. Tipuri de soluri</b></p> <p><b>1.1.4</b> Etapele executării unui profil de sol</p> <p><b>1.1.5</b> Descrierea proceselor de formare a orizonturilor, caracterizarea principalelor orizonturi de sol</p> <p><b>1.1.6</b> Descrierea proprietăților solurilor (chimice, fizico-mecanice)</p>	<p><b>1.2.5</b> Executarea profilelor de sol și diferențierea orizonturilor pe profilul de sol, în diferite condiții naturale</p> <p><b>1.2.6</b> Executarea de determinări fizice sau chimice pentru stabilirea însușirilor solului (reacția solului, textură, structură)</p>	<p><b>1.3.5</b> Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul realizării profilului de sol</p> <p><b>1.3.6</b> Utilizarea autonomă a mijloacelor pentru determinarea însușirilor fizice și chimice ale solului și înregistrarea corectă a datelor în fișa de lucru</p>

<p><b>1.1.7</b> Tipuri de soluri: soluri de tip cernoziom, solurile brun- roșcate, solurile bălane</p> <p><b>1.1.8</b> Norme de igienă și securitatea muncii specifice lucrărilor pedologice</p>	<p><b>1.2.7</b> Identificarea tipurilor de soluri, a condițiilor de formare și a proceselor de solificare</p> <p><b>1.2.8</b> Executarea lucrărilor de ameliorare a calității solurilor</p> <p><b>1.2.9</b> Aplicarea normelor de sănătate și securitate în muncă, specifice lucrărilor pedologice</p>	<p><b>1.3.7</b> <i>Exprimarea opiniei cu privire la aplicarea măsurilor agroameliorative de îmbunătățire a însușirilor solului</i></p> <p><b>1.3.8</b> <i>Respectarea normelor de sănătate și securitate în muncă, specifice lucrărilor pedologice</i></p>
<p><b>Rotația culturilor</b> <b>Lucrările solului</b></p> <p><b>1.1.9</b> Noțiuni folosite în realizarea asolamentelor și a restricțiilor în rotația culturilor</p> <p><b>1.1.10</b> Lucrările solului</p> <p><b>1.1.11</b> Modul de lucru pentru aprecierea calității lucrărilor solului</p> <p><b>1.1.12</b> Norme de igienă și securitatea muncii specifice executării lucrărilor solului</p>	<p><b>1.2.10</b> Întocmirea asolamentelor pentru culturile agricole</p> <p><b>1.2.11</b> Identificarea mașinilor agricole folosite pentru lucrările solului</p> <p><b>1.2.12</b> Executarea lucrărilor solului în vederea înființării culturilor agricole</p> <p><b>1.2.13</b> <i>Efectuarea de măsurători, aprecieri vizuale pentru stabilirea calității lucrărilor solului, executate mecanizat</i></p> <p><b>1.2.14</b> Aplicarea normelor de sănătate și securitate în muncă, specifice lucrărilor solului</p>	<p><b>1.3.9</b> <i>Utilizarea autonomă a mijloacelor pentru determinarea indicilor de calitate ai lucrărilor solului și înregistrarea corectă a datelor în fișa de lucru</i></p> <p><b>1.3.10</b> <i>Exprimarea opiniei cu privire la îmbunătățirea calității lucrărilor de pregătire a terenului</i></p> <p><b>1.3.11</b> <i>Respectarea normelor de sănătate și securitate în muncă, specifice lucrărilor solului</i></p>
<p><b>Înființarea culturilor agricole prin semănat/ plantat</b></p> <p><b>1.1.13</b> Tehnica de determinare a indicilor de calitate ai semințelor</p> <p><b>1.1.14</b> Factorii care influențează reușita lucrărilor de semănat/ plantat</p> <p><b>1.1.15</b> Înființarea culturilor agricole prin plantat</p>	<p><b>1.2.15</b> Identificarea aparaturii folosită pentru determinarea indicilor de calitate ai semințelor</p> <p><b>1.2.16</b> Determinarea indicilor de calitate ai semințelor</p> <p><b>1.2.17</b> <i>Utilizarea datelor din buletinul de analiză al semințelor pentru calculul cantității de sămânță/ ha</i></p> <p><b>1.2.18</b> <i>Calculul cantității de sămânță/ ha</i></p> <p><b>1.2.19</b> Recunoașterea agregatelor</p>	<p><b>1.3.12</b> <i>Utilizarea autonomă a aparaturii pentru determinarea indicilor de calitate ai semințelor și înregistrarea corectă a datelor în fișa de lucru</i></p> <p><b>1.3.13</b> <i>Conștientizarea importanței stabilirii corecte a cantității de sămânță/ha</i></p>

<p><b>1.1.16</b> Lucrări de obținere a răsadurilor în răsadnițe</p> <p><b>1.1.17</b> Aprecierea calității lucrărilor de semănat/ plantat</p> <p><b>1.1.18</b> Norme de igienă și securitatea muncii, specifice lucrărilor de înființare a culturilor agricole</p>	<p>folosite pentru semănat/ plantat</p> <p><b>1.2.20</b> Înființarea culturilor agricole, prin semănat/ plantat, în câmp</p> <p><b>1.2.21</b> Executarea lucrărilor de semănat în răsadnițe</p> <p><b>1.2.22</b> Executarea lucrărilor de îngrijire a răsadurilor în răsadnițe</p> <p><b>1.2.23</b> Efectuarea de măsurători, calcule, aprecieri vizuale, pentru aprecierea calității lucrărilor de semănat/plantat și înregistrarea corectă a datelor în fișa de lucru</p> <p><b>1.2.24</b> Aplicarea normelor de sănătate și securitate în muncă, specifice lucrărilor de înființare a culturilor agricole</p>	<p><b>1.3.14</b> Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul înființării culturilor prin semănat/ plantat și obținerea de răsaduri în răsadnițe</p> <p><b>1.3.15</b> Exprimarea opiniei cu privire la îmbunătățirea calității lucrărilor de înființare a culturilor prin semănat/ plantat</p> <p><b>1.3.16</b> Respectarea normelor de sănătate și securitate în muncă, specifice lucrărilor de înființare a culturilor agricole prin semănat/ plantat</p>
<p><b>Factorii de mediu și reglarea lor la nivelul optim pentru plante</b></p> <p><i>A. Buruieni</i></p> <p><b>1.1.19</b> Clasificarea buruienilor după modul de hrănire și perioada de vegetație</p> <p><b>1.1.20</b> Metode și mijloace de prevenire și de combatere a buruienilor</p> <p><i>B. Dăunători</i></p> <p><b>1.1.21</b> Grupe de dăunători și modul de dăunare în culturi sau depozite</p> <p><b>1.1.22</b> Metode de prevenire și combatere a dăunătorilor</p> <p><i>C. Boli</i></p> <p><b>1.1.23</b> Noțiunea de boală și de simptom</p> <p><b>1.1.24</b> Clasificarea bolilor</p>	<p><b>1.2.25</b> Recunoașterea speciilor de buruieni, a grupelor de dăunători, și a modificărilor produse de agenții patogeni pe organele plantelor</p> <p><b>1.2.26</b> Recunoașterea mașinilor și echipamentelor folosite pentru prevenirea și combaterea buruienilor, bolilor și dăunătorilor și pentru fertilizat</p> <p><b>1.2.27</b> Identificarea sortimentelor de erbicide, fungicide și de îngrășăminte</p> <p><b>1.2.28</b> Executarea lucrărilor de prevenire și combatere a buruienilor, dăunătorilor, bolilor și de fertilizare</p>	<p><b>1.3.17</b> Utilizarea tehnicilor de căutare adecvate surselor de informații pe internet și extragerea celor relevante despre buruienile, bolile și dăunătorii plantelor cultivate</p> <p><b>1.3.18</b> Utilizarea autonomă a materialului pentru recunoașterea speciilor de buruieni, a grupelor de dăunători și a modificărilor produse de agenții patogeni pe organele plantelor</p> <p><b>1.3.19</b> Utilizarea autonomă a materialului pentru identificarea sortimentelor de pesticide</p> <p><b>1.3.20</b> Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul executării lucrărilor de combaterea buruienilor,</p>



<p><b>1.1.25</b> Modificările produse de agenții patogeni pe plante</p> <p><b>1.1.26</b> Metode de prevenire și combatere a bolilor</p> <p><i>D. Hrana plantelor și aprovizionarea cu elemente nutritive</i></p> <p><b>1.1.27</b> Tipuri de îngrășăminte și folosirea lor</p> <p><i>E. Apa în viața plantelor; aprovizionarea plantelor cu apă</i></p> <p><b>1.1.28</b> Elementele regimului de irigare</p> <p><b>1.1.29</b> Metode de irigare și tipuri de echipamente și instalații pentru irigat</p> <p><b>1.1.30</b> Norme de igienă și securitatea muncii, specifice lucrărilor de reglare a factorilor de vegetație</p>	<p><b>1.2.29</b> Identificarea metodelor și a instalațiilor pentru irigarea culturilor agricole</p> <p><b>1.2.30</b> Executarea operațiilor specifice lucrărilor de irigare a culturilor</p> <p><b>1.2.31</b> Aplicarea normelor de sănătate și securitate în muncă, specifice lucrărilor de reglare a factorilor de vegetație</p>	<p>dăunătorilor, bolilor și de fertilizare</p> <p><b>1.3.21</b> Respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă, specifice lucrărilor de reglare a factorilor de vegetație</p>
<p><b>Lucrările de îngrijire</b></p> <p><b>1.1.31</b> Lucrări de îngrijire pentru culturile agricole de toamnă</p> <p><b>1.1.32</b> Lucrări de îngrijire aplicate culturilor agricole de primăvară</p> <p><b>1.1.33</b> Lucrări de îngrijire pentru culturile legumicole</p> <p><b>1.1.34</b> Lucrări de îngrijire în culturile pomicole</p> <p><b>1.1.35</b> Lucrări de îngrijire în culturile viticole</p> <p><b>1.1.36</b> Norme de igienă și securitatea muncii specifice lucrărilor de întreținere a culturilor</p>	<p><b>1.2.32</b> Identificarea mașinilor și echipamentelor folosite pentru lucrările de îngrijire a culturilor</p> <p><b>1.2.33</b> Identificarea uneltelor și materialelor folosite pentru executarea lucrărilor de îngrijire a culturilor</p> <p><b>1.2.34</b> Executarea lucrărilor de îngrijire a culturilor</p> <p><b>1.2.35</b> Aplicarea normelor de sănătate și securitate în muncă, specifice lucrărilor de întreținere a culturilor</p>	<p><b>1.3.22</b> Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul executării lucrărilor de întreținere a culturilor agricole</p> <p><b>1.3.23</b> Exprimarea opiniei cu privire la îmbunătățirea calității lucrărilor de îngrijire</p> <p><b>1.3.24</b> Respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă, specifice lucrărilor de întreținere a culturilor</p>
<p><b>Recoltarea și depozitarea produselor</b>  <b>Recoltarea</b></p>		

<p><b>1.1.37</b> Produse care se recoltează de la culturile agricole</p> <p><b>1.1.38</b> Momentul începerii recoltării și intervalul optim de recoltare</p> <p><b>1.1.39</b> Etape de lucru pentru evaluarea producției/ ha</p> <p><b>1.1.40</b> Metode de recoltare a produselor vegetale</p> <p><i>Depozitarea produselor agricole</i></p> <p><b>1.1.41</b> Tipuri de spații de depozitare</p> <p><b>1.1.42</b> Produse folosite pentru igienizarea spațiilor de depozitare</p> <p><b>1.1.43</b> Norme de igienă și securitatea muncii specifice lucrărilor de recoltare și depozitarea a produselor agricole</p>	<p><b>1.2.36</b> Identificarea produselor care se recoltează de la culturile agricole</p> <p><b>1.2.37</b> Identificarea momentului optim pentru recoltarea produselor agricole</p> <p><b>1.2.38</b> Executarea de măsurători, cântăriri, numărători de plante, tuberculi, boabe și spice, pentru evaluarea producției recoltabile/ ha</p> <p><b>1.2.39</b> Identificarea mijloacelor și a metodelor folosite pentru recoltarea produselor agricole</p> <p><b>1.2.40</b> Executarea lucrărilor de recoltare semi-mecanizată și manuală a produselor agricole</p> <p><b>1.2.41</b> Identificarea spațiilor de depozitare a produselor agricole</p> <p><b>1.2.42</b> Executarea lucrărilor de pregătire a spațiilor pentru depozitarea produselor agricole</p> <p><b>1.2.43</b> Aplicarea normelor de sănătate și securitate în muncă, specifice lucrărilor de recoltare și depozitarea a produselor agricole</p> <p><b>1.2.44</b> <i>Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate</i></p> <p><b>1.2.45</b> <i>Raportarea rezultatelor activităților profesionale, desfășurate în vederea asigurării condițiilor de viață pentru plantele cultivate</i></p> <p><b>1.2.46</b> <i>Citirea și traducerea autonomă de informații minime din limba modernă studiată privind factorii de viață pentru plantele cultivate</i></p>	<p><b>1.3.25</b> <i>Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul executării lucrărilor de recoltare a culturilor agricole</i></p> <p><b>1.3.26</b> <i>Respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă, specifice lucrărilor de recoltare și depozitare a produselor agricole</i></p>
--	---	--

Notă: In codul de trei cifre, prima cifră corespunde numărului de ordine al unității de rezultate ale învățării în cadrul calificării, a doua cifră corespunde numărului de ordine al categoriei rezultatului învățării (1 – cunoștințe, 2 – abilități, 3 – atitudini), iar a treia cifră numărului de ordine al rezultatului învățării în cadrul fiecărei categorii de rezultate ale învățării.



**Domenii de competențe cheie și rezultate ale învățării specifice acestora, integrate și dezvoltate în cadrul unității de rezultate ale învățării tehnice generale „Utilizarea elementelor de agropedologie”:**

• **Competențe de comunicare în limba română și în limba maternă:**

- Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate
- Raportarea rezultatelor activităților profesionale, desfășurate în vederea asigurării condițiilor de viață pentru plantele cultivate

• **Competențe de comunicare în limbi străine:**

- Citirea și traducerea autonomă de informații minime din limba modernă studiată privind factorii de viață pentru plantele cultivate

• **Competențe de bază de matematică, științe și tehnologie:**

- Observarea și notarea constatărilor în fișa de lucru cu privire la influența factorilor de mediu asupra creșterii și dezvoltării plantelor
- Măsurarea temperaturii aerului atmosferic și a aerului din sol, a umidității atmosferice și a precipitațiilor
- Efectuarea de măsurători, aprecieri vizuale pentru stabilirea calității lucrărilor solului executate mecanizat
- Calculul cantității de sămânță/ ha
- Efectuarea de măsurători, calcule, aprecieri vizuale, pentru aprecierea calității lucrărilor de semănat/ plantat și înregistrarea corectă a datelor în fișa de lucru

• **Competențe digitale de utilizare a tehnologiei informației ca instrument de învățare și cunoaștere:**

- Utilizarea tehnicilor de căutare adecvate surselor de informații pe internet și extragerea celor relevante despre buruienile, bolile și dăunătorii plantelor cultivate

• **Competența de a învăța să înveți:**

- Utilizarea autonomă a aparaturii pentru măsurarea factorilor de mediu și înregistrarea corectă a datelor în fișa de lucru
- Utilizarea autonomă a mijloacelor pentru determinarea însușirilor fizice și chimice ale solului și înregistrarea corectă a datelor în fișa de lucru
- Utilizarea autonomă a mijloacelor pentru determinarea indicilor de calitate ai lucrărilor solului și înregistrarea corectă a datelor în fișa de lucru
- Utilizarea autonomă a aparaturii pentru determinarea indicilor de calitate ai semințelor și înregistrarea corectă a datelor în fișa de lucru
- Utilizarea datelor din buletinul de analiză al semințelor pentru calculul cantității de sămânță/ ha
- Utilizarea autonomă a materialului pentru recunoașterea speciilor de buruieni, a grupelor de dăunători și a modificărilor produse de agenții patogeni pe organele plantelor
- Utilizarea autonomă a materialului pentru identificarea sortimentelor de pesticide

• **Competențe sociale și civice:**

- Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul îmbunătățirii condițiilor de viață pentru plante
- Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul realizării profilului de sol
- Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul înființării culturilor prin semănat/ plantat și obținerea de răsaduri în răsadnițe
- Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul executării lucrărilor de combaterea buruienilor, dăunătorilor, bolilor și de fertilizare
- Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul executării lucrărilor de întreținere a culturilor agricole
- Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul executării lucrărilor de recoltare a culturilor agricole
- Conștientizarea importanței stabilirii corecte a cantității de sămânță/ ha

- Respectarea normelor de sănătate și securitate în muncă, specifice lucrărilor de îmbunătățire a factorilor de mediu
- Respectarea normelor de sănătate și securitate în muncă, specifice lucrărilor pedologice
- Respectarea normelor de sănătate și securitate în muncă, specifice lucrărilor solului
- Respectarea normelor de sănătate și securitate în muncă, specifice lucrărilor de înființare a culturilor agricole prin semănat/ plantat
- Respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă, specifice lucrărilor de reglare a factorilor de vegetație
- Respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă, specifice lucrărilor de întreținere a culturilor
- Respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă, specifice lucrărilor de recoltare și depozitare a produselor agricole
- **Competențe antreprenoriale:**
- Asumarea inițiativei în cadrul echipei de lucru, în vederea îmbunătățirii calității condițiilor de viață pentru plante (compară situația problemă cu situația normală; emite idei privind rolul lui în rezolvarea problemei)
- Exprimarea opiniei cu privire la aplicarea măsurilor agroameliorative de îmbunătățire a însușirilor solului
- Exprimarea opiniei cu privire la îmbunătățirea calității lucrărilor de pregătire a terenului
- Exprimarea opiniei cu privire la îmbunătățirea calității lucrărilor de înființare a culturilor prin semănat/ plantat
- Exprimarea opiniei cu privire la îmbunătățirea calității lucrărilor de îngrijire

**Lista minimă de resurse materiale (echipamente, unelte și instrumente, machete, materii prime și materiale, documentații tehnice, economice, juridice etc.) necesare dobândirii rezultatelor învățării (existente în școală sau la operatorul economic):**

1. Materiale pentru mulcirea solului, îngrășăminte, găleți, unelte agricole
2. Termometre pentru aerul atmosferic și pentru aerul din sol, higrometru cu fir de păr, pluviometru
3. Pehamtru Hellige, probe de sol, sonde, truse de sol.
4. Cazma, hârleț, lopată, Atlasul Munsell (culorile solului)
5. Probe pentru fiecare orizont de sol
6. Profile de sol
7. *Mașini agricole folosite pentru lucrările solului:* plugul, grapa, nivelatorul, tăvălugul, cultivatorul, freza, agregate complexe, scarificatorul, sapa rotativă
8. Materiale: brazdometru, riglă gradată, cazma, sapă, greblă
9. *Materiale utilizate pentru determinarea indicilor de calitate ai materialului folosit pentru semănat/plantat:* balanța tehnică, balanța hectolitrică, umidometru electronic, vase, material pentru semănat, material pentru plantat, fișe de lucru
10. *Agregate folosite pentru semănat :* tractor + semănători pentru semănat în rânduri obișnuite și în rânduri apropiate; semănători de precizie; semănători pentru culturi duble sau ascunse
11. Materiale: cântar, sămânță, sămânța certificată ecologic, ruletă, fișă de lucru, buletine de analiză a seminței
12. *Agregate folosite pentru plantat :* tractor + mașini pentru plantat răsaduri, tuberculi, bulbi
13. Materiale: sămânță, cântar, ruletă, material de plantat (bulbi, tuberculi, răsad, puieți, butași), plantator, casma, îngrășăminte organice, găleți, fișă de lucru
14. *Mașini și echipamente pentru erbicidat,* aparate portabile
15. Materiale: erbicide, prospecte de erbicide, vase, cântar, ruletă, fișă de lucru, erbare, sape, coase
16. *Mașini și echipamente pentru combaterea bolilor și dăunătorilor prin stropit și prăfuit,* aparate portabile



17. Materiale: insecticide, fungicide, prospecte, vase, cântar, ruletă, fișă de lucru, insectare, albume, plante și organe ale plantelor cu atac de boli și dăunători, produse pentru tratamente ecologice
18. *Mașini pentru împrăștiat îngrășăminte* minerale naturale, organice, solide și lichide
19. Materiale: cântar, găleți, îngrășăminte, ruletă, fișă de lucru
20. *Echipamente și instalații pentru irigat*
21. *Mijloace de recoltare și transport*: combine pentru recoltat boabe, combine de recoltat știuleți, combine pentru recoltat sfeclă, mașini pentru recoltat cartofi, remorci
22. Unelte și materiale: secera, coasa, foarfeca de vie, găleți, coșuri, furci speciale, cântar, ruletă, ramă metrică, fișă de lucru
23. *Spații de depozitare*: magazii, silozuri, pătule
24. Materiale: produse chimice, var, pompe, găleți

### Standardul de evaluare asociat unității de rezultate ale învățării

#### Criteria și indicatori de realizare și ponderea acestora:

Nr. crt.	Criteria de realizare și ponderea acestora	Indicatorii de realizare și ponderea acestora
1.	<b>Primirea și planificarea sarcinii de lucru</b>	Aprecierea condițiilor de climă și sol pentru plante, calculul necesarului de sămânță/ material de plantat, pesticide și evaluarea producției/ ha <b>30%</b>
		Selectarea mijloacelor necesare îmbunătățirii condițiilor de climă și sol și executării lucrărilor agricole specifice tehnologiei de cultivare a plantelor <b>40%</b>
		Asigurarea condițiilor de aplicare a normelor cu privire la protecția muncii și a mediului <b>30%</b>
2.	<b>Realizarea sarcinii de lucru</b>	Respectarea succesiunii lucrărilor, a etapelor de lucru și a parametrilor de execuție <b>30%</b>
		Utilizarea corespunzătoare a mașinilor, echipamentelor și instalațiilor în vederea executării lucrărilor <b>50%</b>
		Efectuarea de măsurători, calcule, verificări, pentru aprecierea calității lucrărilor solului, a lucrărilor de fertilizare, semănat/plantat întreținerea și recoltarea culturilor <b>20%</b>
3.	<b>Prezentarea și promovarea sarcinii realizate</b>	Descrierea factorilor de vgetație, și a verigilor tehnologice (rotația, lucrările solului, fertilizarea, sămânța și semănatul, lucrările de îngrijire, recoltarea și depozitarea produselor) pentru culturile de câmp, legumicole, pomicole și viticole <b>40%</b>
		Raportarea rezultatelor activităților profesionale, desfășurate pentru asigurarea condițiilor de viață pentru plantele cultivate <b>30%</b>
		Utilizarea terminologiei de specialitate în descrierea condițiilor de climă și sol și a verigilor tehnologice de cultivare a plantelor de câmp, legumicole, pomicole și viticole <b>30%</b>

## UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE GENERALE 2: CREȘTEREA ANIMALELOR

### Rezultatele învățării:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
2.1.1 Animale și păsări domestice: prezentare și descriere	2.2.1 <i>Identificarea categoriilor sistematice zootehnice</i> 2.2.2 <i>Identificarea speciilor și raselor de animale și păsări</i> 2.2.3 <i>Aplicarea normelor specifice de sănătate și securitate în muncă din sectorul zootehnic</i>	2.3.1 <i>Conștientizarea importanței identificării speciilor de animale și păsări domestice cu completarea fișei de lucru</i>  2.3.2 <i>Respectarea normelor specifice de igiena și securitatea muncii</i>
2.1.2 Aspecte de exterior ale animalelor și păsărilor domestice - identificare	2.2.4 <i>Executarea abordării și conținței speciilor de animale</i> 2.2.5 <i>Delimitarea regiunilor corporale și depistarea defectelor de aplomb</i> 2.2.6 <i>Examinarea conformației, constituției și culorilor animalelor și păsărilor</i> 2.2.7 <i>Recunoașterea tipurilor morfoproductive specifice animalelor și păsărilor domestice</i> 2.2.8 <i>Aplicarea normelor specifice de sănătate și securitate în muncă din sectorul zootehnic</i>	2.3.3 <i>Pregătirea cu responsabilitate a locului de muncă conform fișei de lucru, sub supraveghere directă</i>  2.3.4 <i>Asumarea autonomă în cadrul echipei a responsabilități de examinare a aspectelor de exterior ale animalelor și păsărilor domestice, cu supraveghere directă</i>  2.3.4 <i>Respectarea normelor specifice de igiena și securitatea muncii</i>
2.1.3. Lucrări de îngrijire a animalelor și păsărilor domestice;  -Semne de boală specifice animalelor și păsărilor domestice;	2.2.9 <i>Executarea lucrărilor de îngrijire a animalelor și păsărilor domestice</i> 2.2.10 <i>Controlarea zilnică a stării de sănătate a animalelor</i> 2.2.11 <i>Aplicarea normelor specifice de sănătate și securitate în muncă din sectorul zootehnic</i>	2.3.5 <i>Colaborarea cu membrii echipei în executarea, sub supraveghere directă, a lucrărilor de îngrijire a animalelor domestice</i> 2.3.6 <i>Comunicarea / raportarea responsabilului direct cu sănătatea animalelor și păsărilor</i>  2.3.7. <i>Respectarea normelor specifice de igiena și securitatea muncii</i>
2.1.4. Lucrări de igienizare a adăposturilor de animale și păsări domestice	2.2.12 <i>Calcularea concentrației soluțiilor de igienizare și executarea igienizării adăposturilor</i> 2.2.13 <i>Asigurarea indicilor de microclimat în adăposturi</i> 2.2.14 <i>Aplicarea normelor specifice de sănătate și securitate în muncă din sectorul zootehnic</i>	2.3.8 <i>Efectuarea de activități de igienizare a adăposturilor cu grad de autonomie redusă sub îndrumare directă respectând cerințele fișei de lucru</i> 2.3.9 <i>Comunicarea eficientă în cadrul echipei, cu supraveghere directă, privind asigurarea condițiilor de microclimat</i> 2.3.10 <i>Respectarea normelor specifice de igiena și securitatea muncii</i>
2.1.5. Sisteme de întreținere a animalelor și păsărilor domestice	2.2.15 <i>Identificarea sistemelor de întreținere a animalelor și păsărilor</i> 2.2.16 <i>Identificarea adăposturilor pentru animale și păsări</i> 2.2.17 <i>Aplicarea normelor specifice</i>	2.3.11 <i>Realizarea sarcinilor de lucru în echipă cu responsabilitate limitată, atenție și corectitudine, conform fișei de lucru</i>

	de sănătate și securitate în muncă din sectorul zootehnic	<b>2.3.12</b> Respectarea normelor specifice de igiena și securitatea muncii
<b>2.1.6.</b> Hrănirea animalelor și păsărilor domestice	<p><b>2.2.18</b> <i>Identificarea componentelor aparatului digestiv și analizarea digestiei</i></p> <p><b>2.2.19</b> <i>Identificarea și aprecierea sortimentelor de furaje</i></p> <p><b>2.2.20</b> <i>Calcularea cantităților necesare de hrană pentru perioade determinate (lună, trimestru, semestru, an) pe specii și categorii de animale și păsări</i></p> <p><b>2.2.21</b> <i>Prepararea nutrețurilor în condiții gospodărești și administrarea hranei pe specii și categorii de animale și păsări</i></p> <p><b>2.2.22</b> <i>Aplicarea normelor specifice de sănătate și securitate în muncă din sectorul zootehnic</i></p>	<p><b>2.3.13</b> <i>Participarea și cooperarea în cadrul echipei pentru realizarea sarcinilor de lucru cu grad de autonomie redus privind hrănirea animalelor și păsărilor, cu respectarea programului de lucru</i></p> <p><b>2.3.14</b> <i>Efectuarea de calcule cu grad redus de dificultate în stabilirea cantităților de hrană pe specii și categorii de animale și păsări sub îndrumare directă</i></p> <p><b>2.3.15</b> Respectarea normelor specifice de igiena și securitatea muncii</p>
<b>2.1.7.</b> Înmulțirea animalelor și păsărilor domestice	<p><b>2.2.23</b> <i>Identificarea componentelor aparatelor genitale la animale și păsări</i></p> <p><b>2.2.24</b> <i>Depistarea animalelor în călduri și executarea montei</i></p> <p><b>2.2.25</b> <i>Executarea înmulțirii păsărilor</i></p> <p><b>2.2.26</b> <i>Depistarea animalelor gestante</i></p> <p><b>2.2.27</b> <i>Identificarea semnelor fătării și eclozării</i></p> <p><b>2.2.28</b> <i>Pregătirea materialelor și instrumentelor necesare asistenței la fătare</i></p> <p><b>2.2.29</b> <i>Acordarea îngrijirilor nou-născuților și a mamelor după fătare</i></p> <p><b>2.2.30</b> <i>Aplicarea normelor specifice de sănătate și securitate în muncă din sectorul zootehnic și laboratoare</i></p>	<p><b>2.3.16</b> Executarea responsabilă a sarcinilor de lucru privind înmulțirea animalelor în condiții de autonomie restrânsă și sub supraveghere directă</p> <p><b>2.3.17</b> <i>Anunțarea în timp util a persoanelor responsabile privind riscurile de avort și fătările distocice</i></p> <p><b>2.3.18</b> Respectarea normelor specifice de igiena și securitatea muncii</p>
<b>2.1.8.</b> Producțiile animaliere	<p><b>2.2.31</b> <i>Identificarea producțiilor obținute de la specii de animale și păsări</i></p> <p><b>2.2.32</b> <i>Identificarea factorilor care influențează producțiile animaliere</i></p> <p><b>2.2.33</b> <i>Recoltarea producțiilor animaliere și executarea controlului cantitativ și calitativ</i></p> <p><b>2.2.34</b> <i>Obținerea produselor tradiționale</i></p> <p><b>2.2.35</b> <i>Utilizarea standardelor de produs</i></p>	<p><b>2.3.19</b> <i>Efectuarea de activități pentru obținerea producțiilor animaliere, cu grad de autonomie redus în condiții de îndrumare și supraveghere directă</i></p> <p><b>2.3.20</b> <i>Rezolvarea unor probleme simple de calcul a producțiilor după formule stabilite sub îndrumare directă</i></p> <p><b>2.3.21</b> <i>Compararea rezultatelor cantitative și calitative ale producțiilor cu valorile din standardele de produs în vigoare sub îndrumare directă</i></p> <p><b>2.3.22</b> <i>Respectarea normelor specifice</i></p>

	<b>2.2.36</b> Aplicarea normelor specifice de sănătate și securitate în muncă specifice obținerii producțiilor animaliere	de igiena și securitatea muncii
<b>2.1.9.</b> Măsuri de protecția mediului în sectorul zootehnic	<b>2.2.37</b> <i>Aplicarea măsurilor pentru protecția mediului în sectorul zootehnic</i>	<b>2.3.23</b> <i>Asumarea autonomă a inițiativei, sub supraveghere directă, pentru respectarea măsurilor de protecția mediului în sectorul zootehnic</i>
<b>2.1.10.</b> Producții animaliere	<b>2.2.38</b> <i>Aplicarea metodelor de promovare și valorificare a producțiilor și produselor animaliere</i> <b>2.2.39</b> Participarea la târguri și expoziții cu produse tradiționale de origine animală	<b>2.3.24</b> Asumarea inițiativei în cadrul echipei, sub îndrumare directă, de participare la târguri și expoziții cu produse tradiționale <b>2.3.25</b> Crearea sit-ului autonom pentru promovarea și vânzarea produselor obținute și colaborarea cu asociațiile zootehnice din zonă <b>2.3.26</b> Promovarea brandului regional de produse tradiționale
	<b>2.2.40</b> <i>Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate</i> <b>2.2.41</b> <i>Citirea și utilizarea informațiilor și documentelor scrise în limbaj de specialitate</i> <b>2.2.42</b> <i>Căutarea, colectarea și prelucrarea informațiilor privind creșterea animalelor</i>  <b>2.2.43</b> <i>Citirea și traducerea de texte din limba modernă studiată</i>  <b>2.2.44</b> <i>Utilizarea programelor informatice</i>  <b>2.2.45</b> <i>Utilizarea internetului în comunicarea profesională</i>	<b>2.3.27</b> <i>Utilizarea tehnicilor adecvate de căutare a surselor de informații și extragerea celor relevante privind creșterea animalelor</i> <b>2.3.28</b> <i>Utilizarea corectă a limbajului profesional</i>  <b>2.3.29</b> <i>Utilizarea internetului în comunicare profesională</i> <b>2.3.30</b> <i>Raportarea/comunicarea rezultatelor activităților profesionale, persoanelor responsabile</i> <b>2.3.31</b> <i>Citirea și traducerea autonomă de informații minime din limba modernă studiată privind creșterea animalelor și păsărilor domestice</i> <b>2.3.32</b> <i>Utilizarea autonomă a calculatorului pentru prelucrarea datelor și informațiilor privind creșterea animalelor, cu supraveghere directă</i> <b>2.3.33</b> <i>Utilizarea tehnicilor de căutare adecvate surselor de informații pe internet și extragerea celor relevante despre creșterea animalelor și păsărilor domestice, sub îndrumare</i> <b>2.3.34</b> <i>Utilizarea tehnologiei informației în promovarea și comercializarea animalelor, păsărilor și producțiilor animaliere, sub îndrumare</i> <b>2.3.35</b> <i>Actualizarea și validarea bazei de date în obținerea și valorificarea</i>

Domeniul de pregătire profesională: Agricultură

Nivel: 3

Calificarea profesională: Lucrător în agroturism





	<p><b>2.2.46 Participarea la târguri și expoziții de profil</b></p> <p><b>2.2.47 Rezolvarea de probleme</b></p>	<p><i>producțiilor, cu supraveghere directă</i></p> <p><b>2.3.36 Participarea la târguri și expoziții cu animale și produse tradiționale de origine animală</b></p> <p><b>2.3.37 Asumarea inițiativei de rezolvare a stuțiilor problemă, sub îndrumare directă</b></p>
--	---	--

Notă: In codul de trei cifre, prima cifră corespunde numărului de ordine al unității de rezultate ale învățării în cadrul calificării, a doua cifră corespunde numărului de ordine al categoriei rezultatului învățării (1 –cunoștințe, 2 –abilități, 3 –atitudini), iar a treia cifră numărului de ordine al rezultatului învățării în cadrul fiecărei categorii de rezultate ale învățării

**Domenii de competențe cheie și rezultate ale învățării specifice acestora, integrate și dezvoltate în cadrul unității de rezultate ale învățării tehnice generale „Creșterea animalelor”:**

- **Competențe de comunicare în limba română și în limba maternă:**
  - Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate
  - Căutarea, colectarea și prelucrarea de informații privind creșterea animalelor și păsărilor
  - Citirea și utilizarea informațiilor și documentelor scrise în limbaj de specialitate
  - Utilizarea tehnicilor adecvate de căutare a surselor de informații și selectarea celor relevante în creșterea animalelor și păsărilor domestice
  - Utilizarea corectă a limbajului profesional
  - Raportarea/ comunicarea rezultatelor activităților profesionale, persoanelor responsabile
- **Competențe de comunicare în limbi străine:**
  - Citirea și traducerea autonomă de informații minime din limba modernă studiată privind specii de animale și păsări
- **Competențe de bază de matematică, științe și tehnologie:**
  - Calcularea concentrației soluțiilor de igienizare
  - Calcularea cantităților necesare de hrană pentru perioade determinate (lună, trimestru, semestru, an) pe specii și categorii de animale și păsări
  - Efectuarea de calcule cu grad redus de dificultate în stabilirea cantităților de hrană pe specii și categorii de animale și păsări sub îndrumare directă
  - Rezolvarea unor probleme simple de calcul a producțiilor după formule stabilite
- **Competențe digitale de utilizare a tehnologiei informației ca instrument de învățare și cunoaștere:**
  - Utilizarea programelor informatice
  - Utilizarea autonomă a calculatorului pentru prelucrarea datelor și informațiilor privind creșterea animalelor, cu supraveghere directă
  - Utilizarea tehnicilor de căutare adecvate surselor de informații pe internet și extragerea celor relevante despre creșterea animalelor și păsărilor domestice, sub îndrumare
  - Utilizarea tehnologiei informației în promovarea și comercializarea animalelor, păsărilor și producțiilor animaliere, sub îndrumare
  - Actualizarea și validarea bazei de date în obținerea și valorificarea producțiilor, cu supraveghere directă
  - Utilizarea internetului în comunicarea profesională
- **Competența de a învăța să înveți:**
  - Identificarea categoriilor sistematice zootehnice – specia, rasa și linia
  - Identificarea speciilor și raselor de animale și păsări
  - Examinarea conformației, constituției și culorilor animalelor și păsărilor
  - Identificarea componentelor aparatelor genitale la animale și păsări
  - Identificarea sistemelor de întreținere a animalelor și păsărilor

- Identificarea adăposturilor pentru animale și păsări
- Identificarea componentelor aparatului digestiv și analiza digestiei
- Identificarea și aprecierea sortimentelor de furaje
- Identificarea componentelor aparatelor genitale la animale și păsări
- Identificarea producțiilor obținute de la specii de animale
- Identificarea factorilor care influențează producțiile animaliere
- **Competențe civice și sociale:**
- Asumarea autonomă în cadrul echipei a responsabilității de examinare a aspectelor de exterior ale animalelor și păsărilor domestice
- Colaborarea cu membrii echipei în executarea a lucrărilor de îngrijire a animalelor domestice
- Comunicarea/ raportarea responsabilului direct cu sănătatea animalelor și păsărilor
- Comunicarea eficientă în cadrul echipei privind asigurarea condițiilor de microclimat
- Participarea și cooperarea în cadrul echipei pentru realizarea sarcinilor de lucru
- Anunțarea în timp util a persoanelor responsabile privind riscurile de avort și fătările distocice
- Asumarea autonomă a inițiativei pentru respectarea măsurilor de protecția mediului în sectorul zootehnic
- Respectarea normelor specifice de igiena și securitatea muncii
- **Competențe antreprenoriale:**
- Executarea abordării și conținției speciilor de animale
- Pregătirea cu responsabilitate a locului de muncă
- Delimitarea regiunilor corporale și depistarea defectelor de aplomb
- Executarea lucrărilor de îngrijire a animalelor și păsărilor domestice
- Asigurarea indicilor de microclimat în adăposturi
- Prepararea nutrețurilor în condiții gospodărești și administrarea hranei pe specii și categorii de animale și păsări
- Aplicarea normelor specifice de sănătate și securitate în muncă din sectorul zootehnic
- Executarea înmulțirii păsărilor
- Acordarea îngrijirilor nou-născuților și a mamelor după fătare
- Obținerea produselor tradiționale
- Aplicarea măsurilor pentru protecția mediului în sectorul zootehnic
- Aplicarea metodelor de promovare și valorificare a producțiilor și produselor animaliere
- **Competențe de sensibilizare și de expresie culturală:**
- Participarea la târguri și expoziții cu animale și produse tradiționale de origine animală

**Lista minimă de resurse materiale (echipamente, unelte și instrumente, machete, materii prime și materiale, documentații tehnice, economice, juridice etc.) necesare dobândirii rezultatelor învățării (existente în școală sau la operatorul economic):**

- *Materii prime și materiale:* soluții medicamentoase, var stins, formol, sodă caustică, clorură de var, organe digestive proaspete sau conservate, furaje, vaselină neutră; organe genitale proaspete sau conservate, mulaje, postere, animale vii, vopsea alimentară, găleți, furaje, registru de evidență a montelor și fătărilor, planșe, lapte, carne, ouă, șuvițe de lână, colecție de pielicele, piei, blănuri, pahare, farfurii, eprubete, baghete, foarfecă, cuțite, reactivi chimici, cofraje, fișe pentru evidența producției, standarde de calitate pentru producțiile animaliere, imagini foto, albume, filme video;
- *Aparate, instrumente și unelte de lucru:* iavașă, mucarniță, frânghii, gâtar, căpăstru, clește, inel nazal, frânghii, bisturie, felinar, lanternă, alcool, tinctură de iod, prelată, cărpe, Trusa Gerber, Analizor lapte și produse lactate, termolactodensimetru, răcitoare, instrumente de laborator, Analizor carne și produse din carne, Trichineloscop, computer, videoproiector, imprimantă, aplicații informatice;

- Utilaje și instalații din zootehnie: mori, amestecător, tocătoare, instalații de hrănire, instalații de adăpare, transportoare, remorca amestecătoare, instalații de ventilare, încălzire și iluminat, instalații cu racleți batanți, instalații cu lopeți mecanice, instalații cu lamă racloare transversal, instalații cu bandă colectoare, boxe pentru montă, boxe pentru fătare, răcitoare, instalație de recoltat ouă; instalație de sortat, clasat și ambalat ouă, computer, videoproiector, aplicații informatice
- Trusă pentru îngrijirea corporală a animalelor: țesală, perie, pieptene, cârpe, șomoioag de paie, burete, bazin cu soluții medicamentoase, foarfecă, mașina de tuns, pieptene pentru decornuțare
- Trusă pentru curățatul copitelor și unghiilor: foarfecă, bisturiu, cuțite, vaselină neutră, potcoave, creion de ecornat
- Unelete pentru igienizarea adăposturilor: raz, mătură, roabă, cărucior, lopată, furcă, pompă de vâruit, bidinea, trafalet
- Utilaje pentru preparare a nutrețurilor: mori, amestecătoare, tocători, zdrobitori
- Instalații pentru adăpare
- Instalații pentru distribuirea furajelor: transportoare, remorca amestecătoare
- Instalații de ventilare, încălzire și iluminat
- Instalații pentru evacuarea dejecțiilor: instalații cu racleți batanți, instalații cu lopeți mecanice, instalații cu lamă racloare transversal, instalații cu bandă colectoare
- Ustensile pentru asigurarea asistenței la fătare
- Instrumente de laborator
- Echipamente de laborator pentru analiză lapte și carne
- Instalație de recoltat ouă
- Instalație de sortat, clasat și ambalat ouă
- Depozite

## Standardul de evaluare asociat unității de rezultate ale învățării

### Criteria și indicatori de realizare și ponderea acestora:

Nr. crt.	Criteria de realizare și ponderea acestora	Indicatorii de realizare și ponderea acestora		
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru	35%	Recunoașterea speciilor de animale și păsări	10%
		Îngrijirea, întreținerea și hrănirea animalelor și păsărilor domestice	20%	
		Introducerea animalelor la reproducție și îngrijirea mamei și nou-născutului	20%	
		Recoltarea producțiilor animaliere și aprecierea calității lor	20%	
		Valorificarea producțiilor animaliere	10%	
		Selectarea materialelor, echipamentelor și utilajelor necesare executării lucrărilor	10%	
		Asigurarea condițiilor de aplicare a normelor cu privire la protecția muncii și a mediului	10%	
2.	Realizarea sarcinii de lucru	50%	Respectarea succesiunii lucrărilor și a etapelor de lucru în realizarea sarcinilor de lucru primite	5%
		Respectarea disciplinei la locul de muncă		
		Executarea lucrărilor de identificare a speciilor de animale după caractere de exterior și productive	10%	
		Executarea lucrărilor de îngrijire și întreținere a animalelor și păsărilor în ordinea corespunzătoare,	15%	

			conform fișei tehnologice	
			Executarea lucrărilor de hrănire a animalelor și păsărilor după programul de lucru stabilit	20%
			Executarea lucrărilor de identificare animalelor în călduri și introducerea acestora la montă. Executarea monei naturale pe specii de animale	10%
			Executarea lucrărilor de pregătire a boxelor pentru fătare și de îngrijire a nou-născuților și a mamelor după fătare	10%
			Executarea lucrărilor de recoltarea producțiilor animaliere și aprecierea calității lor	10%
			Valorificarea producțiilor și produselor animaliere	5%
			Aplicarea măsurilor de protecție a muncii și a mediului	5%
			Utilizarea corespunzătoare a materialelor, echipamentelor și utilajelor în vederea executării lucrărilor	5%
			Verificarea calității lucrărilor realizate conform cerințelor din fișele tehnologice	5%
<b>3.</b>	<b>Prezentarea și promovarea sarcinii realizate</b>	<b>15%</b>	Argumentarea necesității realizării sarcinilor de lucru privind îngrijirea și întreținerea animalelor și păsărilor	30%
			Prezentarea proceselor și operațiilor necesare executării sarcinilor de lucru	20%
			Raportarea rezultatelor activităților profesionale desfășurate, persoanelor responsabile	30%
			Utilizarea tehnicilor de căutare, colectarea și prelucrare de informațiilor. Utilizarea corectă a limbajului uzual și profesional	20%



**UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE GENERALE 3:  
UTILIZAREA MAȘINILOR AGRICOLE ȘI ZOOTEHNICE**

**Rezultatele învățării:**

<b>Cunoștințe</b>	<b>Abilități</b>	<b>Atitudini</b>
<p><b>3.1.1.</b>Clasificarea tractoarelor utilizate în agricultură după: destinație, putere, organe de rulare</p> <p><b>3.1.2.</b>Părți componente ale tractorului: motor, transmisie, organe de deplasare, mecanism de conducere: - prezentare - descriere</p> <p><b>3.1.3.</b>Echipamente de lucru ale tractoarelor: mecanism de suspendare, cupla de tracțiune, priză de putere - clasificare - descriere</p>	<p><b>3.2.1.</b>Identificarea tractoarelor după: destinație, putere, organe de rulare</p> <p><b>3.2.2.</b>Descrierea părților componente ale tractorului și a rolului lor</p> <p><b>3.2.3.</b>Explicarea modului de funcționare a motorului: mecanismele și sistemele motorului</p> <p><b>3.2.4.</b>Explicarea funcționării transmisiei și mecanismului de conducere</p> <p><b>3.2.5.</b> <i>Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate</i></p> <p><b>3.2.6.</b> <i>Utilizarea tehnicilor de căutare adecvate surselor de informații pe internet și extragerea celor relevante despre tipurile de tractoare</i></p> <p><b>3.2.7.</b><i>Pregătirea tractorului pentru cuplarea mașinilor agricole</i></p>	<p><b>3.3.1.</b>Pregătirea tractorului pentru lucru, în conformitate cu fișa de lucru</p> <p><b>3.3.2.</b><i>Alegerea echipamentelor de lucru ale tractoarelor în funcție de tipul mașinii agricole</i></p>
<p><b>3.1.6.</b>Mașini de fertilizat: mașini pentru administrat îngrășăminte (minerale și organice, solide și lichide), mașini pentru administrat amendamente</p> <p><b>3.1.7.</b>Părți componente ale mașinilor pentru fertilizat</p> <p><b>3.1.8.</b>Mașini agricole pentru pregătirea solului (pluguri, grape, tăvălugi, nivelatoare, freze, sape rotative) - descriere</p> <p><b>3.1.9.</b>Operații de cuplare la tractor a mașinilor de fertilizat și pregătirea solului</p>	<p><b>3.2.8.</b>Descrierea părților componente a agregatelor pentru fertilizat</p> <p><b>3.2.9.</b>Explicarea procesului de lucru a agregatelor pentru fertilizat</p> <p><b>3.2.10.</b>Cuplarea la tractor a mașinilor pentru fertilizat</p> <p><b>3.2.11.</b>Efectuarea lucrărilor de fertilizare a terenului</p> <p><b>3.2.12.</b>Identificarea elementelor componente ale mașinilor pentru pregătirea solului</p> <p><b>3.2.13.</b> Cuplarea la tractor a mașinilor pentru pregătirea solului</p> <p><b>3.2.14.</b> Executarea lucrărilor agricole de pregătire a solului pentru înființarea culturilor</p> <p><b>3.2.15.</b> <i>Exprimarea opiniei cu privire la calitatea lucrărilor de pregătire a terenului</i></p>	<p><b>3.3.3.</b>Efectuarea lucrărilor de fertilizat și pregătirea solului conform fișei de lucru, la parametrii agrotehnici impuși</p> <p><b>3.3.4.</b><i>Asumarea, în cadrul echipei de lucru, a responsabilității pentru sarcina de lucru primită</i></p> <p><b>3.3.5.</b><i>Aplicarea normelor de securitate și sănătatea în muncă la efectuarea lucrărilor</i></p>
<p><b>3.1.10.</b>Clasificarea agregatelor pentru înființarea culturilor</p>	<p><b>3.2.16.</b>Identificarea mașinilor de semănat cereale păioase și plante</p>	<p><b>3.3.6.</b>Efectuarea lucrărilor de înființarea culturilor la</p>

Domeniul de pregătire profesională: Agricultură

Nivel: 3

Calificarea profesională: Lucrător în agroturism



<p><b>3.1.11.</b>Părți componente ale mașinilor pentru semănat cereale păioase și plante prășitoare</p> <p><b>3.1.12.</b>Părți componente ale agregatelor pentru plantat cartofi, bulbi și răsaduri</p> <p><b>3.1.13.</b> Mașini de plantat cartofi și răsaduri</p> <p><b>3.1.14.</b>Procesul de lucru a agregatelor pentru semănat și plantat</p>	<p>prășitoare</p> <p><b>3.2.17.</b>Cuplarea la tractor a mașinilor pentru semănat cereale păioase</p> <p><b>3.2.18.</b>Efecutarea lucrărilor de semănat cu agregatele de semănat cereale păioase</p> <p><b>3.2.19.</b> Cuplarea la tractor a mașinilor pentru semănat cereale plante prășitoare</p> <p><b>3.2.20.</b>Efecutarea semănatului cu agregatele de semănat plante prășitoare</p> <p><b>3.2.21.</b> Cuplarea la tractor a mașinilor pentru plantat cartofi și răsaduri</p> <p><b>3.2.22.</b>Exploatarea agregatelor de plantat cartofi și răsaduri</p> <p><b>3.2.23.</b> <i>Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate</i></p>	<p>parametrii agrotehnici impuși, respectând fișa de lucru</p> <p><b>3.3.7.</b><i>Asumarea, în cadrul echipei de lucru, a responsabilității pentru sarcina de lucru primită</i></p> <p><b>3.3.8.</b><i>Aplicarea normelor de securitate și sănătatea în muncă la efectuarea lucrărilor</i></p>
<p><b>3.1.15.</b>Clasificarea agregatelor pentru combaterea bolilor și dăunătorilor</p> <p><b>3.1.16.</b>Părți componente ale mașinilor de stropit și prăfuit</p> <p><b>3.1.17.</b>Procesul de lucru a agregatelor pentru combaterea bolilor și dăunătorilor - descriere</p> <p><b>3.1.18.</b>Etapele de cuplare la tractor a mașinilor de stropit și prăfuit – prezentare, explicare</p>	<p><b>3.2.24.</b>Identificarea mașinilor de stropit și prăfuit și a părților componente</p> <p><b>3.2.25.</b> Cuplarea mașinilor de stropit și prăfuit la tractor</p> <p><b>3.2.26.</b>Executarea lucrărilor agricole cu agregatele pentru stropit și prăfuit</p> <p><b>3.2.27.</b><i>Aplicarea normelor de securitate și sănătatea în muncă la efectuarea lucrărilor</i></p>	<p><b>3.3.9.</b>Efectuarea lucrărilor de combatere a bolilor și dăunătorilor din culturile agricole în funcție de condițiile impuse</p> <p><b>3.3.10.</b><i>Comunicarea rezultatelor activității profesionale desfășurate</i></p>
<p><b>3.1.19.</b>Clasificarea mașinilor de recoltat</p> <p><b>3.1.20.</b>Părți componente a mașinilor de recoltat: plante furajere, cereale păioase, porumb, rădăcinoase și tuberculifere</p> <p><b>3.1.21.</b>Procesul tehnologic de recoltare mecanizată a plantelor furajere</p> <p><b>3.1.22.</b>Procesul de lucru a combinelor și agregatelor pentru recoltat cereale păioase</p> <p><b>3.1.23.</b>Procesul de lucru a agregatelor și combinelor pentru recoltat porumb</p> <p><b>3.1.24.</b>Părți componente și procesul de lucru a mașinilor de recoltat rădăcinoase și tuberculifere</p>	<p><b>3.2.28.</b><i>Alegerea tehnologiei de recoltare mecanizată a plantelor furajere</i></p> <p><b>3.2.29.</b>Cuplarea la tractor a mașinilor pentru recoltat plante furajere</p> <p><b>3.2.30.</b>Recoltarea cerealelor păioase cu ajutorul combinei și agregatelor de recoltat plante furajere</p> <p><b>3.2.31.</b>Executarea lucrărilor agricole cu agregatele și combinele de recoltat porumb</p> <p><b>3.2.32.</b>Efectuarea lucrării de recoltat utilizând agregatele de recoltat rădăcinoase și tuberculifere</p> <p><b>3.2.33.</b><i>Comunicarea rezultatelor activității profesionale</i></p>	<p><b>3.3.11.</b> <i>Efectuarea lucrărilor agricole de recoltare, fără pierderi, în funcție de tehnologia de recoltare</i></p> <p><b>3.3.12.</b><i>Asumarea, în cadrul echipei de lucru, a responsabilității pentru recoltarea fără pierderi a cerealelor</i></p> <p><b>3.3.13.</b><i>Aplicarea normelor de securitate și sănătatea în muncă la efectuarea lucrărilor</i></p>



- Respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă și PSI la efectuarea lucrărilor zootehnice
- **Competențe antreprenoriale:**
- Asumarea, în cadrul echipei de lucru, a responsabilității pentru recoltarea fără pierderi a cerealelor
- Alegerea echipamentelor de lucru ale tractoarelor în funcție de tipul mașinii care se cuplează

**Lista minimă de resurse materiale (echipamente, unelte și instrumente, machete, materii prime și materiale, documentații tehnice, economice, juridice etc.) necesare dobândirii rezultatelor învățării (existente în școală sau la operatorul economic):**

- Tractor pe roți, echipamente de lucru
- Părțile principale ale tractorului: motorul, transmisia, organele de rulare, organele de conducere, șasiu, suspensia, utilajul auxiliar, echipamentul electric
- Mașini pentru pregătirea solului: pluguri, grape, tăvălugi, nivelatoare, freze, sape rotative
- Mașini agricole pentru fertilizarea solului: mașini pentru administrat îngrășăminte (minerale și organice, solide și lichide), mașini pentru administrat amendamente
- Mașini pentru semănat și plantat: semănători universale, semănători de precizie, mașini de plantat tubercule, bulbi, răsaduri
- Mașini pentru întreținerea culturilor: cultivatoare, mașini pentru fertilizat suplimentar, mașini și echipamente de stropit și prăfuit
- Mașini pentru recoltat: motocositoarea, vindroverul, grebla, presa de balotat, combina pentru recoltat cereale păioase, combina pentru recoltat porumb, echipament pentru recoltat porumb, mașini pentru recoltat leguminoase, mașini pentru recoltat rădăcinoase, mașini pentru recoltat tubercule
- Mașini și instalații zootehnice: mașini și instalații pentru pregătirea hranei, mașini și instalații pentru distribuirea hranei, instalații pentru alimentarea cu apă, adăpători, utilaje pentru asigurarea microclimatului în adăposturi, instalații pentru recoltarea produselor animaliere
- Tipuri de materii prime și materiale: semințe, răsaduri, îngrășăminte

**Standardul de evaluare asociat unității de rezultate ale învățării**

**Criterii și indicatori de realizare și ponderea acestora:**

Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora	Indicatorii de realizare și ponderea acestora	
1.	<b>Primirea și planificarea sarcinii de lucru</b>	Alegerea tractorului și mașinii agricole	a
		Identificarea modului de exploatare a agregatelor agricole în vederea executării lucrării agricole	50%
		Asigurarea condițiilor de aplicare a normelor de securitate și sănătate în muncă și normelor de protecție a mediului	30%
2.	<b>Realizarea sarcinii de lucru</b>	Pregătirea tractorului și mașinii agricole în vederea cuplării	10%
		Cuplarea la tractor a mașinii agricole în vederea executării lucrării agricole	20%
		Executarea lucrării agricole respectând cerințele agrotehnice din fișa tehnologică a culturii	50%
		Verificarea calității lucrării agricole	20%



			executate	
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	10%	Descrierea procesului tehnologic de lucru la executarea lucrării agricole	40%
			Descrierea metodelor de verificare și control al calității lucrării agricole executate	30%
			Utilizarea terminologiei de specialitate în descrierea procesului tehnologic și a metodelor de verificare și control al calității lucrării agricole executate	30%

**UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE GENERALE 4:  
REALIZAREA ACTIVITĂȚILOR UNITĂȚII AGRICOLE ÎN RELAȚIA CU PIAȚA**

**Rezultatele învățării:**

<b>Cunoștințe</b>	<b>Abilități</b>	<b>Atitudini</b>
<p><b>4.1.1.</b> Tipuri de unități agricole - descriere</p> <p><b>4.1.2.</b> Particularități ale unităților agricole</p>	<p><b>4.2.1.</b> Utilizarea calculatorului în identificarea surselor de culegere a informațiilor privind unitățile agricole</p> <p><b>4.2.2.</b> Caracterizarea diferitelor tipuri de unităților agricole</p> <p><b>4.2.3.</b> Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate</p>	<p><b>4.3.1.</b> Colaborarea cu membrii echipei în scopul îndeplinirii sarcinii din fișa de lucru</p>
<p><b>4.1.3.</b> Clasificarea resurselor utilizate în unitățile agricole</p> <p><b>4.1.4.</b> Particularitățile fondului funciar</p> <p><b>4.1.5.</b> Noțiuni de cost, cheltuială, venit, preț rezultat – prezentare, descriere</p> <p><b>4.1.6.</b> Tipuri principale de costuri: directe, indirecte, fixe, variabile</p> <p><b>4.1.7.</b> Tipuri de cheltuieli și venituri ale unității agricole</p> <p><b>4.1.8.</b> Modul de formare a prețului</p>	<p><b>4.2.4.</b> Caracterizarea tipurilor de resurse</p> <p><b>4.2.5.</b> Identificarea legislației referitoare la arendarea bunurilor agricole</p> <p><b>4.2.6.</b> Calcularea costului de producție total și unitar pe baza cheltuielilor directe și indirecte, a normei de consum</p> <p><b>4.2.7.</b> Gruparea veniturilor și a cheltuielilor după natura activității</p> <p><b>4.2.8.</b> Determinarea prețului de vânzare al produselor obținute și a veniturilor totale ale unității agricole</p> <p><b>4.2.9.</b> Calcularea rezultatului activității unității agricole</p>	<p><b>4.3.2.</b> Emiterea de opinii referitoare la combinarea resurselor unității agricole</p> <p><b>4.3.3.</b> Conștientizarea necesității minimizării cheltuielilor de producție sau maximizării veniturilor</p> <p><b>4.3.4.</b> Asumarea inițiativei în rezolvarea unor probleme</p>
<p><b>4.1.9.</b> Importanța documentelor de evidență în activitatea întreprinderii</p> <p><b>4.1.10.</b> Elementele principale ale documentelor justificative</p> <p><b>4.1.11.</b> Documente justificative ce stau la baza desfășurării activității unei întreprinderi agricole</p> <p><b>4.1.12.</b> Întocmirea, verificarea, corectarea, circulația, păstrarea și arhivarea documentelor</p>	<p><b>4.2.10.</b> Întocmirea documentelor de evidență</p> <p><b>4.2.11.</b> Verificarea condițiilor de formă și fond la întocmirea documentelor</p>	<p><b>4.3.5.</b> Respectarea normelor metodologice de întocmire, corectare, utilizare și păstrare a documentelor justificative</p> <p><b>4.3.6.</b> Comunicarea / raportarea rezultatelor obținute în cadrul echipei</p>
<p><b>4.1.13.</b> Activități specifice aprovizionării unității agricole</p> <p><b>4.1.14.</b> Documente de certificare a calității</p>	<p><b>4.2.12.</b> Aplicarea criteriilor de selecție a furnizorilor</p> <p><b>4.2.13.</b> Verificarea (recepția) cantitativă și calitativă a bunurilor</p> <p><b>4.2.14.</b> Întocmirea documentelor specifice activității de aprovizionare</p>	<p><b>4.3.7.</b> Asumarea, în cadrul echipei, a responsabilității și rolului pentru rezolvarea sarcinii primite</p> <p><b>4.3.8.</b> Respectarea normelor de protejare a mediului, a sănătății și securității muncii privind bunurile aprovizionate</p>



4.1.15. Activități specifice vânzării produselor agricole	4.2.15. Realizarea ofertei de produse ținând cont de exigențele comerțului modern 4.2.16. Colectarea comenzilor emise de clienți 4.2.17. Întocmirea documentelor specifice activității de vânzare	4.3.9. Colaborarea cu membrii echipei pentru realizarea ofertei de produse 4.3.10. Manifestarea responsabilității în desfășurarea activității de vânzare
---	---	---

Notă: In codul de trei cifre, prima cifră corespunde numărului de ordine al unității de rezultate ale învățării în cadrul calificării, a doua cifră corespunde numărului de ordine al categoriei rezultatului învățării (1 –cunoștințe, 2 –abilități, 3 –atitudini), iar a treia cifră numărului de ordine al rezultatului învățării în cadrul fiecărei categorii de rezultate ale învățării

**Domenii de competențe cheie și rezultate ale învățării specifice acestora, integrate și dezvoltate în cadrul unității de rezultate ale învățării tehnice generale: „Realizarea activităților unității agricole în relația cu piața”:**

- **Competențe de comunicare în limba română și în limba maternă:**
  - Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate
  - Emiterea de opinii referitoare la combinarea resurselor unității agricole
  - Comunicarea/raportarea rezultatelor obținute în cadrul echipei
- **Competențe de bază de matematică, științe și tehnologie:**
  - Întocmirea documentelor de evidență
  - Verificarea (recepția) cantitativă și calitativă a bunurilor
  - Calculul costului de producție total și unitar pe baza cheltuielilor directe și indirecte, a normei de consum
  - Determinarea prețului de vânzare al produselor obținute și a veniturilor totale ale unității agricole
  - Calcularea rezultatului activității unității agricole
- **Competența de a învăța să înveți:**
  - Identificarea legislației referitoare la arendarea bunurilor agricole
  - Utilizarea legislației în vigoare pentru întocmirea documentelor de evidență
  - Respectarea normelor metodologice de întocmire, corectare, utilizare și păstrare a documentelor justificative
- **Competențe civice și sociale:**
  - Colaborarea cu membrii echipei în scopul îndeplinirii sarcinii din fișa de lucru
  - Asumarea, în cadrul echipei, a responsabilității și rolului pentru rezolvarea sarcinii primite
  - Colaborarea cu membrii echipei pentru realizarea ofertei de produse
- **Competențe digitale de utilizare a tehnologiei informației ca instrument de învățare și cunoaștere:**
  - Utilizarea calculatorului în identificarea surselor de culegere a informațiilor privind unitățile agricole
- **Competențe antreprenoriale:**
  - Asumarea inițiativei în rezolvarea unor probleme
  - Conștientizarea necesității minimizării cheltuielilor sau maximizării veniturilor
  - Manifestarea responsabilității în desfășurarea activității de vânzare
  - Respectarea normelor de protejare a mediului, a sănătății și securității muncii privind bunurile aprovizionate

**Lista minimă de resurse materiale (echipamente, unelte și instrumente, machete, materii prime și materiale, documentații tehnice, economice, juridice etc.) necesare dobândirii rezultatelor învățării (existente în școală sau la operatorul economic):**

- Calculator, videoproiector, imprimantă, fișe, coli de flipchart, documente tipizate

Domeniul de pregătire profesională: Agricultură

Nivel: 3

Calificarea profesională: Lucrător în agroturism



- Conexiune la internet
- Formulare tipizate contabile
- Legislația în vigoare: Legea 31/1990 privind societățile comerciale, Legea 36/1991 privind societățile agricole și alte forme de asociere în agricultură, Legea cooperăției agricole nr. 566/2004, OUG 108/2001 și Legea nr. 166/2002 privind exploatațile agricole, Legea nr. 204/2008 privind protejarea exploatațiilor agricole, Legea nr. 1/2005 privind societățile cooperatice agricole, OUG nr. 44/2008 privind înființarea persoanelor fizice autorizate, a întreprinderilor individuale și întreprinderilor familiale; Anexele 1 și 2 la OMEF nr. 3512/2008 - Norme metodologice de întocmire și utilizare a documentelor financiar-contabile, Legea arendării nr. 16/1994, cu modificările și completările ulterioare

## Standardul de evaluare asociat unității de rezultate ale învățării

### Criterii și indicatori de realizare și ponderea acestora:

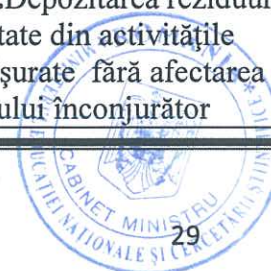
Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora	Indicatorii de realizare și ponderea acestora		
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru	35%	Analizarea sarcinii de lucru în vederea realizării acesteia	30%
			Selectarea legislației privind tipul de unitate agricolă la care se raportează sarcina de lucru	30%
			Asigurarea condițiilor de realizare a sarcinii de lucru	40%
2.	Realizarea sarcinii de lucru	50%	Selectarea resurselor necesare desfășurării activității	30%
			Calcularea costurilor resurselor (unitar, total), a prețului de vânzare a producției și a rezultatului activității	40%
			Întocmirea de documente specifice conform sarcinii de lucru	20%
			Determinarea riscurilor și a responsabilităților desfășurării unei activități economice în agricultură	10%
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	15%	Argumentarea deciziei privind alegerea resurselor necesare realizării activității	40%
			Utilizarea terminologiei de specialitate în prezentarea rezultatelor activității desfășurate	40%
			Indicarea modalităților de îmbunătățire a activității unității agricole	20%



**UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE SPECIALIZATE 5:  
EFECTUAREA SERVICIILOR TURISTICE ÎN PENSIUNE**

**Rezultatele învățării:**

<b>Cunoștințe</b>	<b>Abilități</b>	<b>Atitudini</b>
<p><b>5.1.1.</b> Materiale și echipamente pentru curățenie</p> <p><b>5.1.2.</b> Curățenia în spațiile interioare ale pensiunii: camere, băi, holuri, spații comune, spații de depozitare, anexe</p> <p><b>5.1.3.</b> Operațiile și etapele curățeniei: zilnice, periodice, generale</p> <p><b>5.1.4.</b> Lucrări de întreținere a: podelelor, mobilierului, ușilor și ferestrelor</p> <p><b>5.1.5.</b> Distrugereri și defecțiuni ale instalațiilor, echipamentelor și aparatelor din pensiune: identificare, modalități de remediere și soluționare</p>	<p><b>5.2.1.</b> Efectuarea curățeniei zilnice în spațiile interioare ale pensiunii: camere, holuri, băi, spații comune, spații de depozitare, anexe</p> <p><b>5.2.2.</b> Efectuarea curățeniei periodice în spațiile interioare ale pensiunii: camere, holuri, băi, spații comune, spații de depozitare, anexe</p> <p><b>5.2.3.</b> Efectuarea curățeniei generale în spațiile interioare ale pensiunii: camere, holuri, băi, spații comune, spații de depozitare, anexe</p> <p><b>5.2.4.</b> <i>Utilizarea materialelor și a ustensilelor de curățenie adecvat locului și scopului urmărit</i></p> <p><b>5.2.5.</b> Executarea lucrărilor de întreținere a podelelor, pardoselelor, mobilierului, ușilor și ferestrelor</p> <p><b>5.2.6.</b> Verificarea stării de funcționare a instalațiilor sanitare, aparatelor electrice și a echipamentelor</p> <p><b>5.2.7.</b> <i>Identificarea modului de rezolvare a defecțiunilor apărute și rezolvarea lor cu promptitudine</i></p> <p><b>5.2.8.</b> <i>Comunicarea rapidă, către serviciul de întreținere, a defecțiunilor apărute</i></p> <p><b>5.2.9.</b> <i>Aplicarea procedurilor de recuperare a materialelor refolosibile</i></p>	<p><b>5.3.1.</b> Efectuarea curățeniei în spațiile interioare se realizează prin utilizarea substanțelor adecvate locului</p> <p><b>5.3.2.</b> Verificarea cu atenție a funcționării instalațiilor și echipamentelor</p> <p><b>5.3.3.</b> Depozitarea reziduurilor rezultate din activitățile desfășurate fără afectarea mediului înconjurător</p> <p><b>5.3.4.</b> <i>Aplicarea normelor de securitate, sănătate în muncă și PSI la utilizarea echipamentelor și aparatelor electice</i></p>
<p><b>5.1.6.</b> Curățenia zilnică a spațiilor exterioare pensiunii: terase, alei, locuri de joacă, spații de agrement</p> <p><b>5.1.7.</b> Lucrări de amenajare și întreținere a spațiilor verzi din jurul pensiunii: gazon, ronduri cu flori, gard viu, jardiniere, aranjamente florale</p> <p><b>5.1.8.</b> Decorarea (interioară și exterioară) a pensiunii în funcție de: eveniment și anotimp</p>	<p><b>5.2.10.</b> Efectuarea curățeniei zilnice în spațiile exterioare pensiunii</p> <p><b>5.2.11.</b> Executarea lucrărilor de amenajare și întreținere a spațiilor verzi</p> <p><b>5.2.12.</b> Efectuarea decorațiilor în funcție de eveniment și anotimp</p> <p><b>5.2.13.</b> Decorarea spațiilor interioare și exterioare în funcție de eveniment și anotimp</p> <p><b>5.2.14.</b> Comunicarea rapidă, către serviciul de întreținere, a</p>	<p><b>5.3.5.</b> Efectuarea curățeniei și întreținerii spațiilor exterioare pensiunii se face în ordinea stabilită și priorităților stabilite pentru ziua respectivă</p> <p><b>5.3.6.</b> Decorarea spațiilor interioare și exterioare estetic și respectând specificul local</p> <p><b>5.3.7.</b> Depozitarea reziduurilor rezultate din activitățile desfășurate fără afectarea mediului înconjurător</p>



	defecțiunilor apărute	<i>5.3.8. Aplicarea normelor de securitate, sănătate în muncă și PSI la decorarea spațiilor</i>
<p><b>5.1.9.</b> Pregătirea pensiunii pentru primirea turiștilor: verificarea curățeniei interioare și exterioare, pregătirea suplimentară a pensiunii la cererea turiștilor, soluționarea deteriorărilor și defecțiunilor</p> <p><b>5.1.10.</b> Etapele primirii și cazării turiștilor: întâmpinarea, transportul bagajelor, prezentarea pensiunii și a serviciilor oferite</p> <p><b>5.1.11.</b> Reguli de protocol la primirea turiștilor</p>	<p><b>5.2.15.</b> Pregătirea pensiunii pentru primirea turiștilor</p> <p><b>5.2.16.</b> Primirea turiștilor</p> <p><b>5.2.17.</b> Efectuarea activităților specifice serviciului cazare</p> <p><b>5.2.18.</b> Prezentarea pensiunii și a serviciilor oferite</p> <p><b>5.2.19.</b> Oferirea de informații privind serviciile pensiunii</p> <p><b>5.2.20.</b> Comunicarea în funcție de situație, într-o limbă străină de circulație internațională</p>	<p><i>5.3.9. Efectuarea pregătirilor pentru primirea turiștilor se face conform planificărilor</i></p> <p><i>5.3.10. Asumarea inițiativei în rezolvarea unor probleme</i></p> <p><i>5.3.11. Colaborarea permanentă cu membrii tuturor departamentelor pensiunii astfel încât să se asigure satisfacerea cerințelor clienților</i></p>
<p><b>5.1.12.</b> Forme de comunicare cu turiștii</p> <p><b>5.1.13.</b> Principiile comunicării verbale, scrise, prin telefon sau prin alte canale</p> <p><b>5.1.14.</b> Reguli de protocol în comunicarea cu clienții</p>	<p><b>5.2.21.</b> Comunicarea cu turiștii utilizând un limbaj adecvat situației și interlocutorului</p> <p><b>5.2.22.</b> Utilizarea mijloacelor de comunicare din dotare: telefon, fax, internet</p> <p><b>5.2.23.</b> Utilizarea limbajului de specialitate în comunicarea cu clienții</p>	<p><b>5.3.12.</b> Comunicarea cu turiștii pe perioada sejurului respectând regulile de protocol</p> <p><b>5.3.13.</b> Comunicarea cu turiștii într-o limbă străină de circulație internațională</p>
<p><b>5.1.15.</b> Activități de asistare a turiștilor: însoțirea în drumeții, expedierea de corespondență, antrenarea în activități proprii (prepararea mâncărilor tradiționale, activități meșteșugărești, activități agricole)</p> <p><b>5.1.16.</b> Servicii suplimentare la cererea turiștilor: vânzarea produselor din gospodărie, întreținut încălțăminte, spălat, cusut, călcat haine pentru turiști, supravegherea copiilor, expedierea corespondenței, închirieri material sportiv, jocuri</p> <p><b>5.1.17.</b> Acțiuni de asigurarea securității turistului: prevenirea riscurilor și securitatea clientului</p>	<p><b>5.2.24.</b> Asistarea turiștilor pe perioada sejurului, la cerea acestora</p> <p><b>5.2.25.</b> Efectuarea serviciilor suplimentare la solicitarea clienților</p> <p><b>5.2.26.</b> Informarea turiștilor privind resursele turistice din zonă</p> <p><b>5.2.27.</b> Informarea turiștilor cu privire la locurile periculoase și potențialele riscuri</p> <p><b>5.2.28.</b> Asigurarea securității turiștilor și a bunurilor acestora</p> <p><b>5.2.29.</b> Comunicarea în funcție de situație, într-o limbă străină de circulație internațională</p>	<p><b>5.3.14.</b> Efectuarea serviciilor solicitate de turiști se realizează prompt și cu respectarea normelor de calitate</p> <p><b>5.3.15.</b> Raportarea nivelului ierarhic superior a cerințelor clienților ce depășesc aria de competență proprie</p> <p><b>5.3.16.</b> Respectarea normelor de securitate, sănătate în muncă și PSI</p>



<p><b>5.1.18.</b> Tipuri de reclamații și conflicte în activitatea de turism</p> <p><b>5.1.19.</b> Etapele soluționării reclamațiilor și conflictelor.</p> <p><b>5.1.20.</b> Modalități de rezolvare a conflictelor și reclamațiilor</p>	<p><b>5.2.30.</b> Cunoșterea nemulțumirilor și reclamațiilor clientului</p> <p><b>5.2.31.</b> Rezolvarea cu promptitudine a reclamațiilor în vederea satisfacerii exigențelor clienților</p> <p><b>5.2.32.</b> Comunicarea în funcție de situație, într-o limbă străină de circulație internațională</p> <p><b>5.2.33.</b> Comunicarea cu clienții utilizând un limbaj adecvat situației</p>	<p><b>5.3.17.</b> Rezolvarea reclamațiilor clienților se face eficient, cu promptitudine în scopul păstrării unei relații amiabile cu aceștia</p> <p><b>5.3.18.</b> Comunicarea către persoanele responsabile operativă a divergențelor cu clienții, a opiniilor și sesizărilor acestora</p>
<p><b>5.1.21.</b> Activități specifice plecării turiștilor</p> <p><b>5.1.22.</b> Etapele plecării turiștilor din pensiune</p>	<p><b>5.2.34.</b> Efectuarea activităților specifice plecării turiștilor</p> <p><b>5.2.35.</b> Oferirea sprijinului solicitat de clienți la plecare</p> <p><b>5.2.36.</b> Colaborarea cu membrii echipei în scopul organizării plecării turiștilor</p>	<p><b>5.3.19.</b> Însotirea turiștilor și efectuarea serviciilor specifice, aplicând regulile de protocol</p>

*Notă: In codul de trei cifre, prima cifră corespunde numărului de ordine al unității de rezultate ale învățării în cadrul calificării, a doua cifră corespunde numărului de ordine al categoriei rezultatului învățării (1 –cunoștințe, 2 –abilități, 3 –atitudini), iar a treia cifră numărului de ordine al rezultatului învățării în cadrul fiecărei categorii de rezultate ale învățării*

**Domenii de competențe cheie și rezultate ale învățării specifice acestora, integrate și dezvoltate în cadrul unității de rezultate ale învățării tehnice specializate „Efectuarea serviciilor turistice în pensiune”:**

- **Competențe de comunicare în limba română și în limba maternă:**
  - Comunicarea se face utilizând un limbaj adecvat situației
  - Utilizarea limbajului de specialitate în comunicarea cu clienții
  - Comunicarea către persoanele responsabile operativă a divergențelor cu clienții, a opiniilor și sesizărilor acestora
- **Competențe de comunicare în limbi străine:**
  - Comunicarea cu turiștii într-o limbă străină de circulație internațională
  - Comunicarea în funcție de situație, într-o limbă străină de circulație internațională
- **Competența de a învăța să înveți:**
  - Identificarea modului de rezolvare a defecțiunilor apărute și rezolvarea lor cu promptitudine
  - Utilizarea materialelor și a ustensilelor adecvate locului și scopului urmărit
  - Comunicarea rapidă, către serviciul de întreținere, a defecțiunilor apărute
- **Competențe digitale de utilizare a tehnologiei informației ca instrument de învățare și cunoaștere:**
  - Utilizarea mijloacelor de comunicare din dotare: telefon, fax, internet
  - Efectuarea pregătirilor pentru primirea turiștilor se face conform planificărilor
- **Competențe sociale și civice:**
  - Aplicarea procedurilor de recuperare a materialelor re folosibile
  - Colaborarea permanentă cu membrii tuturor departamentelor pensiunii astfel încât să se asigure satisfacerea cerințelor clienților
  - Aplicarea normelor de securitate, sănătate în muncă și PSI la utilizarea echipamentelor și aparatelor electrice
  - Raportarea nivelului ierarhic superior a cerințelor clienților ce depășesc aria de competență proprie

- Colaborarea cu membrii echipei în scopul organizării plecării turiștilor
- Aplicarea normelor de securitate, sănătate în muncă și PSI la decorarea spațiilor
- Respectarea normelor de securitate, sănătate în muncă și PSI
- **Competențe antreprenoriale:**
  - Asumarea inițiativei în rezolvarea unor probleme
- **Competențe de sensibilizare și de expresie cultural**
  - Informarea turiștilor privind resursele turistice din zonă

**Lista minimă de resurse materiale (echipamente, unelte și instrumente, machete, materii prime și materiale, documentații tehnice, economice, juridice etc.) necesare dobândirii rezultatelor învățării (existente în școală sau la operatorul economic):**

1. Spații specifice pensiunii: camere, băi, holuri, spații comune: salon de primire, sală de mese, săli pentru petrecerea timpului liber, coridoare, spații de depozitare, anexe, spații exterioare pensiunii (terase, alei, locuri de joacă, spații de agrement/ relaxare)
2. Dotări specifice spațiilor de cazare: paturi, materiale (plăpumi, păaturi, cuverturi, perne)
3. Echipamente de curățenie: aspirator, perie de curățat, mop, lighean
4. Soluții de curățat: detergenți, soluții pentru curățat covoare, soluții pentru curățat geamuri, dezinfectanți
5. Echipamente și ustensile pentru curățenia exterioră: mașină de tuns iarba, greblă, săpăligă, grebluță, mătură, fâraș, tomberon
6. Decorațiuni: plante, mobilier de grădină, vase ornamentale, materiale pentru realizat decorațiuni specifice anotimpurilor.
7. Echipamente pentru servicii suplimentare: curățat, călcat și reparat îmbrăcăminte, curățat încălțăminte
8. Telefon, fax, calculator, internet

**Standardul de evaluare asociat unității de rezultate ale învățării**

**Criterii și indicatori de realizare și ponderea acestora:**

Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora	Indicatorii de realizare și ponderea acestora	
1.	<b>Primirea și planificarea sarcinii de lucru</b>	Analizarea sarcinii de lucru în vederea efectuării serviciului turistic	30%
		Identificarea materialelor, mijloacelor și activităților necesare efectuării serviciului turistic	40%
		Asigurarea condițiilor de aplicare a normelor cu privire la protecția muncii și a mediului	30%
2.	<b>Realizarea sarcinii de lucru</b>	Respectarea normelor de calitate, a regulilor de protocol și a cerințelor clienților la efectuarea serviciului turistic	30%
		Utilizarea corespunzătoare a materialelor, mijloacelor și activităților pentru efectuarea serviciului turistic	50%
		Serviciile efectuate sunt de calitate și răspund cerințelor clienților	20%
		Descrierea etapelor de efectuare a serviciului turistic	40%



3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	10%	Prezentarea regulilor de protocol aplicate la efectuarea serviciului turistic în vederea satisfacerii exigențelor clienților	30%
			Utilizarea terminologiei de specialitate la efectuarea serviciului turistic	30%

**UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE SPECIALIZATE 6:  
PREGĂTIREA ȘI SERVIREA PREPARATELOR CULINARE**

**Rezultatele învățării:**

<b>Cunoștințe</b>	<b>Abilități</b>	<b>Atitudini</b>
<p><b>6.1.1.</b> Spații, ustensile și obiecte de inventar pentru prelucrarea materiilor prime: tipuri, condiții tehnice</p> <p><b>6.1.2.</b> Operații de pregătire a ustensilelor și obiectelor de inventar pentru prelucrarea materiilor prime</p> <p><b>6.1.3.</b> Norme de igienă și curățenie în spațiile de prelucrare</p>	<p><b>6.2.1.</b> Pregătirea spațiului de lucru pentru obținerea preparatelor culinare</p> <p><b>6.2.2.</b> Identificarea mijloacelor de lucru utilizate la prelucrarea materiilor prime</p> <p><b>6.2.3.</b> Pregătirea ustensilelor, echipamentelor și obiectelor de inventar pentru prelucrarea materiilor prime</p>	<p><b>6.3.1.</b> Pregătirea spațiului de lucru, ustensilelor și obiectelor de inventar pentru prelucrarea materiilor prime se face permanent, în vederea obținerii în condiții igienice a preparatelor culinare</p>
<p><b>6.1.4.</b> Clasificarea materiilor prime de origine: vegetală și animală</p> <p><b>6.1.5.</b> Operații de prelucrare primară a materiilor prime: sortare, curățare, divizare, tranșare</p> <p><b>6.1.6.</b> Procese de prelucrare termică a materiilor prime: opărire, fierbere, înăbușire</p>	<p><b>6.2.4.</b> Prelucrarea primară a materiilor prime în vederea obținerii preparatelor culinare</p> <p><b>6.2.5.</b> Prelucrarea termică a materiilor prime în vederea obținerii preparatelor culinare</p> <p><b>6.2.6.</b> Depozitarea reziduurilor rezultate din activitățile desfășurate fără afectarea mediului înconjurător</p>	<p><b>6.3.2.</b> Efectuarea operațiilor de prelucrare se face conform procedurilor specifice pentru fiecare tip de preparat</p> <p><b>6.3.3.</b> Colaborarea cu membrii echipei în vederea schimbului de informații informatizate referitoare la necesarul de materii prime</p>
<p><b>6.1.7.</b> Clasificarea gustărilor și antreurilor după modul de obținere</p> <p><b>6.1.8.</b> Tehnologia de preparare a gustărilor și antreurilor reci și calde</p> <p><b>6.1.9.</b> Defecte de calitate a gustărilor și antreurilor</p> <p><b>6.1.10.</b> Operații de pregătire a preparatelor pentru servire</p> <p><b>6.1.11.</b> Norme de igienă, securitate și sănătate în muncă specifice preparării gustărilor și antreurilor</p>	<p><b>6.2.7.</b> Pregătirea gustărilor reci, conform tehnologiei de preparare</p> <p><b>6.2.8.</b> Prepararea gustărilor calde, conform tehnologiei de preparare</p> <p><b>6.2.9.</b> Identificarea defectelor de calitate a gustărilor</p> <p><b>6.2.10.</b> Prepararea antreurilor reci și calde conform tehnologiei de preparare</p> <p><b>6.2.11.</b> Identificarea defectelor de calitate a antreurilor</p> <p><b>6.2.12.</b> Porționarea și pregătirea preparatelor în vederea servirii</p> <p><b>6.2.13.</b> Respectarea normelor specifice de igienă, securitate și sănătate în muncă</p>	<p><b>6.3.4.</b> Prepararea gustărilor și antreurilor se face utilizând fișa tehnologică pentru obținerea unor produse de calitate</p> <p><b>6.3.5.</b> Depozitarea reziduurilor rezultate din prepararea gustărilor și antreurilor fără afectarea mediului înconjurător</p> <p><b>6.3.6.</b> Colaborarea cu membrii echipei pentru îndeplinirea sarcinilor</p>
<p><b>6.1.12.</b> Preparate culinare complexe felul I-clasificare</p> <p><b>6.1.13.</b> Procesul tehnologic de obținere a preparatelor a culinare complexe de felul I: salate combinate, preparate din pește și preparate lichide complexe</p> <p><b>6.1.14.</b> Defectele preparatelor</p>	<p><b>6.2.14.</b> Prepararea salatelor combinate de felul I conform procesului tehnologic</p> <p><b>6.2.15.</b> Pregătirea preparatelor culinare complexe, de felul I</p> <p><b>6.2.16.</b> Executarea preparatelor din pește</p> <p><b>6.2.17.</b> Efectuarea preparatelor lichide complexe</p>	<p><b>6.3.7.</b> Obținerea preparatelor culinare complexe de felul I conform tehnologiei, pentru obținerea unor produse de calitate</p> <p><b>6.3.8.</b> Colaborarea cu membrii echipei pentru îndeplinirea sarcinilor</p> <p><b>6.3.9.</b> Depozitarea</p>

<p>culinare complexe, de felul I.</p> <p><b>6.1.15.</b> Pregătirea preparatelor pentru servire</p> <p><b>6.1.16.</b> Norme de igienă, securitate și sănătate în muncă specifice obținerii preparatelor de felul I</p>	<p><b>6.2.18.</b> <i>Identificarea defectelor preparatelor culinare complexe, de felul I</i></p> <p><b>6.2.19.</b> <i>Porționarea și pregătirea preparatelor obținute în vederea servirii</i></p> <p><b>6.2.20.</b> <i>Aplicarea normelor specifice de igienă, securitate și sănătate în muncă la obținerea și servirea preparatelor culinare complexe de felul I</i></p>	<p><i>reziduurilor rezultate din activitățile desfășurate fără afectarea mediului înconjurător</i></p>
<p><b>6.1.17.</b> <i>Preparate complexe de felul II-clasificare</i></p> <p><b>6.1.18.</b> <i>Tehnologia de obținere a preparatelor de bază din legume.</i></p> <p><b>6.1.19.</b> <i>Tehnologia de obținere a preparatelor din carne cu legume sau crupe, a preparatelor de bază din carne tocată, a fripturilor, salatelor și garniturilor ce însoțesc fripturile.</i></p> <p><b>6.1.20.</b> <i>Defecte de calitate a preparatelor culinare complexe de felul II</i></p> <p><b>6.1.21.</b> <i>Operații de pregătire a preparatelor pentru servire</i></p> <p><b>6.1.21.</b> <i>Norme de igienă, securitate și sănătate în muncă specifice obținerii preparatelor de felul II</i></p>	<p><b>6.2.21.</b> <i>Obținerea preparatelor de bază din legume</i></p> <p><b>6.2.22.</b> <i>Realizarea preparatelor din carne cu legume sau crupe</i></p> <p><b>6.2.23.</b> <i>Obținerea preparatelor de bază din carne tocată</i></p> <p><b>6.2.24.</b> <i>Prepararea fripturilor</i></p> <p><b>6.2.25.</b> <i>Prepararea salatelor și garniturilor ce însoțesc fripturile.</i></p> <p><b>6.2.26.</b> <i>Identificarea defectelor de calitate a preparatelor culinare complexe de felul II</i></p> <p><b>6.2.27.</b> <i>Porționarea și pregătirea preparatelor obținute pentru servire</i></p> <p><b>6.2.28.</b> <i>Aplicarea normelor specifice de igienă, securitate și sănătate în muncă la obținerea preparatelor complexe de felul II</i></p>	<p><b>6.3.10.</b> <i>Obținerea preparatelor culinare complexe de felul II conform fișei tehnologice</i></p> <p><b>6.3.11.</b> <i>Colaborarea cu membrii echipei pentru îndeplinirea sarcinilor privind preparatele culinare de felul II</i></p> <p><b>6.3.12.</b> <i>Depozitarea reziduurilor rezultate din activitățile de obținere a preparatelor culinare de felul II se face fără afectarea mediului înconjurător</i></p>
<p><b>6.1.22.</b> <i>Dulciuri complexe de bucătărie și a preparate tradiționale de patiserie</i></p> <p><b>6.1.23.</b> <i>Procesul tehnologic de obținere a dulciurilor complexe de bucătărie</i></p> <p><b>6.1.24.</b> <i>Procesul tehnologic de obținere a preparatelor tradiționale de patiserie</i></p> <p><b>6.1.25.</b> <i>Calitatea preparatelor obținute: analiză senzorială (aspect, culoare, consistență, miros, gust), defecte: de culoare, de consistență, de gust și miros, cauze, remedieri</i></p> <p><b>6.1.26.</b> <i>Pregătirea dulciurilor și preparatelor tradiționale pentru servire</i></p>	<p><b>6.2.29.</b> <i>Prepararea dulciurilor complexe de bucătărie</i></p> <p><b>6.2.30.</b> <i>Obținerea preparatelor tradiționale de patiserie</i></p> <p><b>6.2.31.</b> <i>Aprecierea calității senzoriale și defectelor preparatelor obținute</i></p> <p><b>6.2.32.</b> <i>Porționarea și pregătirea preparatelor obținute pentru servire</i></p> <p><b>6.2.33.</b> <i>Aplicarea normelor specifice de igienă, securitate și sănătate în muncă la prepararea dulciurilor</i></p>	<p><b>6.3.13.</b> <i>Prepararea dulciurilor de bucătărie și a preparatelor tradiționale de patiserie, respectând normele specifice de securitatea muncii</i></p> <p><b>6.3.14.</b> <i>Depozitarea reziduurilor rezultate din activitățile desfășurate fără afectarea mediului înconjurător</i></p>
<p><b>6.1.27.</b> <i>Pregătirea spațiilor de servire</i></p> <p><b>6.1.28.</b> <i>Curățenia în spațiile de</i></p>	<p><b>6.2.34.</b> <i>Efectuarea curățeniei în spațiile de servire</i></p> <p><b>6.2.35.</b> <i>Curățarea și întreținerea</i></p>	<p><b>6.3.15.</b> <i>Pregătirea spațiilor pentru servire și efectuarea mise-en-place-ului se face</i></p>

<p>servire</p> <p><b>6.1.29.</b> Curățarea și întreținerea inventarului de servire</p> <p><b>6.1.30.</b> Amenajare a spațiilor de servire în funcție de eveniment</p> <p><b>6.1.31.</b> Aranjarea mesei (realizarea mise-en-place-ului) în funcție de: tipul mesei, serviciul comandat, eveniment</p>	<p>inventarului de servire</p> <p><b>6.2.36.</b> <i>Amenajarea spațiilor de servire pentru diverse evenimente</i></p> <p><b>6.2.37.</b> Efectuarea mise-en-place-ului în funcție de tipul mesei, eveniment sau serviciul comandat.</p> <p><b>6.2.38.</b> <i>Aplicarea procedurilor de recuperare a materialelor refolosibile</i></p>	<p>corespunzător, în funcție de eveniment și tipul mesei</p> <p><b>6.3.16.</b> Depozitarea reziduurilor rezultate din activitățile desfășurate fără afectarea mediului înconjurător</p>
<p><b>6.1.32.</b> Tehnici și metode de servire: serviciul direct, indirect, la gheridon, la farfurie, autoservirea</p> <p><b>6.1.33.</b> Reguli de servire și protocol la servirea gustărilor, antreurilor, preparatelor culinare de felul I, preparatelor culinare de felul II, dulciurilor</p> <p><b>6.1.34.</b> Debarasarea meselor după servire -reguli de debarasare</p> <p><b>6.1.35.</b> Norme de igienă specifice servirii preparatelor</p>	<p><b>6.2.39.</b> Servirea gustărilor utilizând tehnicile și metodele specifice</p> <p><b>6.2.39.</b> Servirea antreurilor utilizând tehnicile și metodele specifice</p> <p><b>6.2.40.</b> Servirea preparatelor culinare de felul I utilizând tehnicile și metodele specifice</p> <p><b>6.2.41.</b> Servirea preparatelor culinare de felul II utilizând tehnicile și metodele specifice</p> <p><b>6.2.42.</b> Servirea dulciurilor utilizând tehnicile și metodele specifice</p> <p><b>6.2.43.</b> <i>Comunicarea cu clienții la servirea preparatelor se face, în funcție de situație, în limbă străină de circulație internațională</i></p> <p><b>6.2.44.</b> Debarasarea meselor după servire</p>	<p><b>6.3.17.</b> Servirea preparatelor este rapidă și eficientă, cu respectarea regulilor de transport și manipulare a obiectelor folosite</p> <p><b>6.3.18.</b> <i>Colaborarea cu membrii echipei în vederea schimbului de informații referitoare la necesarul de preparate</i></p> <p><b>6.3.19.</b> Aplicarea normelor specifice de igienă, securitate și sănătate în muncă</p>
<p><b>6.1.36.</b> Servirea băuturilor și nealcoolice: metodalități de servire, obiecte de inventar specifice</p> <p><b>6.1.37.</b> Reguli de servire a băuturilor alcoolice și nealcoolice</p> <p><b>6.1.38.</b> Asocierea preparatelor cu băuturile</p> <p><b>6.1.39.</b> Norme de igienă specifice servirii băuturilor</p>	<p><b>6.2.45.</b> Alegerea obiectelor de inventar necesare servirii băuturii</p> <p><b>6.2.46.</b> Servirea băuturilor alcoolice și nealcoolice</p> <p><b>6.2.47.</b> <i>Comunicarea cu clienții la servirea băuturilor se face, în funcție de situație, într-o limbă străină de circulație internațională</i></p>	<p><b>6.3.20.</b> <i>Servirea băuturilor alcoolice și nealcoolice se face conform comenzilor primite informatizat</i></p> <p><b>6.3.21.</b> <i>Aplicarea normelor specifice de igienă, securitate și sănătate în muncă</i></p>
<p><b>6.1.40.</b> Debarasarea în spațiile de servire</p> <p><b>6.1.41.</b> Pregătirea spațiilor după debarasare</p>	<p><b>6.2.48.</b> Efectuarea curățeniei în spațiile de servire, după debarasare</p> <p><b>6.2.49.</b> Aranjarea spațiilor de servire după debarasare</p> <p><b>6.2.50.</b> <i>Aplicarea procedurilor de recuperare a materialelor refolosibile la efectuarea curățeniei</i></p>	<p><b>6.3.22.</b> Debarasarea și aranjarea spațiilor de servire se face conform procedurilor specifice</p> <p><b>6.3.23.</b> Colaborarea cu membrii echipei pentru îndeplinirea sarcinilor</p>

Notă: In codul de trei cifre, prima cifră corespunde numărului de ordine al unității de rezultate ale învățării în cadrul calificării, a doua cifră corespunde numărului de ordine al categoriei rezultatului învățării (1 – cunoștințe, 2 – abilități, 3 – atitudini), iar a treia cifră numărului de ordine al rezultatului învățării în cadrul fiecărei categorii de rezultate ale învățării

**Domenii de competențe cheie și rezultate ale învățării specifice acestora, integrate și dezvoltate în cadrul unității de rezultate ale învățării tehnice specializate „Pregătirea și servirea preparatelor culinare”:**

- **Competențe de comunicare în limba română și în limba maternă:**
  - Colaborarea cu membrii echipei în vederea schimbului de informații referitoare la necesarul de preparate
- **Competențe de comunicare în limbi străine:**
  - Comunicarea cu clienții la servirea preparatelor se face, în funcție de situație, în limbă străină de circulație internațională
  - Comunicarea cu clienții la servirea băuturilor se face, în funcție de situație, în limbă străină de circulație internațională
- **Competența de a învăța să înveți:**
  - Identificarea mijloacelor de lucru utilizate la prelucrarea materiilor prime
  - Identificarea defectelor de calitate a antrurilor
  - Identificarea defectelor de calitate a gustărilor
  - Aprecierea calității senzoriale și defectelor preparatelor obținute
  - Identificarea defectelor preparatelor culinare complexe, de felul I
  - Identificarea defectelor de calitate a preparatelor culinare complexe de felul II
- **Competențe digitale de utilizare a tehnologiei informației ca instrument de învățare și cunoaștere:**
  - Servirea băuturilor alcoolice și nealcoolice se face conform comenzilor primite informatizat
- **Competențe sociale și civice:**
  - Colaborarea cu membrii echipei pentru îndeplinirea sarcinilor
  - Aplicarea normelor specifice de igienă, securitate și sănătate în muncă la obținerea și servirea preparatelor culinare complexe de felul I
  - Aplicarea normelor specifice de igienă, securitate și sănătate în muncă la obținerea preparatelor complexe de felul I
  - Colaborarea cu membrii echipei pentru îndeplinirea sarcinilor privind preparatele culinare de felul II
  - Depozitarea reziduurilor rezultate din activitățile de obținere a preparatelor culinare de felul II se face fără afectarea mediului înconjurător
  - Depozitarea reziduurilor rezultate din activitățile desfășurate fără afectarea mediului înconjurător
  - Depozitarea reziduurilor rezultate din prepararea gustărilor și anterurilor fără afectarea mediului înconjurător
  - Aplicarea normelor specifice de igienă, securitate și sănătate în muncă la prepararea dulciurilor
  - Aplicarea procedurilor de recuperare a materialelor refolosibile la efectuarea curățeniei
  - Aplicarea procedurilor de recuperare a materialelor refolosibile
  - Respectarea normelor specifice de igienă, securitate și sănătate în muncă
- **Competențe antreprenoriale:**
  - Amenajarea spațiilor de servire pentru diverse evenimente
- **Competențe de sensibilizare și de expresie culturală:**
  - Obținerea preparatelor tradiționale de patiserie

**Lista minimă de resurse materiale (echipamente, unelte și instrumente, machete, materii prime și materiale, documentații tehnice, economice, juridice etc.) necesare dobândirii rezultatelor învățării (existente în școală sau la operatorul economic):**

- Mijloace de prelucrare:
  - primară: vase de mărimi diferite, cuțite, blaturi de lemn, site, teluri, mașini de tocat, robot de bucătărie

Domeniul de pregătire profesională: Agricultură

Nivel: 3

Calificarea profesională: Lucrător în agroturism



- termică: vase de diferite mărimi, spumiere, palete din lemn, strecurătoarea, grătar, frigăruia, frigider, mașina de gătit, cuptor, cuptor cu microunde
- Materii prime: carne, lapte, fructe, legume, făină, ouă
- Materii prime pentru obținerea următoarelor preparate:
- Gustări : - reci: sandvișuri și tartine diferite, ouă și legume umplute
  - calde: chifteluțe, crochete
- Antreuri : - reci: piftie de pasăre
  - calde: pizza, spaghete milaneze
- Salate combinate: salată orientală, salată à la rousse, salată de boeuf, salată de țelină cu mere, salată de vinete cu maioneză
- Preparate din pește: rasol, saramură, plachie
- Preparate lichide: supe (cu găluște, de roșii cu orez, de cartofi); supe-cremă (de cartofi, de carne de pui); ciorbe (țărănească cu carne de vită, de burtă, de potroace); borșuri (de perișoare, cu carne de miel)
- Preparate din legume: iahnie de fasole, ghiveci de legume, roșii umplute cu orez, ciuperci cu smântână
- Preparate din carne cu legume sau crupe: mazăre cu carne de vită, varză cu ciolan de porc, stufat de miel, ostropel din carne de pui, pilaf cu carne de pasăre
- Preparate din carne tocată. chifteluțe cu sos, ardei umpluți, sarmale în foi, musaca de cartofi, pârjoale, mititei
- Fripturi: pui la frigare, mușchi de porc la grătar, pui la tavă, șnițel pane
- Salate: de roșii și castraveți, da varză, de salată verde, de ardei copti
- Deserturi: crema de zahăr ars, papanasi, găluște cu prune, colțunași cu brânză de vaci, salată de fructe, cozonac, pască, colac, plăcinte, brânzoaice
- Băuturi: alcoolice și nealcoolice
- Spații de servire, mese, scaune, dulapuri, obiecte decorative: decorațiuni din lemn, vegetale și ceramică, țesături și obiecte tradiționale specifice zonei
- Obiecte de inventar: farfurii, tacâmuri, pahare, olivieră, coșuri de pâine, tăvi, platouri, boluri, cești, scrumiere, fețe de masă, naproane, șervete

## Standardul de evaluare asociat unității de rezultate ale învățării

### Criteria și indicatori de realizare și ponderea acestora:

Nr. crt.	Criteria de realizare și ponderea acestora	Indicatorii de realizare și ponderea acestora		
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru	35%	Interpretarea fișei tehnologice în vederea executării preparatului și servirii lui	30%
			Alegerea materiilor prime, ustensilelor utilajelor și obiectelor de inventar necesare executării preparatului și servirii lui	40%
			Asigurarea condițiilor de aplicare a normelor de igienă, securitate și sănătate în muncă și cu privire la protecția mediului	30%
2.	Realizarea sarcinii de lucru	55%	Respectarea prescripțiilor din fișa tehnologică a preparatului executat și servit	30%
			Utilizarea corespunzătoare a materiilor prime, ustensilelor, utilajelor și obiectelor de inventar pentru executarea și servirea preparatului	50%

			Verificarea calității preparatului și servirea acestuia respectând regulile de protocol	20%
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	10%	Descrierea tehnologiei de execuție a preparatului și a metodelor de verificare a calității acestuia	40%
			Descrierea metodei de servire a preparatului și a regulilor de protocol aplicate la servire	30%
			Utilizarea terminologiei de specialitate în descrierea tehnologiilor de execuție, control și servire a preparatului	30%

**UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE SPECIALIZATE 7:  
CULTIVAREA PLANTELOR ÎN FERMA AGROTURISTICĂ**

**Rezultatele învățării:**

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p><b>Particularitățile morfologice și biologice și cerințele față de climă și sol ale speciilor de plante din grupele: cereale</b> (ovăz, secară, orz, triticale, porumb, cartof), <b>leguminoase</b> (mazărea), <b>rădăcinoase și tuberculinoase</b> (sfecla, cartoful), <b>plante aromate și medicinale</b> (levănțica, chimion, menta, cimbru, tarhon, fenicul, busuioc, coriandru)</p> <p>7.1.1 Particularitățile morfologice și biologice și a cerințele față de climă și sol</p> <p>7.1.2 Soiuri și hibrizi din speciile de plante cultivate în zonă</p>	<p>7.2.1 Identificarea speciilor de plante, după particularitățile morfologice</p> <p>7.2.2 Identificarea fazelor de vegetație ale culturilor</p> <p>7.2.3 Identificarea soiurilor și hibrizilor din speciile de plante cultivate în zonă</p>	<p>7.3.1 <i>Utilizarea autonomă a materialelor pentru identificarea particularităților morfologice și biologice ale plantelor</i></p>
<p><b>Tehnologii de cultivare ale plantelor de câmp</b> Rotația culturilor</p> <p>7.1.3. Rotația culturilor</p> <p>Fertilizarea</p> <p>7.1.4. Lucrări de fertilizare a culturilor de câmp</p> <p>7.1.5. Etapele de lucru pentru pregătirea mașinilor pentru fertilizat.</p> <p>7.1.6. Aprecierea calității lucrărilor de fertilizare.</p> <p>Lucrările solului</p> <p>7.1.7. Lucrările solului.</p> <p>7.1.8. Indicii de calitate la lucrările solului.</p> <p>Lucrările de semănat/ plantat</p> <p>7.1.9. Indicii de calitate ai semințelor/tuberculilor de cartof.</p> <p>7.1.10. Tratamente la sămânță împotriva bolilor și daunatorilor, bacterizarea (la leguminoase)</p> <p>7.1.11. Pregătirea tuberculilor de cartofi pentru plantat.</p>	<p>Rotația culturilor</p> <p>7.2.4. Explicarea modului de rotație a a culturilor pe o solă</p> <p>Fertilizarea</p> <p>7.2.5. Alegerea sortimentelor de îngrășăminte, a mașinilor și echipamentelor pentru fertilizat.</p> <p>7.2.6. Efectuarea lucrărilor agricole cu mașinile și echipamentele pentru fertilizat.</p> <p>7.2.7. Verificarea calității lucrărilor de fertilizat</p> <p>Lucrările solului</p> <p>7.2.8. Aprecierea indicilor de calitate la lucrările solului (arat, grăpat)</p> <p>Lucrările de semănat/ plantat</p> <p>7.2.9. Calculul cantității de sămânță/ tuberculi/ ha</p>	<p>7.3.2. Utilizarea materialelor pentru executarea autonomă a lucrărilor de înființare, întreținere și recoltare a culturilor de câmp, cu respectarea parametrilor tehnologici de execuție</p> <p>7.3.3. <i>Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul îndeplinirii sarcinilor de la locul de muncă</i></p> <p>7.3.4. <i>Asumarea inițiativei în cadrul echipei de lucru, în vederea îmbunătățirii parametrilor tehnologici de execuție a lucrărilor de semănat/ plantat</i></p>

Domeniul de pregătire profesională: Agricultură

Nivel: 3

Calificarea profesională: Lucrător în agroturism



<p><b>7.1.12.</b>Calitatea lucrărilor de semănat/plantat</p> <p>Lucrările de îngrijire</p> <p><b>7.1.13.</b>Lucrări de îngrijire aplicate culturilor de câmp</p> <p><b>7.1.14.</b>Procesul de lucru cu mașinile și echipamentele folosite pentru erbicidat și tratamente fitosanitare</p> <p><b>7.1.15.</b>Calitatea lucrărilor de întreținere a culturilor</p> <p>Recoltarea și depozitarea produselor</p> <p><b>7.1.16.</b>Evaluarea producției de boabeși tuberculi la ha</p> <p><b>7.1.17.</b>Lucrări de recoltare a culturilor de câmp</p> <p><b>7.1.18.</b>Tipurile de spații de depozitare a produselor recoltate</p> <p><b>7.1.19.</b> Norme de sănătate și securitatea muncii specifice tehnologiei de recoltare a plantelor de câmp</p>	<p><b>7.2.10.</b> Executarea operațiilor de pregătire a tuberculilor de cartofi pentru plantat</p> <p><b>7.2.11.</b> Efectuarea de determinări pentru aprecierea calității lucrărilor de semănat/plantat</p> <p>Lucrările de îngrijire</p> <p><b>7.2.12.</b>Identificarea buruienilor, bolilor și dăunătorilor din culturile de câmp</p> <p><b>7.2.13.</b>Efectuarea lucrărilor de combatere mecanică a buruienilor, tăvălugit, mușuroit, distrugerea crustei, irigare</p> <p><b>7.2.14.</b> Executarea lucrărilor manuale de combatere a buruienilor, bolilor și dăunătorilor, cu aparate portabile</p> <p><b>7.2.15.</b>Executarea lucrărilor de irigare a culturilor, conform graficului de udare și a normei de udare</p> <p>Recoltarea și depozitarea produselor</p> <p><b>7.2.16.</b>Executarea lucrărilor de recoltare manuală și semimecanizată</p> <p><b>7.2.17.</b>Executarea operațiilor de depozitare a produselor vegetale</p> <p><b>7.2.18.</b>Aplicarea normelor de sănătate și securitate în muncă, specifice tehnologiei de recoltare a plantelor de câmp</p>	<p><b>7.3.5.</b>Aplicarea metodelor și mijloacelor de combatere a dăunătorilor, agenților patogeni și a buruienilor, în scopul păstrării echilibrului ecologic</p> <p><b>7.3.6.</b><i>Asumarea inițiativei în cadrul echipei de lucru, în vederea îmbunătățirii parametrilor tehnologici de execuție a lucrărilor de îngrijire a culturilor de câmp</i></p> <p><b>7.3.7.</b><i>Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul îndeplinirii sarcinilor de la locul de muncă</i></p> <p><b>7.3.8.</b>Manifestarea responsabilității, în cadrul echipei, ce are ca sarcină de lucru recoltarea și depozitarea produselor</p> <p><b>7.3.9.</b>Respectarea normelor de sănătate și securitate în muncă, specifice tehnologiei de recoltare a plantelor de câmp</p>
<p><b>Particularitățile morfologice și biologice, cerințele față de climă și sol ale speciilor horticole: pomi fructiferi (mărul, părul, prunul, vișinul), legume (ceapa, usturoi, morcov, pătrunjel, păstârnac, sfeclă roșie, țelină, varza albă, varza roșie), arbuști fructiferi (coacăzul, agrișul, afinul, murul, zmeurul, cătina, alunul)</b></p>	<p>Diferențierea speciilor horticole după particularitățile morfologice</p> <p><b>7.2.19.</b> Diferențierea fazelor de vegetație ale speciilor horticole</p> <p><b>7.2.20.</b>Alegerea soiurilor de specii horticole, potrivit</p>	<p><b>7.3.10.</b>Corelarea particularităților morfologice și biologice cu cerințele față de climă și sol ale plantelor horticole</p> <p><b>7.3.11.</b>Manifestarea responsabilității în cadrul</p>



<p>7.1.20.Particularități morfologice biologice ale speciilor horticole</p> <p>7.1.21.Factorii de vegetație</p> <p>7.1.22.Soiuri din cadrul speciilor horticole pretabile pentru zona de cultură</p> <p><b>Tehnologii de cultivare ale pomilor fructiferi</b></p> <p>a. Lucrări de pregătire a terenului și de înființare a unei plantații de pomi:</p> <p>7.1.23.Sisteme de cultură a pomilor</p> <p>7.1.24.Lucrări de organizare și amenajare antierozională a terenului</p> <p>7.1.25.Lucrările de pregătire a terenului</p> <p>7.1.26.Lucrările de înființare a plantațiilor pomicole</p> <p>b. Întreținerea plantațiilor de pomi:</p> <p>7.1.27.Lucrări de întreținere a plantațiilor tinere de pomi: proiectarea și formarea coroanei pomilor fructiferi, agrotehnica plantațiilor tinere de pomi</p> <p>7.1.28.Lucrări de întreținere a plantațiilor roditoare de pomi: tehnica tăierilor de fructificare și întreținere a coroanei pomilor fructiferi, agrotehnica plantațiilor roditoare de pomi</p> <p>c. Recoltarea și ambalarea fructelor:</p> <p>7.1.29.Lucrări de recoltare și ambalare a fructelor</p>	<p>condițiilor pedoclimatice și economice pentru zona de cultură</p> <p>a.Lucrări de pregătire a terenului și de înființare a unei plantații de pomi:</p> <p>7.2.21.Selectarea agregatelor pentru lucrările de pregătire a terenului și pentru săpat gropi</p> <p>7.2.22.Executarea lucrărilor de pichetare a terenului</p> <p>7.2.23.Executarea operațiilor de pregătire a materialului săditor pomicol</p> <p>7.2.24.Executarea operațiilor de plantare propriu-zisă</p> <p>b. Întreținerea plantațiilor de pomi</p> <p>7.2.25.Executarea lucrărilor de dirijare a coroanelor, creșterea și rodirea pomilor</p> <p>7.2.26.Executarea lucrărilor de protecție fitosanitară și împotriva rozătoarelor</p> <p>7.2.27.Executarea operațiilor în verde la pomii fructiferi</p> <p><i>Întreținerea plantațiilor roditoare de pomi fructiferi</i></p> <p>7.2.28.Executarea lucrărilor de întreținere a ramurilor de schelet</p> <p>7.2.29.Executarea tăierilor la ramurile de semishelet, la ramurile de rod și la ramurile vegetative anuale</p> <p>7.2.30.Identificarea buruienilor, bolilor și dăunătorilor din cultură</p> <p>7.2.31.Irigarea culturilor potrivit normelor și graficului de udare;</p> <p>c. Recoltarea și ambalarea fructelor</p> <p>7.2.32.Stabilirea momentului optim de recoltare, a metodelor</p>	<p>echipei, ce are ca sarcina de lucru selectarea soiurilor și hibrizilor pretabile pentru zonă</p> <p>7.3.12.Utilizarea materialelor pentru executarea autonomă a lucrărilor de înființare, întreținere și recoltare în plantațiile pomicole, cu respectarea parametrilor tehnologici de execuție.</p> <p>7.3.13.<i>Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul îndeplinirii sarcinilor de la locul de muncă.</i></p> <p>7.3.14.Manifestarea responsabilității, în cadrul echipei, ce are ca sarcini de lucru executarea lucrărilor specifice tehnologiei de cultivare a pomilor fructiferi</p> <p>7.3.15<i>Asumarea inițiativei în cadrul echipei de lucru, în vederea execuției lucrărilor de înființare, întreținere și recoltare a pomilor fructiferi</i></p> <p>7.3.16.Aplicarea metodelor și mijloacelor de combatere a dăunătorilor, agenților patogeni și a buruienilor în scopul păstrării echilibrului</p> <p>7.3.17.Respectarea normelor de sănătate și securitate în muncă, specifice tehnologiei de cultivare a pomilor fructiferi.</p> <p>7.3.18.<i>Aplicarea normelor de sănătate și securitate în muncă,</i></p>
---	---	--

<p><b>7.1.30.</b>Norme de sănătate și securitatea muncii specifice tehnologiei de cultivare a pomilor fructiferi.</p> <p><b>Tehnologii de cultivare ale plantelor legumicole</b></p> <p>a. Producerea răsadurilor de plante legumicole</p> <p><b>7.1.31.</b>Caracterizarea construcțiilor folosite în legumicultură</p> <p><b>7.1.32.</b>Precizarea pământurilor necesare pentru substraturi</p> <p><b>7.1.33.</b> Pregătirea substratului pentru producerea răsadului</p> <p><b>7.1.34.</b>Tehnici de semănat în vederea producerii răsadurilor</p> <p><b>7.1.35.</b>Lucrări de îngrijire a răsadurilor</p> <p>b. Cultura legumelor direct în câmp:</p> <p><b>7.1.36.</b>Lucrări de pregătire a terenului pentru culturi în ogor propriu</p> <p><b>7.1.37.</b>Înființarea culturilor legumicole prin semănat/ plantat</p> <p><b>7.1.38.</b>Apresiasi calității lucrărilor de semănat/ plantat</p> <p>c.Cultura protejată și forțată a legumelor</p> <p><b>7.1.39.</b>Lucrări de pregătire a terenului în sere și solarii</p> <p><b>7.1.40.</b>Lucrări de semănat în solarii</p> <p><b>7.1.41.</b>Lucrări de plantat legume în solarii</p> <p><b>7.1.42.</b>Lucrări de plantat în seră</p> <p>d. Îngrijirea culturilor de legume</p> <p><b>7.1.43.</b>Lucrări de îngrijire aplicate solului și plantelor legumicole</p>	<p>și mijloacelor de recoltare</p> <p><b>7.2.33.</b>Executarea lucrărilor de recoltare manuală și semi-mecanizată a fructelor</p> <p>a. Producerea răsadurilor de plante legumicole</p> <p><b>7.2.34.</b>Executarea operațiilor de pregătire a substratului pentru producerea răsadului</p> <p><b>7.2.35.</b>Calculul normei de sămânță, a necesarului de material săditor și de plantat</p> <p><b>7.2.36.</b>Executarea lucrărilor de semănat și repicat în răsadniță</p> <p><b>7.2.37.</b>Executarea lucrărilor de îngrijire a răsadurilor</p> <p>b. Cultura legumelor direct în câmp:</p> <p><b>7.2.38.</b> Efectuarea lucrărilor de pregătire a terenului, semănat / plantat răsaduri</p> <p><b>7.2.39.</b>Calculul cantității de sămânță/ material de plantat/ ha</p> <p><b>7.2.40.</b>Apresiasi calității la lucrările mecanizate de pregătire a terenului, semănat/plantat</p> <p><b>7.2.41.</b>Executarea lucrărilor manuale de înființare a culturilor legumicole prin semănat/ plantat</p> <p>c.Cultura protejată și forțată a legumelor</p> <p><b>7.2.42.</b>Executarea lucrărilor de pregătire a terenului în sere și solarii</p> <p><b>7.2.43.</b>Executarea lucrărilor de înființare a culturilor în sere și solarii</p> <p>d. Îngrijirea culturilor de legume:</p> <p><b>7.2.44.</b>Executarea lucrărilor de îngrijire cu caracter general,</p>	<p><i>specifice tehnologiei de cultivare a pomilor fructiferi</i></p> <p><b>7.3.19.</b><i>Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul îndeplinirii sarcinilor de la locul de muncă</i></p> <p><b>7.3.20.</b><i>Manifestarea responsabilității, în cadrul echipei, ce are ca sarcini de lucru executarea lucrărilor specifice tehnologiei de cultivare a legumelor</i></p> <p><b>7.3.21.</b>Utilizarea autonomă a materialelor pentru executarea lucrărilor de înființare, întreținere și recoltare a culturilor de legume, cu respectarea parametrilor tehnologici de execuție</p> <p><b>7.3.22.</b><i>Asumarea inițiativei în cadrul echipei de lucru, în vederea respectării parametrilor tehnologici de execuție a lucrărilor de înființare, întreținere și recoltare a culturilor de legume</i></p> <p><b>7.3.23.</b><i>Respectarea normelor de sănătate și securitate în muncă, specifice tehnologiei de cultivare a legumelor</i></p>
---	--	--

<p>e. Recoltarea, condiționarea și valorificarea legumelor  <b>7.1.44.</b> Lucrări de recoltare a legumelor- momentul începerii recoltării, metode de recoltare  <b>7.1.45.</b> Lucrări de condiționare a legumelor  <b>7.1.46.</b> Sisteme de ambalare a producției legumicole  <b>7.1.47.</b> Norme de securitate și sănătate în muncă specifice tehnologiei de cultivare a legumelor</p>	<p>special și a lucrărilor specifice culturilor protejate de legume  e. Recoltarea, condiționarea și valorificarea legumelor  <b>7.2.45.</b> Selectarea mijloacelor folosite pentru recoltarea semi-mecanizată și mecanizată  <b>7.2.46.</b> Recoltarea semi-mecanizată și manuală a legumelor  <b>7.2.47.</b> Executarea operațiilor de condiționare și ambalare a produselor legumicole  <b>7.2.48.</b> Aplicarea normelor de sănătate și securitate în muncă, specifice tehnologiei de cultivare a legumelor</p>	
<p><b>Tehnologii de cultivare a arbuștilor</b>  a. Lucrări de pregătire a terenului și de înființare a unei plantații arbuști  <b>7.1.48.</b> Caracterizarea sistemelor de cultură a arbuștilor  <b>7.1.49.</b> Lucrările de pregătire a terenului  <b>7.1.50.</b> Lucrări de înființare a plantațiilor de arbuști</p> <p>b. Întreținerea plantațiilor de arbuști:  <b>7.1.51.</b> Lucrări de întreținere a plantațiilor tinere de arbuști: proiectarea și formarea coroanei arbuști, agrotehnica plantațiilor tinere de arbuști  <b>7.1.52.</b> Lucrări de întreținere a plantațiilor roditoare de arbuști: tehnica tăierilor de fructificare și întreținere a coroanei arbuștilor, agrotehnica plantațiilor roditoare de arbuști</p>	<p>a. Lucrări de pregătire a terenului și de înființare a unei plantații arbuști  <b>7.2.49.</b> Executarea operațiilor de pregătire a materialului săditor  <b>7.2.50.</b> Executarea operațiilor de plantare propriu-zisă</p> <p>b. Întreținerea plantațiilor de arbuști  <i>Întreținerea plantațiilor tinere de arbuști:</i>  <b>7.2.51.</b> Executarea lucrărilor de dirijare a coroanelor, creșterea și rodirea arbuștilor  <b>7.2.52.</b> Executarea lucrărilor de protecție fitosanitară și împotriva rozătoarelor  <b>7.2.53.</b> Executarea operațiilor în verde la arbuști  <i>Întreținerea plantațiilor roditoare de arbuști</i>  <b>7.2.54.</b> Executarea lucrărilor de întreținere a ramurilor de schelet  <b>7.2.55.</b> Executarea tăierilor la ramurile de semischelet, la ramurile de rod și la ramurile vegetative anuale  <b>7.2.56.</b> Identificarea</p>	<p><b>7.3.24.</b> Utilizarea materialelor pentru executarea autonomă a lucrărilor de înființare, întreținere și recoltare în plantațiile de arbuști, cu respectarea parametrilor tehnologici de execuție</p> <p><b>7.3.25.</b> <i>Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul îndeplinirii sarcinilor de la locul de muncă</i></p> <p><b>7.3.26.</b> Manifestarea responsabilității, în cadrul echipei, ce are ca sarcini de lucru executarea lucrărilor specifice tehnologiei de cultivare a arbuștilor</p> <p><b>7.3.27.</b> Asumarea inițiativei în cadrul echipei de lucru, în vederea îmbunătățirii parametrilor tehnologici de execuție a lucrărilor de înființare, întreținere și recoltare a pomilor fructiferi</p> <p><b>7.3.28.</b> Aplicarea metodelor și mijloacele luptei integrate</p>

<p>c. Recoltarea și ambalarea fructelor</p> <p>7.1.53. Lucrări de recoltare și ambalare a fructelor</p> <p>7.1.54. Norme de sănătate și securitatea muncii specifice tehnologiei de cultivare a arbuștilor</p>	<p>buruienilor, bolilor și dăunătorilor din cultură</p> <p>7.2.57. Executarea lucrărilor manuale de combatere chimică și mecanică a bolilor și dăunătorilor</p> <p>7.2.58. Irigarea culturilor potrivit normelor și graficului de udare</p> <p>c. Recoltarea și ambalarea fructelor</p> <p>7.2.59. Stabilirea momentului optim de recoltare, a metodelor și mijloacelor de recoltare</p> <p>7.2.60. Executarea lucrărilor de recoltare manuală a fructelor</p> <p>7.2.61. <i>Aplicarea normelor de sănătate și securitate în muncă, specifice tehnologiei de cultivare a arbuștilor</i></p>	<p>împotriva dăunătorilor, agenților patogeni și a buruienilor în scopul păstrării echilibrului ecologic</p> <p>7.3.29. <i>Respectarea normelor de sănătate și securitate în muncă, specifice tehnologiei de cultivare a arbuștilor</i></p>
<p><b>Particularitățile morfologice și biologice, cerințele față de climă și sol ale plantelor furajere:</b></p> <p><b>anuale</b> (borceag de primăvară, toamnă, porumb furajer, gulie furajeră, sfeclă furajeră), <b>perene</b> (trifoi, lucernă, ghizdei, graminee perene)</p> <p>Descrierea particularităților morfologice biologice ale plantelor furajere</p> <p>7.1.55. Factorii de vegetație</p> <p>7.1.56. Soiuri din cadrul speciilor de plante furajere</p> <p><b>Tehnologii de cultivare ale plantelor furajere</b></p> <p>a. Fertilizarea</p> <p>7.1.57. Lucrări de fertilizare a culturilor de plante furajere</p> <p>b. Lucrările solului</p> <p>7.1.58. Lucrările solului</p> <p>7.1.59. Aprecierea indicilor de calitate la lucrările solului</p> <p>c. Lucrările de semănat</p> <p>7.1.60. Indicii de calitate ai semințelor</p> <p>7.1.61. Tratamente împotriva</p>	<p>7.2.62. Diferențierea speciilor de plante furajere după particularitățile morfologice</p> <p>7.2.63. Diferențierea fazelor de vegetație ale speciilor de plante furajere</p> <p>7.2.64. <i>Selectarea soiurilor de specii de plante furajere potrivit condițiilor pedoclimatice și economice ale zonei</i></p> <p>a. Fertilizarea</p> <p>7.2.65. Calculul cantității de îngrășămintă cu azot, fosfor și potasiu</p> <p>7.2.66. Alegerea sortimentelor de îngrășămintă, a mașinilor și echipamentelor pentru fertilizat</p> <p>7.2.67. Efectuarea lucrărilor de fertilizat</p> <p>b. Lucrările solului</p> <p>7.2.68. Verificarea indicilor de</p>	<p>7.3.30. <i>Utilizarea autonomă a materialelor pentru identificarea particularităților morfologice și biologice ale plantelor furajere</i></p> <p>7.3.31. Utilizarea materialelor pentru executarea autonomă a lucrărilor de înființare, întreținere și recoltare a plantelor furajere, cu respectarea parametrilor tehnologici de execuție</p> <p>7.3.32. Colaborarea cu membrii</p>

<p>bolilor și daunatorilor ,la sămânță</p> <p><b>7.1.62.</b>Parametrii tehnologici la lucrările de semănat</p> <p><b>7.1.63.</b> Aprecierea calității lucrărilor de semănat</p> <p>d.Lucrările de îngrijire</p> <p><b>7.1.64.</b> Lucrări de îngrijire aplicate culturilor de plante furajere</p> <p><b>7.1.65.</b>Aprecierea calității lucrărilor de întreținere a culturilor de plante furajere</p> <p>e.Recoltarea și depozitarea produselor</p> <p><b>7.1.66.</b> Evaluarea producției</p> <p><b>7.1.67.</b> Lucrări de recoltare a culturilor de plante furajere</p> <p><b>7.1.68.</b> Spații de depozitare a recoltei</p> <p><b>7.1.69.</b>Norme de sănătate și securitatea muncii specifice tehnologiei de cultivare a plantelor de câmp</p>	<p>calitate la lucrările solului</p> <p>c.Lucrările de semănat</p> <p><b>7.2.69.</b>Aprecierea indicilor de calitate ai semințelor</p> <p><b>7.2.70.</b>Executarea lucrărilor de semănat</p> <p><b>7.2.71.</b>Aprecierea calității lucrărilor de semănat</p> <p>d. Lucrările de îngrijire</p> <p><b>7.2.72.</b>Verificarea stării de vegetație a culturilor de plante furajere</p> <p><b>7.2.73.</b>Identificarea buruienilor, bolilor și dăunătorilor din culturile de plante furajere</p> <p><b>7.2.74.</b>Executarea a lucrărilor de îngrijire a culturilor furajere</p> <p><b>7.2.75.</b>Efectuarea de determinări pentru aprecierea calității lucrărilor mecanizate de erbicidare și de tratamente fitosanitare</p> <p>e.Recoltarea și depozitarea produselor</p> <p><b>7.2.76.</b> Evaluarea producției de plante furajere</p> <p><b>7.2.77.</b>Executarea lucrărilor de recoltare plantelor furajere</p> <p><b>7.2.78.</b>Executarea operațiilor de depozitare a plantelor furajere</p>	<p>echipei de lucru, în scopul îndeplinirii sarcinilor de la locul de muncă</p> <p><b>7.3.33.</b>Manifestarea responsabilității, în cadrul echipei, la aprecierea indicilor de calitate ai semințelor</p> <p><b>7.3.34.</b>Asumarea inițiativei în cadrul echipei de lucru, în vederea îmbunătățirii parametrilor tehnologici de execuție a lucrărilor de semănat</p> <p><b>7.3.35.</b>Executarea a lucrărilor de îngrijire a culturilor cu respectarea parametrilor tehnologici</p> <p><b>7.3.36.</b><i>Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul îndeplinirii sarcinilor de la locul de muncă</i></p> <p><b>7.3.37.</b>Manifestarea responsabilității, în cadrul echipei, ce are ca sarcină de lucru recoltarea și depozitarea plantelor furajere</p> <p><b>7.3.38.</b><i>Aplicarea normelor de sănătate și securitate în muncă, specifice tehnologiei de cultivare a plantelor furajere</i></p>
<p><b>Particularitățile morfologice și biologice, cerințele față de climă și sol ale vegetației din pajiștile naturale</b></p> <p><b>7.1.70.</b>Identificarea vegetației din pajiștile naturale</p> <p><b>7.1.71.</b>Particularitățile morfologice biologice ale vegetației din pajiștile naturale</p> <p><b>7.1.72.</b>Factorii de vegetație</p> <p><b>7.1.73.</b>Specii de plante cu valoare nutritivă din pajiștile naturale</p> <p><b>7.1.74.</b>Speciile dăunătoare din flora spontană</p> <p><b>Tehnologii de întreținere și valorificare a pajiștilor naturale</b></p>	<p><b>7.2.79.</b>Diferențierea vegetației din pajiștile naturale după particularitățile morfologice</p> <p><b>7.2.80.</b>Diferențierea fazelor de vegetație ale vegetației din pajiștile naturale</p> <p><b>7.2.81.</b>Diferențierea speciilor din vegetației din pajiștile naturale în funcție de valoarea nutritivă a plantelor din pajiștile naturale</p>	<p><b>7.3.39.</b><i>Utilizarea rațională a pajiștilor naturale în conformitate cu respectarea legislației mediului</i></p> <p><b>7.3.40.</b>Respectarea tehnologiei de întreținere și valorificare a</p>

<p>7.1.75. Lucrări de îngrijire a pajiștilor naturale</p> <p>7.1.76. Modalități de exploatare a pajiștilor naturale</p> <p>7.1.77. Evaluarea producției din pajiștile naturale</p> <p>7.1.78. Lucrări de recoltare a pajiștilor naturale</p> <p>7.1.79. Depozitarea plantelor furajere</p> <p>7.1.80. Norme de sănătate și securitatea muncii specifice tehnologiei de întreținere și valorificare a pajiștilor naturale</p>	<p>7.2.82. Efectuarea lucrărilor de îngrijire din pajiștile naturale</p> <p>7.2.83. Stabilirea metodelor de valorificare a pajiștilor naturale</p> <p>7.2.84. Executarea lucrărilor de recoltare a plantelor din pajiștile naturale</p> <p>7.2.85. Executarea operațiilor de depozitare a plantelor furajere</p>	<p>pajiștilor naturale</p> <p>7.3.41. Aplicarea normelor de sănătate și securitate în muncă, specifice tehnologiei de întreținere și valorificare a pajiștilor naturale</p>
--	--	---

*Notă: In codul de trei cifre, prima cifră corespunde numărului de ordine al unității de rezultate ale învățării în cadrul calificării, a doua cifră corespunde numărului de ordine al categoriei rezultatului învățării (1 – cunoștințe, 2 – abilități, 3 – atitudini), iar a treia cifră numărului de ordine al rezultatului învățării în cadrul fiecărei categorii de rezultate ale învățării*

**Domenii de competențe cheie și rezultate ale învățării specifice acestora, integrate și dezvoltate în cadrul unității de rezultate ale învățării tehnice specializate „Cultivarea plantelor în ferma agroturistică”:**

- **Competențe de comunicare în limba română și în limba maternă:**

- Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate
- Descrierea activităților profesionale desfășurate, în cadrul tehnologiilor de cultivare a plantelor

- **Competența de a învăța să înveți:**

- Corelarea particularităților morfologice și biologice cu cerințele față de climă și sol
- Folosirea corectă a datelor din buletinelor de analiză a semințelor și a instrucțiunilor de folosire a pesticidelor
- Selectarea soiurilor de specii de plante furajere potrivit condițiilor pedoclimatice și economice ale zonei
- Întreținerea plantațiilor roditoare de pomi fructiferi
- Utilizarea rațională a pajiștilor naturale în conformitate cu respectarea legislației mediului

- **Competențe sociale și civice:**

- Colaborarea cu membrii echipei de lucru în scopul îndeplinirii sarcinilor de lucru
- Manifestarea responsabilității în realizarea sarcinilor de lucru
- Aplicarea normelor de sănătate și securitate în muncă, specifice tehnologiei de cultivare a pomilor fructiferi
- Aplicarea normelor de sănătate și securitate în muncă, specifice tehnologiei de întreținere și valorificare a pajiștilor naturale
- Aplicarea normelor de sănătate și securitate în muncă, specifice tehnologiei de cultivare a arbuștilor
- Aplicarea normelor de sănătate și securitate în muncă, specifice tehnologiei de cultivare a plantelor furajere
- Aplicarea normelor de sănătate și securitatea muncii specifice tehnologiei de întreținere și valorificare a pajiștilor naturale
- Respectarea normelor de sănătate și securitate în muncă, specifice tehnologiei de cultivare a arbuștilor

- **Competențe antreprenoriale:**

- Asumarea inițiativei în cadrul echipei de lucru, în vederea îmbunătățirii parametrilor tehnologici de execuție a lucrărilor agricole

Domeniul de pregătire profesională: Agricultură

Nivel: 3

Calificarea profesională: Lucrător în agroturism



- Asumarea inițiativei în cadrul echipei de lucru, în vederea îmbunătățirii parametrilor tehnologici de execuție a lucrărilor de îngrijire a culturilor de câmp
- Asumarea inițiativei în cadrul echipei de lucru, în vederea execuției lucrărilor de înființare, întreținere și recoltare a pomilor fructiferi
- Asumarea inițiativei în cadrul echipei de lucru, în vederea respectării parametrilor tehnologici de execuție a lucrărilor de înființare, întreținere și recoltare a culturilor de legume

**Lista minimă de echipamente pentru calitatea formării (necesare în școală sau la operatorul economic):**

- Specii de plante de câmp :
  - neprășitoare - ovăz, secară, orz, triticeale
  - prășitoare - porumb, cartof, mazărea
  - plante medicinale și aromatice: levănțica, chimion, menta, cimbru, tarhon, fenicul, busuioc, coriandru
- Materiale: probe de plante vii și conservate (ierbar, semințe), atlase botanice, planșe, colecții fitotehnice, lupe, truse de măsurat, pensete, șublere, software cu specii de plante cultivate, semințe, material de plantat, saci, sfoară, găleți, cuțite, praf de cretă, mese de lucru, buletin de analiză a calității materialului semincer și de plantat, folii, cântare, prelate, pungi, cale, hărți de îmburuienare, rame metrice, erbicide, fungicide, insecticide
- Mașini și utilaje: tractor în agregat cu mașini de pregătit terenul, tractor în agregat cu semănători, tractor în agregat cu mașini de plantat tuberculi, tractor în agregat cu cultivatoare, mașini de combatere a bolilor și dăunătorilor
- Specii de plante horticoale: bulboase (ceapa, usturoi), rădăcinoase (morcov, pătrunjel, păstârnac, sfeclă roșie, țelină), vărzoase (varza albă, varza roșie), bobul; mărul, părul, prunul, vișinul; coacăzul, agrișul, afînul, murul, zmeurul, cătina, alunul, căpșunul
- Materiale, mașini și unelte: îngrășăminte organice și minerale, semințe, material vegetal, produse insecto-fungicide, echipament individual de protecție, nivelator, grapă cu discuri, mașina de modelat solul, cultivator, plug, freze, motocultor: pomi altoiți, îngrășăminte organice și minerale, cazmale, sape, picheți, panglici, produse insecto-fungicide, lăzi, scări, saci de recoltat, găleți, scândura de repichetat; material săditor, îngrășăminte organice și minerale, cazmale, sape, picheți, panglici, produse insecto-fungicide, lădițe, găleți, caserole, aparat de stropit purtat în spate
- Plante furajere: anuale: borceag de primăvară, toamnă, porumb furajer, gulie furajeră, sfeclă furajeră, napi/ perene: trifoi, ghizdei, graminee perene
- Materiale: sămânță, saci, sfoară, găleți, cântar, prelată; căpițe, stoguri, șire, fânare, silozuri
- Mașini și utilaje: tractor, mașini pentru administrat îngrășăminte, pluguri, grape, nivelator, tăvălug, cositori mecanice, coase, furci, remorci, greble, motocositori, prese de balotare
- Specii de plante din pajiștile naturale: - graminee, leguminoase, plante cu valoare nutritivă scăzută, plante dăunătoare: toxice, semitoxice, vegetație nedorită
- Materiale: ierbare, atlase botanice, determinatoare botanice, planșe, semințe, rame metrice, probe de plante
- Mașini și utilaje: tractor, grape, nivelatoare, remorci, mașini de împrăștiat îngrășăminte organice și minerale, cositori mecanice, freze, prese, rindeaua de pajiști, mașini de curățat pajiști, tăvălug
- Unelte: topor, greble, săpăligă, sape, coase
- Materiale și echipamente: ramă metrică, cântar, gard electric, garduri din material lemnos, stație de încărcat baterii





## Standardul de evaluare asociat unității de rezultate ale învățării

Criteria și indicatori de realizare și ponderea acestora:

Nr. crt.	Criteria de realizare și ponderea acestora		Indicatorii de realizare și ponderea acestora	
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru	30%	Utilizarea fișei tehnologice a culturii pentru executarea lucrărilor agricole	30%
			Selectarea materialelor, echipamentelor și instalațiilor necesare aplicării tehnologiei de cultivare a plantelor	40%
			Asigurarea condițiilor de aplicare a normelor cu privire la protecția muncii și a mediului	30%
2.	Realizarea sarcinii de lucru	60%	Respectarea succesiunii lucrărilor din fișa tehnologică a culturii, a parametrilor de execuție a lucrărilor manuale și mecanizate	30%
			Utilizarea corespunzătoare a materialelor și echipamentelor și instalațiilor în vederea aplicării tehnologiei de cultivare a plantelor	50%
			Verificarea calității lucrărilor solului, a lucrărilor de fertilizare, înființare, întreținere și recoltare a culturilor	20%
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	10%	Descrierea verigilor tehnologice (rotația, lucrările solului, fertilizarea, sămânța și semănatul, lucrările de îngrijire, recoltarea și depozitarea produselor) de cultivare a plantelor	40%
			Descrierea activităților profesionale, desfășurate în cadrul tehnologiilor de cultivare a plantelor	30%
			Utilizarea terminologiei de specialitate în descrierea verigilor tehnologice de cultivare a plantelor	30%

**UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE SPECIALIZATE 8:  
CONDUCEREA TRACTORULUI ȘI AUTO**

**Rezultatele învățării:**

<b>Cunoștințe</b>	<b>Abilități</b>	<b>Atitudini</b>
<p><b>8.1.1</b> Noțiuni de legislație rutieră</p> <p><b>8.1.2</b> Particularitățile drumului public și a mijloacelor de dirijare a circulației</p> <p><b>8.1.3</b> Mijloace de semnalizare rutieră (indicatoare, marcaje, semnale)</p> <p><b>8.1.4</b> Reguli de circulație rutieră la deplasarea vehiculelor pe drumurile publice</p> <p><b>8.1.5</b> Infrațiuni și contravenții rutiere</p> <p><b>8.1.6</b> Variante de asigurare adecvate pentru tractoare</p> <p><b>8.1.7</b> Condiții de admisibilitate pentru vehicule și conducătorii acestora</p>	<p><b>8.2.1</b> Aplicarea legislației rutiere în vigoare</p> <p><b>8.2.2</b> Identificarea particularităților drumului public</p> <p><b>8.2.3</b> Recunoașterea indicatoarelor, a marcajelor și a semnalelor rutiere</p> <p><b>8.2.4</b> Respectarea drepturilor și a obligațiilor conducătorilor auto la întâlnirea mijloacelor de semnalizare rutieră</p> <p><b>8.2.5</b> Aplicarea regulilor de circulație rutieră la deplasarea vehiculelor pe drumurile publice</p> <p><b>8.2.6</b> Utilizarea manualelor și a testelor de circulație rutieră</p> <p><b>8.2.7</b> Analizarea variantelor de asigurare adecvate pentru tractoare</p> <p><b>8.2.8</b> Asigurarea îndeplinirii condițiilor de admisibilitate pentru vehicule și conducătorii acestora</p>	<p><b>8.3.1</b> Manifestarea responsabilă în traficul rutier, atât pentru apărarea vieții și integrității participanților la trafic cât și pentru protejarea mediului înconjurător</p>
<p><b>8.1.8</b> Elemente ale conducerii preventive</p> <p><b>8.1.9</b> Analiza situațiilor periculoase din punct de vedere al pierderii aderenței și lipsei vizibilității</p>	<p><b>8.2.9</b> Adaptarea modului de deplasare în funcție de condițiile specifice.</p> <p><b>8.2.10</b> Identificarea factorilor de risc pentru circulația în anumite situații</p>	<p><b>8.3.2</b> Justificarea alegerii unei tehnici de conducere preventivă într-o situație de risc</p>
<p><b>8.1.10</b> Componentele trusei de prim ajutor</p> <p><b>8.1.11</b> Manevre de acordare a primului ajutor</p>	<p><b>8.2.11</b> Identificarea componentelor trusei de prim ajutor</p> <p><b>8.2.12</b> Stabilirea urgențelor la locul accidentului</p> <p><b>8.2.13</b> Acordarea primului ajutor la locul accidentului</p>	<p><b>8.3.3</b> Manifestarea spiritului civic și umanitar în situația unui accident rutier</p> <p><b>8.3.4</b> Justificarea folosirii unei tehnici de acordare a primului ajutor</p>

<p><b>8.1.12</b> Lucrări de întreținere tehnică zilnică și periodică</p> <p><b>8.1.13</b> Norme de igienă, securitate a muncii și PSI, specifice lucrărilor de întreținere tehnică zilnică și periodică, la tractor</p>	<p><b>8.2.14</b> Verificarea zilnică și periodică a stării tehnice a tractorului</p> <p><b>8.2.15</b> Executarea lucrărilor de întreținere tehnică zilnică și periodică la tractor</p> <p><b>8.2.16</b> Aplicarea normelor de igienă, securitate a muncii și PSI, pentru lucrările de întreținere tehnică zilnică și periodică la tractor</p>	<p><b>8.3.5</b> Asumarea inițiativei în vederea îmbunătățirii stării tehnice a autovehiculului (compară situația problemă cu situația normală, emite idei privind rolul lui în rezolvarea problemei)</p> <p><b>8.3.6</b> Manifestarea responsabilității în timpul lucrărilor de întreținere tehnică, zilnică și periodică la tractor</p>
<p><b>8.1.14</b> Comenzile și aparatura de la bordul tractorului</p> <p><b>8.1.15</b> Tipuri de semnalizare rutieră</p> <p><b>8.1.16</b> Condiții normale de circulație și situații de risc în localități și în afara localităților</p>	<p><b>8.2.17</b> Identificarea comenzilor</p> <p><b>8.2.18</b> Citirea aparatului de la bordul tractorului</p> <p><b>8.2.19</b> Conducerea tractorului în trafic</p> <p><b>8.2.20</b> Identificarea situațiilor de risc în traficul rutier și aplicarea tehnicii conducerii preventive adecvată</p> <p><b>8.2.21</b> Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate</p> <p><b>8.2.22</b> Raportarea rezultatelor activităților profesionale desfășurate</p>	<p><b>8.3.7</b> Manifestarea atenției și concentrării în efectuarea manevrelor cu autovehiculul pe drumul public</p> <p><b>8.3.8</b> Manifestarea politeții rutiere în trafic</p>

*Notă: In codul de trei cifre, prima cifră corespunde numărului de ordine al unității de rezultate ale învățării în cadrul calificării, a doua cifră corespunde numărului de ordine al categoriei rezultatului învățării (1 –cunoștințe, 2 –abilități, 3 –atitudini), iar a treia cifră numărului de ordine al rezultatului învățării în cadrul fiecărei categorii de rezultate ale învățării*

**Domenii de competențe cheie și rezultate ale învățării specifice acestora, integrate și dezvoltate în cadrul unității de rezultate ale învățării tehnice specializate „Conducerea tractorului rutier”:**

- **Competențe de comunicare în limba română și în limba maternă:**
  - Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate
  - Justificarea alegerii unei tehnici de conducere preventivă într-o situație de risc
  - Raportarea rezultatelor activităților profesionale desfășurate
  - Justificarea folosirii unei tehnici de acordare a primului ajutor
- **Competența de a învăța să înveți:**
  - Utilizarea manualelor și a testelor de circulație rutieră
  - Citirea aparatului de la bordul tractorului
- **Competențe sociale și civice:**
  - Manifestarea responsabilă în traficul rutier, atât pentru apărarea vieții și integrității participanților la trafic, cât și pentru protejarea mediului înconjurător
  - Manifestarea spiritului civic și umanitar în situația unui accident rutier

- Manifestarea responsabilității în timpul lucrărilor de întreținere tehnică, zilnică și periodică la tractor
- Manifestarea atenției și concentrării în efectuarea manevrelor cu autovehiculul pe drumul public
- Manifestarea politeții rutiere în trafic
- **Competențe antreprenoriale:**
- Asumarea inițiativei în vederea îmbunătățirii stării tehnice a autovehiculului (compară situația problemă cu situația normală, emite idei privind rolul lui în rezolvarea problemei)

**Lista minimă de resurse materiale (echipamente, unelte și instrumente, machete, materii prime și materiale, documentații tehnice, economice, juridice etc.) necesare dobândirii rezultatelor învățării (existente în școală sau la operatorul economic):**

1. Tractor
2. Manual de circulație rutieră
3. Planșe cu mijloace de semnalizare rutieră
4. Indicatoare, marcaje
5. Teste de legislație rutieră
6. Videoproiector
7. Trusă de prim ajutor
8. Trusă de chei pentru întreținerea tehnică zilnică și periodică a autovehiculului
9. Echipamentul de protecție a muncii
10. Instinctor

**Standardul de evaluare asociat unității de rezultate ale învățării**

**Criterii și indicatori de realizare și ponderea acestora:**

Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora		Indicatorii de realizare și ponderea acestora	
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru	35%	Test de autoevaluare cu privire la regulile de circulație rutieră, deplasarea vehiculelor pe drumurile publice, normele de conducere preventivă, normele de întreținere tehnică a autovehiculului și acordarea primului ajutor	30%
			Selectarea materialelor necesare pentru întreținerea tehnică zilnică și periodică a autovehiculului și pentru acordarea primului ajutor	40%
			Asigurarea condițiilor de aplicare a normelor cu privire la protecția muncii, PSI și a mediului	30%
2.	Realizarea sarcinii de lucru	50%	Verificarea zilnică și periodică a stării tehnice a tractorului. Citirea aparatului de la bordul tractorului	30%
			Utilizarea corespunzătoare a materialelor pentru întreținerea tehnică a autovehiculului și pentru acordarea primului ajutor	50%

			Executarea manevrelor de conducere a tractorului pe drumurile publice	
			Respectarea mijloacelor de semnalizare rutieră, a normelor de conducere preventivă și de protecție a mediului	20%
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	15%	Descrierea regulilor de circulație rutieră la deplasarea vehiculelor pe drumurile publice, a normelor de conducere preventivă, de întreținere tehnică zilnică și periodică a autovehiculului, pentru acordarea primului ajutor	40%
			Raportarea rezultatelor activităților profesionale desfășurate	30%
			Utilizarea terminologiei de specialitate	30%

#### IV. REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII SPECIFICE ALTOR DISCIPLINE (MATEMATICĂ, LIMBĂ MODERNĂ, ȘTIINȚE ETC.) NECESARE PENTRU DOBÂNDIREA CALIFICĂRII PROFESIONALE „LUCRĂTOR ÎN AGROTURISM”

##### Matematică

- Efectuarea calculelor matematice simple
- Utilizarea reprezentărilor grafice

##### Educație tehnologică

- Produse alimentare de origine minerală, vegetală și animală
- Organizarea mediului construit

##### Limba și literatura română

- Utilizarea corectă și adecvată a limbii române în comunicarea profesională
- Utilizarea corectă a limbii române în scriere

##### Limba străină

- Competențe de comunicare orală și scrisă într-o limbă de circulație internațională

#### Index al prescurtărilor și abrevierilor

<b>COR</b>	Cadrul ocupațiilor din România
<b>EQF</b>	Cadrul european al calificărilor
<b>SO</b>	Standard Ocupațional
<b>URÎ</b>	Unitate de rezultate ale învățării
<b>ÎPT</b>	Învățământ profesional și tehnic
<b>SSM</b>	Sănătatea și securitatea muncii
<b>NPSI</b>	Norme pentru prevenirea și stingerea incendiilor

