

MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE ȘI CERCETĂRII ȘTIINȚIFICE

CENTRUL NAȚIONAL DE DEZVOLTARE A
ÎNVĂȚĂMÂNTULUI PROFESIONAL ȘI TEHNIC

Anexa 2 la OMENCS nr. 4121 din 13.06.2016

STANDARD DE PREGĂTIRE PROFESIONALĂ

**Calificarea profesională:
COFETAR - PATISER**

Nivel 3

**Domeniul de pregătire profesională:
Turism și alimentație**

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”

2016



Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Nivel: 3

Calificarea profesională: Cofetar – patiser

GRUPUL DE LUCRU:

BRUMAR CONSTANȚA	Dr. Ec. Profesor grad didactic I, Dr., Colegiul Economic „Viilor” București
COSTACHE RODICA	Profesor, grad didactic I, Liceul Tehnologic „Voievodul Gelu” Zalău
DINESCU MIRELA	Profesor, grad didactic I, Școala Superioară Comercială „Nicolae Kretzulescu”, București
GEORGESCU ROXANA	Profesor, grad didactic I, Colegiul Economic „Ion Ghica” Târgoviște
GASPAR HAJNAL	Profesor, grad didactic I, Liceul Tehnologic „Voievodul Gelu” Zalău
RAȘID NELIDA	Profesor, grad didactic I, Colegiul Economic Mangalia
NEGOIANU NICOLETA	Profesor, grad didactic I, Colegiul Economic „Costin C. Kirițescu”, București
POȘTOVEI CĂTĂLINA	Profesor, grad didactic I, Colegiul Economic Buzău
TANISLAV CRISTINA	Profesor, grad didactic I, Colegiul Economic „Ion Ghica” Târgoviște
VASILESCU MARIA	Profesor, grad didactic I, Școala Superioară Comercială „Nicolae Kretzulescu”, București

COORDONARE CNDIPT:

ȘTEFĂNESCU MIHAELA – Inspector de specialitate / Expert curriculum



Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Nivel: 3

Calificarea profesională: Cofetar – patiser

I. NOTĂ INTRODUCIVĂ

Titlul calificării: Cofetar – patiser

Descrierea succintă a calificării:

Conform COR și datorită includerii acestei calificări în grupa de ocupații 7512- **Brutarii, cofetarii și patiserii**, se poate sintetiza că **patiserii și cofetarii** prepară diferite tipuri (sortimente) de prăjituri și alte produse din făină, precum și ciocolată și produse de cofetărie. **Cofetarul – patiser** se ocupa în principal cu prepararea semipreparatelor de patiserie și cofetărie, prepararea produselor de patiserie și cofetărie, realizarea decorațiunilor pentru produsele de patiserie și cofetărie, pregătirea și ambalarea pentru comercializare a produselor, exploatarea echipamentelor pentru copt și răcit, exploatarea echipamentelor pentru pregătirea semifabricatelor de patiserie și cofetărie, precum și cu asigurarea aprovizionării cu materii prime și produse alimentare, manipularea, conservarea și depozitarea materialelor și produselor alimentare.

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

- 751202 Cofetar
- 751203 Patiser

*** 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. Etică și comunicare profesională
 2. Aplicarea conceptelor de bază ale contabilității
 3. Utilizarea metodelor, procedeele și principiilor contabilității
 4. Asigurarea calității în turism și alimentație
 5. Organizarea activității în unitățile de primire turistică
 6. Realizarea proceselor de bază în alimentație
- Unități de rezultate ale învățării tehnice specializate
 7. Pregătirea sortimentului de preparate și băuturi
 8. Utilizarea sistemelor de servire în restaurație
 9. Realizarea produselor de patiserie
 10. Realizarea produselor de cofetărie
 11. Expunerea și comercializarea produselor de patiserie-cofetărie

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

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Nivel: 3

Calificarea profesională: Cofetar – patiser

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 (URÎ) CU UNITĂȚI DE COMPETENȚĂ/ COMPETENȚE SPECIFICE OCUPAȚIILOR CARE POT FI PRACTICATE

URÎ calificarea din ÎPT – <i>Cofetar – patiser</i>	Unități de competență din SO – Cofetar – patiser
1. Etică și comunicare profesională	1. UC 1 Comunicarea interactivă la locul de muncă
2. Aplicarea conceptelor de bază ale contabilității	1. UC 6 Asigurarea aprovizionării cu materii prime și produse alimentare
3. Utilizarea metodelor, procedeeelor și principiilor contabilității	
4. Asigurarea calității în turism și alimentație	1. UC3 Aplicarea normelor de protecție a mediului 2. UC4 Aplicarea normelor igienico-sanitare 3. UC5 Aplicarea NPM și PSI 4. UC10 Asigurarea calității produselor
5. Organizarea activității în unitățile de primire turistică	1. UC3 Aplicarea normelor de protecție a mediului 2. UC4 Aplicarea normelor igienico-sanitare 3. UC5 Aplicarea NPM și PSI
6. Realizarea proceselor de bază în alimentație	1. UC2 Efectuarea muncii în echipă 2. UC5 Aplicarea NPM și PSI 3. UC6 Asigurarea aprovizionării cu materii prime și produse alimentare 4. UC7 Organizarea și întreținerea locului de muncă 5. UC8 Planificarea activității proprii
7. Pregătirea sortimentului de preparate și băuturi	1. UC2 Efectuarea muncii în echipă 2. UC5 Aplicarea NPM și PSI 3. UC6 Asigurarea aprovizionării cu materii prime și produse alimentare 4. UC7 Organizarea și întreținerea locului de muncă 5. UC8 Planificarea activității proprii 6. UC10 Asigurarea calității produselor
8. Utilizarea sistemelor de servire în restaurație	1. UC2 Efectuarea muncii în echipă 2. UC5 Aplicarea NPM și PSI 3. UC7 Organizarea și întreținerea locului de muncă 4. UC8 Planificarea activității proprii
9. Realizarea produselor de patiserie	1. UC2 Efectuarea muncii în echipă 2. UC5 Aplicarea NPM și PSI 3. UC7 Organizarea și întreținerea locului de muncă 4. UC8 Planificarea activității proprii 5. UC9 Ambalarea și pregătirea pentru comercializare a produselor 6. UC10 Asigurarea calității produselor 7. UC11 Exploatarea echipamentelor pentru copt și răcit 8. UC12 Exploatarea echipamentelor pentru pregătirea semifabricatelor de patiserie 9. UC13 Manipularea, conservarea și depozitarea materialelor și produselor alimentare

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Nivel: 3

Calificarea profesională: Cofetar – patiser

URÎ calificarea din ÎPT – <i>Cofetar – patiser</i>	Unități de competență din SO – Cofetar – patiser
	10. UC14 Prepararea produselor de patiserie / cofetărie 11. UC15 Prepararea semipreparatelor de patiserie 12. UC16 Realizarea decorațiunilor pentru produsele de cofetărie / patiserie
10. Realizarea produselor de cofetărie	1. UC2 Efectuarea muncii în echipă 2. UC5 Aplicarea NPM și PSI 3. UC7 Organizarea și întreținerea locului de muncă 4. UC8 Planificarea activității proprii 5. UC9 Ambalarea și pregătirea pentru comercializare a produselor 6. UC10 Asigurarea calității produselor 7. UC11 Exploatarea echipamentelor pentru copt și răcit 8. UC12 Exploatarea echipamentelor pentru pregătirea semifabricatelor de patiserie 9. UC13 Manipularea, conservarea și depozitarea materialelor și produselor alimentare 10. UC14 Prepararea produselor de patiserie / cofetărie 11. UC15 Prepararea semipreparatelor de patiserie 12. UC16 Realizarea decorațiunilor pentru produsele de cofetărie / patiserie
11. Expunerea și comercializarea produselor de patiserie-cofetărie	1. UC 1 Comunicarea interactivă la locul de muncă 2. UC2 Efectuarea muncii în echipă 3. UC3 Aplicarea normelor de protecție a mediului 4. UC5 Aplicarea NPM și PSI 5. UC7 Organizarea și întreținerea locului de muncă 6. UC8 Planificarea activității proprii 7. UC9 Ambalarea și pregătirea pentru comercializare a produselor 8. UC10 Asigurarea calității produselor



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: ETICĂ ȘI COMUNICARE PROFESIONALĂ

Rezultatele învățării:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
1.1.1. Enumerarea elementelor procesului comunicării. 1.1.2. Precizarea obiectivelor și funcțiilor comunicării. 1.1.3. Descrierea nivelurilor comunicării.	1.2.1. Poziționarea interlocutorului într-o schemă de comunicare. 1.2.2. Evaluarea obiectivelor și funcțiilor comunicării. 1.2.3. Analizarea nivelurilor comunicării.	1.3.1. Manifestarea interesului cu privire la nevoile interlocutorului. 1.3.2. <i>Adoptarea unui ton discret și politicos conștientizând impactul vorbirii asupra altora.</i>
1.1.4. Caracterizarea formelor de comunicare: verbală, nonverbală, scrisă.	1.2.4. Aplicarea diferitelor forme de comunicare în diferite contexte. 1.2.5. <i>Monitorizarea și adaptarea propriei comunicări la cerințele situaționale.</i> 1.2.6. <i>Căutarea, colectarea, prelucrarea de informații din surse diferite.</i> 1.2.7. <i>Realizarea comunicării în contexte diferite.</i>	1.3.3. <i>Conștientizarea nevoii de a înțelege și utiliza limbajul într-un mod responsabil și pozitiv social.</i> 1.3.4. Manifestarea capacității de concentrare într-o situație de comunicare dată. 1.3.5. <i>Manifestarea unei atitudini deschise și de respect pentru diversitatea expresiilor culturale.</i>
1.1.5. <i>Descrierea principalelor tipuri de interacțiune verbală.</i>	1.2.8. Transmiterea mesajelor oral și cu ajutorul mijloacelor de comunicare.	1.3.6. <i>Argumentarea clară și concisă a propriilor puncte de vedere manifestând dispoziția spre un dialog critic și constructiv.</i>
1.1.6. Enumerarea regulilor unei comunicări scrise.	1.2.9. <i>Redactarea unui mesaj scris cu respectarea regulilor și folosirea diferitelor tipuri de texte.</i> 1.2.10. <i>Formularea și exprimarea propriilor păreri oral sau în scris.</i>	1.3.7. Manifestarea unei atitudini conciliante în procesul de comunicare și în primirea feedbackului.
1.1.7. Caracterizarea elementelor comunicării nonverbale.	1.2.11. Aplicarea diferitelor forme ale comunicării nonverbale.	1.3.8. Manifestarea capacității de autoevaluare, asimilare, analiză și sinteză a informațiilor și documentelor în situația dată.
1.1.8. Enumerarea elementelor	1.2.12. Ameliorarea calității	

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p>unei comunicări eficiente.</p> <p>1.1.9. Prezentarea metodelor de detensionare a unei situații conflictuale</p>	<p>comunicării.</p> <p>1.2.13. Îndepărtarea barierelor comunicării.</p> <p>1.2.14. Soluționarea situațiilor conflictuale.</p>	<p>1.3.9. Manifestarea capacității de a derula o comunicare eficientă cu partenerii de afaceri în situația dată.</p> <p>1.3.10. Manifestarea capacității de a rezolva situații conflictuale în situația dată.</p>
<p>1.1.10. Prezentarea agendei electronice <i>înțelegând rolul și oportunitățile oferite de tehnologia societății informaționale în viața socială, personală și la locul de muncă.</i></p> <p>1.1.11. <i>Descrierea problematicii referitoare la validitatea și credibilitatea informației disponibile.</i></p> <p>1.1.12. <i>Descrierea principiilor legale și etice implicate în folosirea interactivă a tehnologiei societății informaționale.</i></p>	<p>1.2.15. Organizarea unei agende electronice.</p> <p>1.2.16. Utilizarea agendei electronice.</p> <p>1.2.17. <i>Colectarea, prelucrarea și folosirea sistematică a informațiilor.</i></p> <p>1.2.18. <i>Folosirea tehnologiei societății informaționale pentru a sprijini creativitatea și inovația.</i></p>	<p>1.3.11. <i>Asumarea responsabilă a utilizării mijloacelor media interactive.</i></p> <p>1.3.12. <i>Conștientizarea conceptelor de bază cu privire la indivizi, organizații de muncă, egalitate de gen și nediscriminare.</i></p>
<p>1.1.13. Prezentarea regulilor de monitorizare a corespondenței.</p>	<p>1.2.19. Aplicarea procedurilor specifice recepției corespondenței.</p> <p>1.2.20. Înregistrarea datelor cu privire la corespondența primită.</p> <p>1.2.21. Expedierea corespondenței firmei prin poștă sau fax.</p> <p>1.2.22. Realizarea comunicării prin poșta electronică.</p>	<p>1.3.13. Implicarea activă în monitorizarea corespondenței conform regulilor prestabilite.</p> <p>1.3.14. Asumarea de responsabilități și încadrarea în normele etice la locul de muncă.</p> <p>1.3.15. Manifestarea disciplinei în muncă și păstrarea secretului de serviciu.</p>
<p>1.1.14. Precizarea principiilor de etică profesională.</p> <p>1.1.15. <i>Cunoașterea normelor etice și a necesității respectării lor și a codului de conduită și maniere la locul de muncă și în societate.</i></p>	<p>1.2.23. Aplicarea principiilor de etică profesională la locul de muncă.</p> <p>1.2.24. Aplicarea normelor etice la locul de muncă.</p> <p>1.2.25. <i>Participarea la viața comunității și la activitățile în comun ale grupului de lucru.</i></p>	<p>1.3.16. <i>Respectarea principiilor etice de comportament în relațiile de muncă.</i></p> <p>1.3.17. <i>Manifestarea unei atitudini proactive în viața socială, personală ca și în timpul orelor de lucru.</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/specializate:

- **Competențe de comunicare în limba română și în limba maternă:**
 - Descrierea principalelor tipuri de interacțiune verbală.
 - Realizarea comunicării în contexte diferite.
 - Adoptarea unui ton discret și politicos conștientizând impactul vorbirii asupra altora.
 - Conștientizarea nevoii de a înțelege și utiliza limbajul într-un mod responsabil și pozitiv social.
 - Monitorizarea și adaptarea propriei comunicări la cerințele situaționale
 - Redactarea unui mesaj scris cu respectarea regulilor și folosirea diferitelor tipuri de texte.
 - Formularea și exprimarea propriilor păreri oral sau în scris, într-un mod convingător, adecvat contextului.
 - Căutarea, colectarea, prelucrarea de informații din surse diferite.
 - Argumentarea clară și concisă a propriilor puncte de vedere manifestând dispoziția spre un dialog critic și constructiv.

- **Competențe digitale de utilizare a tehnologiei informației ca instrument de învățare și cunoaștere:**
 - Înțelegerea rolului și oportunităților oferite de tehnologia societății informaționale în viața socială, personală și la locul de muncă.
 - Descrierea problematicii referitoare la validitatea și credibilitatea informației disponibile.
 - Descrierea principiilor legale și etice implicate în folosirea interactivă a tehnologiei societății informaționale.
 - Colectarea, prelucrarea și folosirea sistematică a informațiilor.
 - Folosirea tehnologiei societății informaționale pentru a sprijini creativitatea și inovația.
 - Asumarea responsabilă a utilizării mijloacelor media interactive.

- **Competențe sociale și civice:**
 - Conștientizarea conceptelor de bază cu privire la indivizi, organizații de muncă, egalitate de gen și nediscriminare.
 - Cunoașterea normelor etice și a necesității respectării lor și a codului de conduită și maniere la locul de muncă și în societate.
 - Participarea la viața comunității și la activitățile în comun ale grupului de lucru.
 - Respectarea principiilor etice de comportament în relațiile de muncă.

- **Competențe antreprenoriale:**
 - Manifestarea unei atitudini proactive în viața socială, personală ca și în timpul orelor de lucru.

- **Competențe de sensibilizare și de expresie culturală;**
 - Manifestarea unei atitudini deschise și de respect pentru diversitatea expresiilor culturale.

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)

- Computer, conexiune Internet, scanner, fax, telefon, imprimantă, copiator, dosare, bibliorafturi, documente specifice activității economice, norme și normative etice.
- Tablă, flipchart, coli, cretă, markere, coli, fișe de lucru, pixuri, filme didactice, studii de caz, exemple de bune practici.

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	15%	Analizarea pertinentă a formelor de comunicare propuse respectând normele de etică.	50%
			Alegerea metodelor de comunicare adaptate sarcinii de lucru.	40%
			Respectarea normelor de etică profesională.	10%
			Total	100%
2.	Realizarea sarcinii de lucru	50%	Respectarea elementelor procesului de comunicare conform cerințelor de lucru.	25%
			Realizarea comunicării cu alegerea mijloacelor media adecvate situației.	50%
			Folosirea corespunzătoare a materialelor și documentelor și a procedeele corespondenței comerciale.	25%
			Total	100%
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	35%	Intocmirea corectă a documentelor conform procedeele corespondenței comerciale și a normelor de etică profesională.	40%
			Folosirea corectă a terminologiei de specialitate.	30%
			Argumentarea eficientă a procesului de comunicare.	30%
			Total	100%
Total		100%		



**UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE GENERALE 2:
APLICAREA CONCEPTELOR DE BAZĂ ALE CONTABILITĂȚII**

Rezultate ale învățării:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p>2.1.1. Descrierea sistemului contabil, parte a sistemului informațional economic.</p> <p>2.1.2. Prezentarea conceptului și elementelor definitorii ale evidenței economice.</p> <p>2.1.3. Prezentarea conceptului și elementelor definitorii ale obiectului și metodei contabilității.</p>	<p>2.2.1. Interpretarea conceptelor și caracteristicilor specifice sistemului contabil din România.</p> <p>2.2.2. <i>Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate.</i> <i>Folosirea vocabularul specific contabilității.</i></p> <p>2.2.3. Utilizarea formelor evidenței economice pentru culegerea/prelucrarea/înregistrare a informațiilor economice.</p> <p>2.2.4. Aplicarea reglementărilor contabile de grupare și clasificare a activelor, capitalurilor proprii, datoriilor, a veniturilor și cheltuielilor.</p> <p>2.2.5. <i>Calcularea activelor, capitalurilor proprii, datoriilor, a veniturilor și cheltuielilor</i></p> <p>2.2.6. <i>Rezolvarea unui șir de probleme apărute în situații cotidiene bazate pe raționamente, structuri logico – matematice și abstractizare.</i></p>	<p>2.3.1. Manifestarea receptivității în asimilarea conceptelor și trăsăturilor specifice sistemului contabil din România.</p> <p>2.3.2. Argumentarea în mod concis și veridic a informațiilor cu privire la formele evidenței economice.</p> <p>2.3.3. Implicarea independentă și responsabilă în delimitarea activelor, capitalurilor proprii, datoriilor, a veniturilor și cheltuielilor</p> <p>2.3.4. Asumarea responsabilității în gruparea și clasificarea cheltuielilor și veniturilor agentului economic.</p>
<p>2.1.4. Prezentarea echipamentelor, softurilor și documentelor de evidență contabilă.</p>	<p>2.2.7. <i>Identificarea diferitelor tipuri de echipamente, softuri și documente specifice activității contabile.,</i></p> <p>2.2.8. <i>Selectarea, colectarea și prelucrarea informațiilor din documente.</i></p>	<p>2.3.5. Asumarea responsabilității în utilizarea echipamentelor fiscale, softurilor și documentelor de evidență contabilă.</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/specializate:

Competențe de comunicare în limba română și în limba maternă

- Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate.
- Folosirea vocabularului specific contabilității.
- Selectarea, colectarea și prelucrarea informațiilor din documente

Competențe de bază de matematică, științe și tehnologie:

- Identificarea diferitelor tipuri de echipamente, softuri și documente specifice activității contabile.
- *Calcularea* activelor, capitalurilor proprii, datoriilor, a veniturilor și cheltuielilor
- Rezolvarea unui șir de probleme apărute în situații cotidiene bazat pe raționamente, structuri logico – matematice și abstractizarea.

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):

- echipamente tehnice de învățare, predare și comunicare care facilitează activitatea cadrului didactic și receptivitatea fiecărui elev: calculator, video-proiector, imprimantă;
- legislație în contabilitate;
- planul de conturi general;
- formularistică (documente) de specialitate;
- tablă, cretă, marker, flipchart.

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	30%	Interpretarea caracteristicilor activelor, capitalurilor proprii, datoriilor în vederea reflectării acestora în bilanțul contabil.	50%
			Alegerea formularelor de specialitate: documente contabile, Plan de conturi, Legea Contabilității, necesare stabilirii apartenenței activelor, capitalurilor proprii, datoriilor la bilanțul contabil	40%
			Asigurarea condițiilor de aplicare a normelor cu privire la protecția muncii și a mediului	10%
			Total	100%
2.	Realizarea sarcinii de lucru	40%	Respectarea criteriilor de identificare a activelor, capitalurilor proprii, datoriilor, conform prezentării lor în	25%

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Nivel: 3

Calificarea profesională: Cofetar – patiser

Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora		Indicatorii de realizare și ponderea acestora	
			bilanș.	
			Rezolvarea corectă a bilanșului contabil, conform studiului de caz analizat.	50%
			Folosirea corespunzătoare a formularelor de specialitate: documente contabile, Plan de conturi, Legea Contabilității, necesare întocmirii bilanșului contabil.	25%
			Total	100%
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	30%	Întocmirea corectă a documentelor specifice.	20%
			Folosirea corectă a terminologiei de specialitate.	10%
			Prezentarea unei aprecieri globale a muncii realizate.	20%
			Argumentarea modului de stabilire a apartenenței activelor, capitalurilor proprii, datoriilor la posturile bilanșiere	40%
			Indicarea corectă a conexiunilor dintre active, capitaluri proprii, datorii și categoriile din care fac parte.	10%
			Total	100%
	Total	100%		



**UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE GENERALE 3:
UTILIZAREA METODELOR, PROCEDEELOR ȘI PRINCIPIILOR CONTABILITĂȚII**

Rezultatele învățării:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
3.1.1. Prezentarea elementelor definitorii ale procedeelelor comune disciplinelor economice: evaluarea, calculația, inventarierea.	3.2.1. Interpretarea conceptelor și trăsăturilor specifice procedeelelor comune disciplinelor economice.	3.3.1. Manifestarea receptivității în asimilarea conceptelor și trăsăturilor specifice procedeelelor comune disciplinelor economice: evaluarea, calculația, inventarierea.
3.1.2. Prezentarea principiilor și procedeelelor specifice metodei contabilității: bilanțul contabil, contul, balanța de verificare.	3.2.2. Aplicarea reglementărilor contabile privind înregistrarea operațiilor în contabilitate cu ajutorul procedeelelor contabile specifice metodei contabilității. 3.2.3. <i>Stabilirea regulilor de funcționarea a conturilor pe baza raționamentelor matematice</i>	3.3.2. Asumarea responsabilității în înregistrarea corectă a operațiilor economice în contabilitate, aplicând principiile și procedeele contabilității.
3.1.3. Prezentarea caracteristicilor prețurilor, tarifelor și reducerilor de preț, a documentelor specifice operațiilor economice.	3.2.4. <i>Calcularea prețurilor și tarifelor precum și a reducerilor de preț oferite clienților.</i> 3.2.5. <i>Aplicarea principiilor matematice de bază în calculație și evaluare.</i> 3.2.6. <i>Utilizarea softurilor contabile pentru evidența documentelor.</i>	3.3.3. Asumarea responsabilității în calcularea corectă a prețurilor, tarifelor, precum și a reducerilor de preț oferite clienților.

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/specializate:

- **Competențe de bază de matematică, științe și tehnologie::**
 - Aplicarea principiilor matematice de bază în calculație, evaluare
 - Stabilirea regulilor de funcționare a conturilor pe baza raționamentelor matematice
 - Calcularea prețurilor și tarifelor precum și a reducerilor de preț oferite clienților
- **Competențe digitale de utilizare a tehnologiei informației ca instrument de învățare și**

cunoaștere:

- Utilizarea softurilor contabile pentru evidența documentelor

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):

- Echipamente tehnice de învățare, predare și comunicare care facilitează activitatea cadrului didactic și receptivitatea fiecărui elev:
 - calculator, videoproiector, imprimanta;
 - legislație în contabilitate;
 - planul de conturi general;
 - formularistică (documente) de specialitate;
 - tablă, cretă, marker, flipchart.

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%	Selectarea informațiilor necesare pentru înregistrarea operațiilor economice și financiare în conturi, bilanța de verificare și bilanțul contabil.	60%
			Alegerea instrumentelor de lucru: documente contabile, plan de conturi, softuri specifice necesare realizării sarcinii de lucru.	40%
			Total	100%
2.	Realizarea sarcinii de lucru	40%	Respectarea etapelor de înregistrare în conturi, bilanța de verificare și bilanț.	25%
			Înregistrarea corectă a operațiilor economice în contabilitate aplicând principiile și procedeele contabilității.	50%
			Utilizarea corectă a planului de conturi, înregistrarea cu profesionalism a operațiilor economice în conturi și completarea cu responsabilitate a bilanței de verificare și a bilanțului contabil.	25%
			Total	100%
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	30%	Folosirea corectă a terminologiei de specialitate	20%
			Prezentarea unei aprecieri globale a muncii realizate.	20%
			Argumentarea modului de înregistrare a operațiilor în conturi, conform aplicării principiului dublei reprezentări.	40%
			Indicarea corectă a conexiunilor dintre cont, bilanță și bilanț.	20%
			Total	100%
	Total	100%		

UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE GENERALE 4: ASIGURAREA CALITĂȚII ÎN TURISM ȘI ALIMENTAȚIE

Rezultatele învățării:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
4.1.1. Prezentarea conceptului de calitate și ipostazelor calității.	4.2.1. <i>Interpretarea corectă a conceptului de calitate și ipostazelor calității.</i>	4.3.1. Asumarea responsabilității în utilizarea conceptului de calitate și a ipostazelor calității.
4.1.2. Descrierea factorilor care determină și influențează calitatea produselor și serviciilor.	4.2.2. Identificarea factorilor care determină și influențează calitatea produselor și serviciilor.	4.3.2. Asumarea responsabilității în prevenirea modificărilor calității produselor și serviciilor.
4.1.3. Clasificarea caracteristicilor de calitate a produselor și serviciilor.	4.2.3. Diferențierea caracteristicilor de calitate a produselor și serviciilor.	4.3.3. Implicarea activă și responsabilă în identificarea caracteristicilor de calitate a produselor și serviciilor.
4.1.4. <i>Cunoașterea componentelor valorii nutritive a produselor alimentare pentru dezvoltarea unui stil de viață sănătos.</i>	4.2.4. <i>Calcularea valorii calorice a alimentelor, utilizând principii și procese matematice de bază.</i>	4.3.4. Stabilirea responsabilă a valorii calorice a produselor alimentare.
4.1.5. Identificarea caracteristicilor organoleptice a grupelor de mărfuri alimentare.	4.2.5. Aplicarea normelor igienice la păstrarea, prelucrarea și desfacerea produselor.	4.3.5. Asumarea responsabilității în aplicarea normelor de păstrare și prelucrare a produselor alimentare, folosind documentația de specialitate.
4.1.6. Prezentarea elementelor de marcare și etichetare a produselor.	4.2.6. Verificarea organoleptică a produsele alimentare în conformitate cu documentația de specialitate.	4.3.6. Implicarea activă și responsabilă în verificarea marcării, etichetării și ambalării produselor.
4.1.7. Prezentarea noțiunilor legate de ambalarea produselor.	4.2.7. <i>Verificarea marcării, etichetării și ambalării produselor.</i>	
4.1.8. Prezentarea caracteristicilor calitative pe tipuri de servicii în unitățile de cazare și alimentație.	4.2.8. Aplicarea standardelor de calitate pentru serviciilor specifice unităților de cazare și alimentație.	4.3.7. Asumarea responsabilității în efectuarea (prestarea) serviciilor specifice unităților de cazare în condiții de calitate, protejând drepturile consumatorilor.
4.1.9. Recunoașterea drepturilor consumatorilor conform legislației în vigoare.	4.2.9. <i>Respectarea drepturilor consumatorilor conform legislației în vigoare.</i>	

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
4.1.10. Precizarea elementelor legislative privind calitatea produselor și serviciilor.	4.2.10. Identificarea standardelor în aprecierea calității produselor și serviciilor în unitățile de cazare și alimentație.	4.3.8. Asumarea responsabilității în studierea standardelor de calitate a produselor și serviciilor din unitățile de cazare și alimentație, utilizând echipamentele multimedia.

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/specializate:

- **Competențe de comunicare în limba română și în limba maternă:**
 - Interpretarea corectă a conceptului de calitate și ipostazelor calității
- **Competențe de bază de matematică, științe și tehnologie:**
 - Calcularea valorii calorice a alimentelor, utilizând principii și procese matematice de bază
 - Verificarea marcării, etichetării și ambalării mărfurilor
- **Competențe digitale de utilizare a tehnologiei informației ca instrument de învățare și cunoaștere;**
 - Studierea standardelor de calitate a produselor și serviciilor din unitățile de cazare și alimentație, utilizând echipamentele multimedia
- **Competențe sociale și civice:**
 - Cunoașterea componentelor valorii nutritive a produselor alimentare pentru dezvoltarea unui stil de viață sănătos
 - Respectarea drepturilor consumatorilor conform legislației în vigoare

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):

- Dotări specifice sălilor de clasă
- Aparatură multimedia: calculatoare, multifuncționale, videoproiector
- Legislația privind calitatea produselor și serviciilor din unitățile de cazare și alimentație
- Documentație specifică alimentației publice și unităților de cazare
- Alte dotări, care sunt identificate de cadrele didactice ca fiind necesare desfășurării activităților planificate (flipchart, markere, hârtie xerox, cretă colorată, etc.)
- Ambalaje și mostre de produse alimentare



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%	Stabilirea factorilor care determină și influențează calitatea produselor și serviciilor în unitățile de cazare și alimentație.	30%
			Alegerea instrumentelor de lucru specifice pentru verificarea calității produselor și serviciilor în unitățile de cazare și alimentație.	40%
			Respectarea normelor igienice la păstrarea, prelucrarea și desfacerea produselor	30%
			Total	100%
2.	Realizarea sarcinii de lucru	40%	Aplicarea normelor de păstrare, prelucrare și desfacere a produselor alimentare.	25%
			Verificarea marcării, etichetării și ambalării produselor.	25%
			Realizarea serviciilor specifice unităților de cazare și alimentație în condiții de calitate protejând drepturile consumatorilor.	25%
			Utilizarea corespunzătoare a standardului în aprecierea calității produselor și serviciilor.	25%
			Total	100%
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	30%	Întocmirea corectă a documentelor de lucru.	40%
			Utilizarea corespunzătoare a terminologiei și limbajului de specialitate.	30%
			Argumentarea modului de rezolvare a sarcinilor privind asigurarea calității produselor și serviciilor în turism și alimentație.	30%
			Total	100%
Total	Total	100%		



UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE GENERALE 5: ORGANIZAREA ACTIVITĂȚII ÎN UNITĂȚILE DE PRIMIRE TURISTICĂ

Rezultatele învățării:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p>5.1.1. Clasificarea tipurilor de unități de cazare.</p> <p>5.1.2. Caracterizarea unităților de cazare.</p> <p>5.1.3. Descrierea elementelor bazei tehnico-materiale a unităților de cazare.</p> <p>5.1.4. Clasificarea tipurilor de unități de alimentație</p> <p>5.1.5. Caracterizarea unităților de alimentație.</p> <p>5.1.6. Descrierea elementelor bazei tehnico-materiale a unităților de alimentație.</p>	<p>5.2.1. Verificarea existenței în unitățile de cazare a echipamentelor specifice nivelului de clasificare.</p> <p>5.2.2. Planificarea operațiilor de întreținere a bazei tehnico-materiale a unităților de cazare.</p> <p>5.2.3. Verificarea existenței în unitățile de alimentație a echipamentelor specifice nivelului de clasificare.</p> <p>5.2.4. Planificarea operațiilor de întreținere a bazei tehnico-materiale a unităților de alimentație.</p> <p>5.2.5. <i>Participarea la activitățile echipelor de lucru.</i></p>	<p>5.3.1. <i>Respectarea principiilor dezvoltării durabile în planificarea lucrărilor de curățenie și întreținere a bazei tehnico-materiale din unitățile de cazare și alimentație.</i></p> <p>5.3.2. <i>Colaborarea cu colegii în scopul îndeplinirii sarcinilor de lucru.</i></p>
<p>5.1.7. Prezentarea compartimentelor existente în unitățile de hotelărie.</p> <p>5.1.8. Prezentarea compartimentelor existente în unitățile de alimentație</p> <p>5.1.9. Identificarea relațiilor existente între compartimentele structurilor de primire turistică.</p> <p>5.1.10. Investigarea surselor de informare specifice industriei turismului, <i>inclusiv cele oferite de internet.</i></p>	<p>5.2.6. Participarea la organizarea activităților specifice unităților de alimentație și unităților de cazare.</p> <p>5.2.7. Selectarea informațiilor specifice activității din unitățile de primire turistică pentru integrarea lor în activitatea proprie.</p> <p>5.2.8. <i>Utilizarea echipamentelor multimedia și a softurilor specifice documentării turistice.</i></p>	<p>5.3.3. Implicarea activă în organizarea activităților specifice unităților de primire turistică, pe baza informațiilor selectate</p> <p>5.3.4. <i>Asumarea responsabilității în preluarea și gestionarea surselor electronice de informații pentru activitatea din structurile de primire turistică.</i></p>

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
5.1.11. Cunoașterea activităților și a principiilor ergonomice specifice unităților de turism și alimentație.	5.2.9. Aplicarea principiilor ergonomice în timpul activităților specifice locului de muncă.	5.3.5. Manifestarea proactivă în aplicarea principiilor ergonomice specifice locului de muncă, în vederea reducerii solicitărilor fizice.
5.1.12. Cunoașterea măsurilor de reducere a efortului ortostatic	5.2.10. Aplicarea măsurilor de prevenire a oboselii fizice individuale și de reducere a efortului ortostatic.	5.3.6. Asumarea măsurilor de reducere a efortului ortostatic și de menținere a microclimatului optim.
5.1.13. Identificarea eventualelor surse de zgomot în activitățile din unitățile de cazare și alimentație	5.2.11. Concentrarea atenției în condiții de zgomot. 5.2.12. Menținerea microclimatului optim pentru desfășurarea activităților.	5.3.7. Colaborarea cu membrii echipei pentru asigurarea unui climat optim de muncă.

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/specializate:

- **Competențe sociale și civice:**
 - Implicarea în echipele de lucru din unitățile de cazare
 - Participarea la activitățile echipelor de lucru
 - Colaborarea cu colegii în scopul îndeplinirii sarcinilor de lucru
 - Colaborarea cu membrii echipei pentru asigurarea unui climat optim de muncă
 - Respectarea principiilor dezvoltării durabile
- **Competențe digitale de utilizare a tehnologiei informației ca instrument de învățare și cunoaștere:**
 - Utilizarea echipamentelor multimedia și a softurilor specifice documentării turistice.
 - Gestionarea electronică a informațiilor utile în activitatea din structurile de primire turistică.

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):

- Dotările specifice sălilor de clasă;
- Cataloage, albume, pliante, ghiduri, hărți, broșuri, ș.a., cu specific turistic și de alimentație;
- Flipchart, markere;
- Aparatură multimedia: computere conectate la internet, multifuncționale, videoproiector;
- Aparatură pentru multiplicarea fișelor de lucru, de evaluare și a altor materiale necesare activității la clasă.
- Dotări specifice unităților de cazare conform nomelor de clasificare a acestora;
- Dotări specifice unităților de alimentație conform nomelor de clasificare a acestora;

- Alte tipuri de dotări, identificate de cadrele didactice ca fiind necesare pentru activitățile planificate
- Fișe de lucru și fișe de evaluare;

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%	Analizarea sarcinilor stabilite prin documentele de planificare, pentru activitățile din structurile de primire turistică.	30%
			Alegerea metodelor adaptate sarcinii de lucru, în funcție de specificul unității turistice și de alimentație.	40%
			Respectarea normelor de dezvoltare durabilă, a normativelor, regulilor și reglementărilor privind sănătatea și securitatea muncii.	30%
			Total	100%
2.	Realizarea sarcinii de lucru	50%	Respectarea etapelor specifice sarcinii de lucru, în unitățile turistice și în cele de alimentație.	25%
			Rezolvarea sarcinii de lucru în conformitate cu activitățile planificate.	50%
			Folosirea corespunzătoare a materialelor și documentelor specifice activității turistice și de alimentație.	25%
			Total	100%
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	20%	Întocmirea corectă a documentelor de lucru individual și în echipă.	40%
			Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în mesajele transmise colegilor și clienților.	30%
			Argumentarea modului de rezolvare a sarcinilor de lucru.	30%
			Total	100%
	Total	100%		



**UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE GENERALE 6:
REALIZAREA PROCESELOR DE BAZĂ ÎN ALIMENTAȚIE**

Rezultatele învățării:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p>6.1.1. Clasificarea dotărilor specifice spațiilor de producție.</p> <p>6.1.2. Descrierea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor.</p>	<p>6.2.1. Verificarea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor necesare în producția culinară și de patiserie – cofetărie.</p> <p>6.2.2. <i>Împărtășirea în grupul de lucru a informațiilor referitoare la dotările din spațiile de producție.</i></p>	<p>6.3.1. Manifestarea interesului în identificarea și prezentarea corectă a dotărilor din spațiile de producție din alimentație, <i>căutând oportunități de îmbunătățire a propriilor cunoștințe.</i></p>
<p>6.1.3. Clasificarea dotărilor specifice spațiilor de servire.</p> <p>6.1.4. Caracterizarea mobilierului, echipamentelor și obiectelor de inventar necesare servirii consumatorilor.</p>	<p>6.2.3. Verificarea pieselor de mobilier, a echipamentelor și obiectelor de inventar necesare servirii consumatorilor.</p> <p>6.2.4. <i>Folosirea diferitelor surse de informare pentru identificarea noutăților privind dotarea spațiilor de servire.</i></p>	<p>6.3.2. Manifestarea interesului în identificarea și prezentarea corectă a dotărilor din spațiile de servire, <i>căutând oportunități de îmbunătățire a propriilor cunoștințe.</i></p>
<p>6.1.5. Descrierea operațiilor necesare creării ambientului în vederea primirii consumatorilor.</p>	<p>6.2.5. Efectuarea operațiilor de curățenie curente, de aranjare a mobilierului din dotare și de completare a consolei cu obiecte de inventar necesare procesului de servire a consumatorilor.</p> <p>6.2.6. <i>Participarea la activitățile echipelor de lucru din unitățile de alimentație.</i></p>	<p>6.3.3. Asumarea responsabilă a operațiilor pentru ambientarea sălii de servire cu respectarea normelor de igienă, printr-o <i>implicare activă în echipele de lucru din unitățile de alimentație.</i></p>
<p>6.1.6. Clasificarea materiilor prime și auxiliare utilizate în alimentație.</p> <p>6.1.7. Caracterizarea documentelor necesare pentru preluarea materiilor prime din gestiunea magaziei.</p>	<p>6.2.7. Verificarea materiilor prime vegetale și animale precum și a materiilor auxiliare folosite în alimentație.</p> <p>6.2.8. <i>Întocmirea documentelor ce însoțesc materiile prime preluate din magazie.</i></p>	<p>6.3.4. Implicare activă și responsabilă în <i>gestionarea corectă a stocurilor de materii prime</i> necesare în procesele de producție din alimentație și în completarea documentelor necesare.</p>

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p>6.1.8. Enumerarea operațiilor de prelucrare primară a materiilor prime din alimentație, a ustensilelor și echipamentelor necesare.</p> <p>6.1.9. Descrierea operațiilor tehnologice de prelucrare primară a materiilor prime vegetale și animale.</p> <p>6.1.10. Caracterizarea ustensilelor, aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare în prelucrarea primară.</p>	<p>6.2.9. Efectuarea operațiilor de prelucrare primă, cu ustensile și echipamente specifice, în ordinea corespunzătoare precizată de tehnologia culinară.</p>	<p>6.3.5. <i>Respectarea principiilor dezvoltării durabile în efectuarea operațiilor de prelucrare primară a materiilor prime vegetale și animale prin utilizarea eficientă și sigură a echipamentelor din alimentație.</i></p>
<p>6.1.11. Enumerarea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime din alimentație.</p> <p>6.1.12. Descrierea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime vegetale și animale.</p> <p>6.1.13. Clasificarea ustensilelor aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare pentru prelucrarea termică a materiilor prime din alimentație.</p> <p>6.1.14. Caracterizarea ustensilelor, aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare în prelucrarea termică.</p>	<p>6.2.10. Efectuarea operațiilor de prelucrare termică, respectând regulile care stau la baza proceselor tehnologice din alimentație.</p> <p>6.2.11. Folosirea ustensilelor și utilajelor specifice prelucrării termice a materiilor prime de origine vegetală și animală, în condiții de igienă, siguranță și securitate.</p>	<p>6.3.6. Implicarea responsabilă în efectuarea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime vegetale și animale prin utilizarea eficientă și sigură a echipamentelor din alimentație cu respectarea principiilor dezvoltării durabile.</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/specializate:

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

- Împărtășirea în grupul de lucru a informațiilor referitoare la dotările din spațiile de producție.

- Folosirea diferitelor surse de informare pentru identificarea noutăților privind dotarea spațiilor de servire.
- **Competențe sociale și civice:**
 - Participarea la activitățile echipelor de lucru din unitățile de alimentație.
 - Respectarea principiilor dezvoltării durabile.
- **Competențe antreprenoriale:**
 - Gestionarea corectă a stocurilor de materii prime.
 - Utilizarea eficientă și sigură a echipamentelor.

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):

- Dotările specifice sălilor de clasă;
- Literatură de specialitate și documente specifice: buletine de analiză, fișe tehnologice, albume și cataloage, reviste de specialitate, etc;
- Aparatură multimedia: computere, multifuncționale, videoproiector;
- Aparatură pentru multiplicarea fișelor de lucru, a fișelor de evaluare și a altor materiale necesare activității la clasă;
- Rețetare, fișe de documentare;
- Mobilier, echipamente și obiecte de inventar specifice spațiilor de servire;
- Materii prime de origine vegetală, materii prime de origine animală, băuturi nealcoolice și alcoolice;
- Vase, ustensile, aparate, utilaje și echipamente specifice bucătăriilor și laboratoarelor de patiserie și cofetărie;
- Alte tipuri de dotări, identificate de cadrele didactice ca fiind necesare pentru activitățile planificate
- Fișe de lucru și fișe de evaluare;

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%	Analizarea sarcinilor de lucru specifice pentru procesele de bază din alimentație activitățile de gestionare a materiilor prime	25%
			Alegerea metodelor adaptate sarcinii de lucru, pentru realizarea operațiilor de prelucrare primară și termică a materiilor prime.	45%
			Respectarea regulilor și reglementărilor privind dezvoltarea durabilă, igiena, sănătatea și securitatea muncii, în spațiile de producție și de servire din unitățile de alimentație.	30%
			Total	100%
2.	Realizarea sarcinii de lucru	50%	Respectarea etapelor specifice de realizare a sarcinii de lucru, pentru ambientarea spațiilor de servire și identificarea dotărilor necesare în spațiile de producție.	35%

Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora	Indicatorii de realizare și ponderea acestora	
			Rezolvarea sarcinii de lucru în conformitate cu fișele tehnologice pentru prelucrarea primară și termică a materiilor prime. 35%
			Folosirea corespunzătoare a documentației specifice în gestionarea, prelucrarea primară și termică a materiilor prime. 30%
			Total 100%
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	20%	Întocmirea corectă a documentelor de lucru individual și în echipă 30%
			Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în mesajele transmise pe parcursul derulării activității. 35%
			Argumentarea eficientă a sarcinilor de lucru realizate pentru ambientarea spațiilor de servire și pentru efectuarea operațiilor de prelucrare primară și termică a materiilor prime. 35%
			Total 100%
	Total	100%	



UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE SPECIALIZATE 7: PREGĂTIREA SORTIMENTULUI DE PREPARATE ȘI BĂUTURI

Rezultatele învățării:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p>7.1.1. Prezentarea modalităților de stabilire a necesarului de materii prime conform rețetelor specifice de bucătărie, patiserie, cofetărie;</p> <p>7.1.2. Caracterizarea aparatelor și ustensilelor de măsurat folosite în bucătărie, laboratoare de cofetărie-patiserie și bar.</p>	<p>7.2.1. Efectuarea calculelor matematice simple pentru dozarea materiilor prime;</p> <p>7.2.2. Stabilirea necesarului de materii prime, în funcție de numărul porțiilor;</p> <p>7.2.3. Utilizarea aparatelor și ustensilelor de măsurat pentru cântărirea și măsurarea volumetrică a materiilor prime.</p>	<p>7.3.1. Implicarea responsabilă în utilizarea echipamentelor pentru dozarea materiilor prime conform rețetelor de obținere a diferitelor preparate, sub supravegherea, în condiții de igienă și siguranță.</p>
<p>7.1.3. Clasificarea semipreparatelor culinare, de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate,</p> <p>7.1.4. Descrierea proceselor tehnologice de obținere a semipreparatelor și a produselor cu grad redus de complexitate;</p> <p>7.1.5. Prezentarea normelor de siguranță și securitatea muncii și de igienă în bucătărie și laboratoarele de patiserie și cofetărie;</p> <p>7.1.6. Caracterizarea indicilor de calitate ai semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate;</p> <p>7.1.7. Descrierea elementelor care caracterizează valoarea nutritivă a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie, a produselor cu grad redus de complexitate;</p> <p>7.1.8. Identificarea obiectelor</p>	<p>7.2.4. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate cu respectarea normelor de igienă, de siguranță și securitatea muncii.</p> <p>7.2.5. Realizarea analizei calitative a semipreparatele culinare și de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate;</p> <p>7.2.6. Determinarea valorii nutritive a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie, a produselor cu grad redus de complexitate;</p> <p>7.2.7. Montarea preparatelor</p>	<p>7.3.2. <i>Respectarea principiilor dezvoltării durabile</i> la obținerea semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie, a preparatelor culinare, de patiserie-cofetărie cu grad redus de complexitate, în condiții de igienă, siguranță și securitate a muncii.</p> <p>7.3.3. Asumarea responsabilă a interpretării valorii nutritive și a indicilor de calitate pentru diferite semipreparate culinare, de patiserie-cofetărie și pentru preparatele culinare și de patiserie-cofetărie cu grad redus de complexitate.</p> <p>7.3.4. <i>Manifestarea</i></p>

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
de inventar necesare aranjării produselor pentru servire; 7.1.9. Descrierea elementelor de decorare și ornare a preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor și a defectelor care pot să apară.	culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor pe/în obiectele de inventar specifice în condiții de igienă; 7.2.8. Decorarea preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor, pentru <i>prezentarea acestora manifestând creativitate și simț estetic.</i>	<i>responsabilă a simțului estetic și creativ în pregătirea, pentru servire, a preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor, cu respectare regulilor de montare, decorare, ornare și a modalităților de remediere a defectelor,</i>
7.1.10. Clasificarea băuturilor după diferite criterii; 7.1.11. Prezentarea caracteristicilor organoleptice ale băuturilor 7.1.12. Precizarea regulilor de degustare a băuturilor și a succesiunii operațiilor de degustare 7.1.13. Prezentarea regulilor de asociere a băuturilor cu preparatele servite	7.2.9. Verificarea caracteristicilor băuturilor (prin degustare/prin examen organoleptic) conform regulilor de verificare; 7.2.10. Asocierea băuturilor cu preparatele servite conform regulilor de asociere.	7.3.5. Implicarea responsabilă în stabilirea caracteristicilor organoleptice ale băuturilor, pe baza fișei de degustare, sub supraveghere. 7.3.6. Argumentarea pertinentă a modalităților de asociere corectă a băuturilor cu preparatele servite, individual și în echipă.

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/specializate:

- **Competențe sociale și civice:**
 - Implicarea în echipele de lucru.
 - Respectarea principiilor dezvoltării durabile.
- **Competențe de sensibilizare și de expresie culturală**
 - Manifestarea responsabilă a simțului estetic și creativ

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):

- Dotările specifice sălilor de clasă;
- Literatură de specialitate și documente specifice: Legislația privind protecția consumatorilor, buletine de analiză, fișe tehnologice, albume și cataloage, reviste de specialitate, etc;
- Aparatură multimedia: computere, multifuncționale, videoproietor;

- Aparatură pentru multiplicarea fișelor de lucru, de evaluare și a altor materiale necesare activității la clasă;
- Rețetare, fișe de documentare;
- Materii prime de origine vegetală, materii prime de origine animală, băuturi nealcoolice și alcoolice;
- Vase, ustensile, utilaje și echipamente specifice bucătăriilor și laboratoarelor de patiserie și cofetărie;
- Alte tipuri de dotări, identificate de cadrele didactice ca fiind necesare pentru activitățile planificate
- Fișe de lucru și fișe de evaluare;

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%	Analizarea sarcinilor de lucru specifice pentru activitățile de pregătire a sortimentului de preparate și asocierea preparatelor cu băuturile	25%
		Alegerea metodelor adaptate sarcinii de lucru, pentru realizarea diferitelor sortimente de semipreparate, preparate culinare și produse de cofetărie – patiserie cu grad redus de complexitate.	45%	
		Respectarea regulilor și reglementărilor privind dezvoltarea durabilă, igiena, sănătatea și securitatea muncii, în spațiile de lucru.	30%	
		Total	100%	
2.	Realizarea sarcinii de lucru	50%	Respectarea etapelor specifice de realizare a sarcinii de lucru, pentru obținerea semipreparatelor, preparatelor culinare și a produselor de cofetărie – patiserie cu grad redus de complexitate.	35%
		Rezolvarea sarcinii de lucru în conformitate cu fișele tehnologice și rețetarele specifice de obținere a semipreparatelor și produselor cu grad redus de complexitate.	35%	
		Folosirea corespunzătoare a materialelor și documentației specifice spațiilor de lucru.	30%	
		Total	100%	
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	20%	Întocmirea corectă a documentelor de lucru individual și în echipă	30%
		Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în mesajele transmise colegilor de echipă și clienților	35%	
		Argumentarea eficientă a sarcinilor de lucru realizate pentru obținerea semipreparatelor, preparatelor culinare și a produselor de cofetărie – patiserie cu grad redus de complexitate	35%	
		Total	100%	
Total		100%		

UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE SPECIALIZATE 8: UTILIZAREA SISTEMELOR DE SERVIRE ÎN RESTAURAȚIE

Rezultatele învățării:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
8.1.1. Prezentarea rolului obiectelor de inventar în structura mise-en-place-ului.	8.2.1. Realizarea mise-en-place-ului de întâmpinare. 8.2.2. Realizarea mise-en-place-ului pe baza unei structuri de meniu comandat. 8.2.3. Completarea mise-en-place-ului conform meniului.	8.3.1. <i>Implicarea activă în echipele de lucru</i> pentru efectuarea succesiunii operațiilor necesare realizării mise-en-place-ului, pentru diferite situații.
8.1.2. Prezentarea sistemelor de servire și a criteriilor de alegere a acestora. 8.1.3. Caracterizarea sistemului de servire direct (englezesc), cu variantele sale. 8.1.4. Caracterizarea sistemului de servire indirect (francez). 8.1.5. Descrierea sistemelor de servire speciale: autoservire, servire la domiciliu, roomservice, la automate, în unități de servire din mijloace de transport.	8.2.4. Efectuarea operațiilor specifice sistemului de servire direct sau englezesc: cu cleștele de pe platou, cu lușul din supieră, la farfurie, la gheridon, cu căruciorul. 8.2.5. Realizarea operațiilor specifice sistemului de servire indirect (francez) 8.2.6. Alegerea tehnicilor de servire adaptate sistemelor de servire speciale. 8.2.7. <i>Participarea la activitățile echipelor de lucru din unitățile de alimentație.</i>	8.3.2. Manifestarea atitudinii proactive și a <i>spiritului de echipă</i> în efectuarea operațiilor specifice de servire a consumatorilor prin adaptarea tehnicilor de servire la condiții și situații particulare din unitățile de alimentație, cu respectarea regulilor de igienă, siguranță și securitate în muncă.
8.1.6. Descrierea principiilor de debarasare pentru fiecare categorie de obiecte de inventar. 8.1.7. Prezentarea etapelor de transport la oficiu a obiectelor de inventar debarasate.	8.2.8. Efectuarea operațiilor specifice de debarasare a meselor din salonul de servire, a obiectelor de inventar utilizate, conform regulilor de protocol. 8.2.9. Realizarea transportului, la oficiu, a obiectelor de inventar debarasate, cu <i>sprijinul colegilor din echipa de servire.</i>	8.3.3. <i>Respectarea principiilor dezvoltării durabile și a regulilor lucrului în echipă</i> pentru efectuarea corectă a operațiilor de debarasare a meselor și de transport la oficiu a obiectelor debarasate, în condiții de igienă, siguranță și securitate în muncă

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/specializate:

- **Competențe sociale și civice:**
 - Implicarea activă în echipele de lucru
 - Participarea la activitățile echipelor de lucru din unitățile de alimentație
 - Respectarea regulilor lucrului în echipă
 - Respectarea principiilor dezvoltării durabile

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):

- Dotările specifice sălilor de clasă;
- Aparatură multimedia: computere conectate la rețeaua de internet, multifuncționale, videoproiector;
- Aparatură pentru multiplicarea fișelor de lucru, de evaluare și a altor materiale necesare activității la clasă;
- Normative specifice, pliante, ghiduri cu specific de alimentație, fișe de lucru și de documentare;
- Flipchart, markere;
- Dotări specifice și obiecte de inventar din sala de servire: mobilier specific și aparatură specifică, inventarul textil, tăvi, farfurii, platouri, servicii specifice, obiecte de servire din sticlă, tacâmuri, obiecte de decor, etc.;
- Filme didactice;
- Alte tipuri de dotări, identificate de cadrele didactice ca fiind necesare pentru activitățile planificate
- Fișe de lucru și fișe de evaluare;

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	25%	Analizarea sarcinilor de lucru specifice pentru activitățile de servire a consumatorilor.	30%
			Alegerea metodelor adaptate sarcinii de lucru, în funcție de sistemul de servire.	40%
			Respectarea normelor de dezvoltare durabilă, a normativelor, regulilor și reglementărilor privind igiena, sănătatea și securitatea muncii în spațiile de servire.	30%
			Total	100%
2.	Realizarea sarcinii de lucru	50%	Respectarea etapelor specifice de realizare a sarcinii de lucru, în saloanele de servire.	30%
			Rezolvarea responsabilă a sarcinii de lucru în conformitate cu fișele și graficul de lucru.	40%
			Folosirea corespunzătoare a materialelor și documentelor specifice activității de servire.	30%
			Total	100%

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Nivel: 3

Calificarea profesională: Cofetar – patiser

Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora		Indicatorii de realizare și ponderea acestora	
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	25%	Întocmirea corectă a documentelor de lucru individual și în echipă.	40%
Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în mesajele transmise colegilor de echipă și consumatorilor.			30%	
Argumentarea eficientă a sarcinilor de lucru realizate pentru derularea în bune condiții a activității de servire.			30%	
Total			100%	
	Total	100%		



**UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE SPECIALIZATE 9:
REALIZAREA PRODUSELOR DE PATISERIE**

Rezultatele învățării:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p>9.1.1. Clasificarea semipreparatelor de patiserie.</p> <p>9.1.2. Prezentarea materiilor prime necesare obținerii aluaturilor nedospite.</p> <p>9.1.3. Descrierea fazelor procesului tehnologic de obținere a aluaturilor nedospite.</p>	<p>9.2.1. Alegerea materiilor prime pentru aluaturile nedospite, conform rețetelor și sortimentului de produse de patiserie.</p> <p>9.2.2. Obținerea aluaturilor nedospite, conform procesului tehnologic.</p> <p>9.2.3. Verificarea caracteristicilor aluaturilor nedospite.</p> <p>9.2.4. <i>Implicarea în echipele de lucru pentru realizarea produselor de patiserie.</i></p>	<p>9.3.1. Implicarea activă și responsabilă în folosirea metodelor și mijloacelor adecvate în activitățile de pregătire a aluaturilor nedospite.</p> <p>9.3.2. <i>Colaborarea cu colegii în scopul îndeplinirii sarcinilor de lucru.</i></p>
<p>9.1.4. Prezentarea semipreparatelor și a adaosurilor specifice produselor din aluaturi nedospite.</p> <p>9.1.5. Precizarea echipamentelor și ustensilelor necesare în procesul de obținere a produselor din aluaturi nedospite.</p> <p>9.1.6. Descrierea fazelor proceselor tehnologice de obținere a produselor specifice din aluaturi nedospite.</p>	<p>9.2.5. Verificarea semipreparatelor și adaosurilor, specifice produselor din aluaturi nedospite.</p> <p>9.2.6. Utilizarea echipamentelor, aparatelor și ustensilelor specifice obținerii produselor din aluaturi nedospite.</p> <p>9.2.7. Realizarea diferitelor sortimente de produse de patiserie din aluaturi nedospite.</p> <p>9.2.8. <i>Participarea la activitățile echipelor de lucru din unitățile de alimentație</i></p>	<p>9.3.3. Implicarea activă și responsabilă în folosirea metodelor și mijloacelor adecvate în activitățile de pregătire a produselor din aluat nedospit, în condiții de igienă, siguranță și securitate în muncă.</p> <p>9.3.4. <i>Transmiterea de informații concise, veridice cu privire la produsele oferite și a calităților estetice.</i></p> <p>9.3.5. <i>Manifestarea capacității de concentrare în lucrului în echipă.</i></p>

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p>9.1.7. Prezentarea materiilor prime necesare obținerii aluatului dospit și a caracteristicilor aluatului dospit.</p> <p>9.1.8. Descrierea fazelor procesului tehnologic de obținere a aluatului dospit.</p> <p>9.1.9. Cunoașterea semipreparatelor și a adaosurilor specifice produselor din aluat dospit.</p> <p>9.1.10. Prezentarea fazelor procesului tehnologic de obținere a produselor specifice din aluat dospit.</p>	<p>9.2.9. Verificarea materiilor prime și a caracteristicilor aluatului dospit.</p> <p>9.2.10. Alegerea materiilor prime necesare pentru prepararea aluatului dospit, conform rețetarului.</p> <p>9.2.11. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a aluatului dospit, conform procesului tehnologic.</p> <p>9.2.12. Verificarea semipreparatelor și a adaosurilor specifice produselor din aluat dospit.</p> <p>9.2.13. Utilizarea echipamentelor, ustensilelor și a tehnologiilor specifice obținerii produselor din aluat dospit.</p> <p>9.2.14. Formularea și exprimarea propriilor păreri oral sau în scris, într-un mod convingător, adecvat contextului.</p>	<p>9.3.6. Implicarea activă în realizarea operațiilor specifice de obținerea aluatului dospit și a produselor de patiserie din aluat dospit, în condiții de dezvoltare durabilă, de igienă, siguranță și securitate în muncă.</p> <p>9.3.7. Argumentarea clară și concisă a punctelor de vedere, manifestând dispoziția spre un dialog critic și constructiv în conformitate cu fișa de lucru.</p>
<p>9.1.11. Clasificarea sortimentului de fursecuri din aluaturi.</p> <p>9.1.12. Descrierea fazelor procesului tehnologic de obținere a fursecurilor din aluaturi.</p> <p>9.1.13. Prezentarea caracteristicilor de calitate ale fursecurilor din aluaturi.</p>	<p>9.2.15. Verificarea semipreparatelor și adaosurilor utilizate la obținerea fursecurilor din aluat.</p> <p>9.2.16. Obținerea sortimentelor de fursecuri din aluat, respectând tehnologiile specifice.</p> <p>9.2.17. Utilizarea site-urilor și a softurilor specifice documentării pentru identificarea noilor rețete și tehnologii de obținere a fursecurilor din aluaturi.</p>	<p>9.3.8. Manifestarea rigurozității, atenției și responsabilității în realizarea fursecurilor din aluaturi, în condiții ergonomice, de igienă, siguranță și securitate în muncă.</p> <p>9.3.9. Împărtășirea noilor achiziții obținute prin activitățile de documentare, colegilor de echipă Colaborarea cu membrii echipei, pentru asigurarea unui climat optim de muncă.</p>

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p>9.1.14. Caracterizarea compozițiilor și a sortimentului de fursecuri din diferite compoziții.</p> <p>9.1.15. Descrierea fazelor procesului tehnologic de obținere a fursecurilor din diferite compoziții</p>	<p>9.2.18. Verificarea semipreparatelor și adaosurilor utilizate la obținerea fursecurilor din compoziții.</p> <p>9.2.19. Efectuarea operațiilor specifice de obținere a sortimentelor de fursecuri din compoziții, respectând tehnologiile specifice.</p> <p>9.2.20. Dezvoltarea capacității de a colecta și prelucra informații și de a le folosi în mod sistematic și critic.</p>	<p>9.3.10. Asumarea responsabilă a sarcinilor pentru efectuarea operațiilor de obținere a sortimentelor de fursecuri din compoziții, în condiții de igienă, siguranță și securitate în muncă.</p> <p>9.3.11. Manifestarea capacității de autoevaluare, asimilare, analiză, sinteză a informațiilor și folosirea responsabilă a mijloacelor interactive de informare.</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/specializate:

- **Competențe sociale și civice:**

- Implicarea în echipele de lucru pentru realizarea produselor de patiserie.
- Colaborarea cu colegii în scopul îndeplinirii sarcinilor de lucru.
- Transmiterea de informații concise, veridice cu privire la produsele oferite și a calităților estetice.
- Manifestarea capacității de concentrare în lucrului în echipă.
- Argumentează clar și concis punctele de vedere manifestând dispoziția spre un dialog critic și constructiv în conformitate cu fișa de lucru.
- Participarea la activitățile echipelor de lucru din unitățile de alimentație.
- Colaborarea cu membrii echipei pentru asigurarea unui climat optim de muncă.
- Manifestă capacitate de autoevaluare, asimilare, analiză și sinteză a informațiilor și documentelor și folosire responsabilă a mijloacelor media interactive de informare.

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

- Transmiterea de informații concise, veridice cu privire la produsele oferite și a calităților estetice.
- Împărtășirea noilor achiziții obținute prin activitățile de documentare, colegilor de echipă.
- Dezvoltarea capacității de a colecta și prelucra informații și de a le folosi în mod sistematic și critic.

- **Competențe digitale de utilizare a tehnologiei informației ca instrument de învățare și cunoaștere;**

- Utilizarea site-urilor și a softurilor specifice documentării pentru identificarea noilor rețete și tehnologii de obținere a fursecurilor din aluaturi.

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):

- Dotările specifice sălilor de clasă;
- Rețetare, normative specifice, pliante, ghiduri cu specific de alimentație, fișe de lucru și de documentare;
- Dotări specifice laboratoarelor de patiserie;
- Materii prime și auxiliare necesare preparării produselor de patiserie;
- Materii prime și auxiliare necesare preparării elementelor de decor folosite în patiserie;
- Flipchart, markere;
- Aparatură multimedia: computere, multifuncționale, videoproiector;
- Aparatură pentru multiplicarea fișelor de lucru, de evaluare și a altor materiale necesare activității;
- Instrumente de lucru: ustensile, echipamente specifice cofetăriei;
- Utilaje: cuptoare cu convecție, cuptor cu microunde, roboți de patiserie, etc.
- Alte tipuri de dotări, identificate de cadrele didactice ca fiind necesare pentru activitățile planificate.

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	30%	Analizarea sarcinilor de lucru specifice pentru activitățile de pregătire a aluaturilor, semipreparatelor de patiserie și a sortimentului de produse de patiserie	25%
		Alegerea tehnicilor de lucru, în funcție de tipul de aluat, semipreparate de patiserie și produse de patiserie care vor fi obținute	45%	
		Respectarea normelor de dezvoltare durabilă, a normativelor, regulilor și reglementărilor privind igiena, sănătatea și securitatea muncii în laboratoarele de patiserie	30%	
		Total	100%	
2.	Realizarea sarcinii de lucru	50%	Respectarea etapelor specifice de realizare a sarcinii de lucru, pentru obținerea aluaturilor, semipreparatelor de patiserie și a produselor de patiserie	40%
		Rezolvarea sarcinii de lucru în conformitate cu fișele tehnologice și rețetarele specifice de obținere a aluaturilor, semipreparatelor de patiserie și a sortimentului de produse de patiserie	40%	
		Folosirea corespunzătoare a materialelor și documentelor specifice laboratoarelor de patiserie	20%	
		Total	100%	
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	20%	Întocmirea corectă a documentelor de lucru individual și în echipă	30%

Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora		Indicatorii de realizare și ponderea acestora	
			Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în mesajele transmise colegilor de echipă și clienților	35%
			Argumentarea eficientă a sarcinilor de lucru realizate pentru obținerea aluaturilor, semipreparatelor de patiserie și a sortimentului de produse de patiserie	35%
			Total	100%
	Total	100%		



UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE SPECIALIZATE 10: REALIZAREA PRODUSELOR DE COFETĂRIE

Rezultatele învățării:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p>10.1.1. Caracterizarea vaselor, ustensilelor și a echipamentelor tehnologice necesare pregătirii semipreparatelor de cofetărie;</p> <p>10.1.2. Descrierea tehnologiilor specifice de pregătire a semipreparatelor de cofetărie.</p>	<p>10.2.1. Selectarea vaselor, ustensilelor și echipamentelor tehnologice necesare pentru pregătirea semipreparatelor de cofetărie;</p> <p>10.2.2. <i>Utilizarea operațiilor matematice adecvate pentru determinarea necesarului de materii prime, necesar pentru o cantitate dată, conform rețetarului specific;</i></p> <p>10.2.3. Realizarea operațiilor specifice în vederea pregătirii semipreparatelor de cofetărie.</p>	<p>10.3.1. Implicarea activă în pregătirea semipreparatelor de cofetărie, pe baza rețetarului, folosind vasele, utilajele și echipamentele tehnologice adecvate, materii prime și auxiliare de calitate, în condiții de igienă, siguranță și securitate în muncă.</p>
<p>10.1.3. Descrierea indicilor de calitate ai semipreparatelor de cofetărie;</p> <p>10.1.4. Prezentarea particularităților valorii nutritive a semipreparatelor de cofetărie și a modului de calcul al valorii energetice.</p>	<p>10.2.4. Analizarea indicilor de calitate ai semipreparatelor de cofetărie;</p> <p>10.2.5. Determinarea valorii energetice a semipreparatelor de cofetărie;</p> <p>10.2.6. Analizarea din punct de vedere nutritiv și energetic, a semipreparatelor de cofetărie.</p>	<p>10.3.2. Asumarea responsabilității în completarea fișelor de analiză a calității semipreparatelor de cofetărie cu date referitoare la indicii de calitate, valoarea nutritivă și energetică.</p>
<p>10.1.5. Prezentarea importanței elementelor de decor pentru estetica produselor de patiserie și cofetărie;</p> <p>10.1.6. Clasificarea elementelor de decor în funcție de caracteristicile organoleptice și tehnologice;</p> <p>10.1.7. Prezentarea cerințelor de armonizare a decorului cu produsul.</p>	<p>10.2.7. Realizarea analizei organoleptice, nutritive și energetice a elementelor de decor pentru produsele de cofetărie și patiserie;</p> <p>10.2.8. Alegerea corectă a elementelor de decor specifice diferitelor categorii de produse de patiserie și cofetărie.</p>	<p>10.3.3. Implicarea activă în identificarea modalităților optime de armonizare a tipurilor de decor în funcție de caracteristicile produsului de cofetărie-patiserie, pe baza indicilor de calitate și ai valorii nutritive și energetice a elementelor de decor.</p>

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
10.1.8. <i>Asimilarea de noi cunoștințe referitoare la elemente de decor specifice produselor de cofetărie.</i>		
10.1.9. Descrierea materiilor prime necesare obținerii diferitelor categorii de elemente de decor pentru produsele de cofetărie și patiserie: din zahăr, pastiaj, ciocolată, fondant, barot, cremă și fructe confiate;	10.2.9. Dozarea materiilor prime și auxiliare necesare obținerii diferitelor categorii de elemente de decor pentru produsele de cofetărie și patiserie;	10.3.4. Manifestarea interesului pentru alegerea corectă a vaselor, ustensilor și echipamentelor adecvate și dozarea riguroasă a materiilor prime și auxiliare necesare pentru obținerea diferitelor elementelor de decor ;
10.1.10. Identificarea vaselor, ustensilelor și echipamentelor necesare pentru pregătirea diferitelor elemente de decor pentru produsele de patiserie și cofetărie;	10.2.10. Selectarea vaselor, ustensilor și echipamentelor necesare pentru pregătirea diferitelor elemente de decor;	
10.1.11. Descrierea tehnologiilor de obținere a diferitelor categorii de elemente de decor pentru produsele de patiserie și cofetărie.	10.2.11. Realizarea diferitelor categorii de elemente de decor din zahăr, pastiaj, ciocolată, fondant, barot, cremă și fructe confiate, conform tehnologiei specifice fiecărei categorii;	10.3.5. Respectarea normelor de dezvoltare durabilă în obținerea elementelor de decor din zahăr, pastiaj, ciocolată, fondant, barot, cremă și fructe confiate, <i>împărtășind colegilor de echipă și aspecte noi descoperite prin studiu individual</i> , în condiții igienice și de siguranță și securitate în muncă;
10.1.12. Caracterizarea generală a prăjiturilor din punct de vedere a valorii nutritive și gustative a locului și rolului în alimentație;	10.2.13. Alegerea semipreparatelor de cofetărie necesare pentru pregătirea diferitelor categorii de prăjituri;	10.3.6. Implicarea activă, individual și în echipade lucru, pentru pregătirea prăjiturilor, conform procesului tehnologic specific și pentru remedierea eventualelor defecte identificate, în condiții de igienă, securitate și siguranță în muncă.
10.1.13. Prezentarea succesiunii operațiilor specifice tehnologiei generale;	10.2.14. Obținerea diferitelor categorii de prăjituri pe baza rețetarelor specifice, conform proceselor tehnologice corespunzătoare;	
10.1.14. Clasificarea sortimentul de prăjituri;		
10.1.15. Precizarea condițiilor de calitate a defectelor, cauzelor și posibilelor remedieri.	10.2.15. Efectuarea remedierilor necesare pentru eventualele defecte apărute la obținerea prăjiturilor.	

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p>10.1.16. Caracterizarea generală a torturilor, din punct de vedere a valorii nutritive și gustative, a locului și rolului în alimentație;</p> <p>10.1.17. Prezentarea succesiunii operațiilor tehnologice de obținere a torturilor;</p> <p>10.1.18. Clasificarea sortimentului de torturi pe baza particularităților diferitelor categorii;</p> <p>10.1.19. <i>Identificarea unor surse de informare pentru obținerea noutăților apărute în tehnologiile de obținere a torturilor.</i></p> <p>10.1.20. Precizarea condițiilor de calitate pentru torturi, a defectelor, cauzelor și a posibilelor remedieri.</p>	<p>10.2.16. Alegerea semipreparatelor necesare pentru pregătirea diferitelor categorii de torturi;</p> <p>10.2.17. Obținerea diferitelor tipuri de torturi pe baza rețetelor specifice, conform proceselor tehnologice clasice și a noilor tehnologii identificate cu ajutorul internetului pe site-uri specializate.</p> <p>10.2.18. Efectuarea remedierilor necesare pentru eventualele defecte apărute la obținerea torturilor.</p>	<p>10.3.7. Implicarea responsabilă și creativă, individual și cu echipa de lucru, în obținerea torturilor, conform proceselor tehnologice clasice și moderne, în remedierea eventualelor defecte identificate, în condiții de igienă, securitate și siguranță în muncă.</p>
<p>10.1.21. Prezentarea aspectelor legate de calitatea, valoarea nutritivă, valoarea energetică, siguranța alimentară, factorii de risc în consumul de produse de cofetărie, transformări ce au loc în timpul obținerii prăjiturilor și torturilor;</p> <p>10.1.22. Cunoașterea particularităților valorii nutritive a prăjiturilor și a torturilor și a modului de calcul al valorii energetice.</p>	<p>10.2.19. Stabilirea, prin analiză organoleptică, a indicilor de calitate ai prăjiturilor și torturilor;</p> <p>10.2.20. <i>Utilizarea operațiilor matematice adecvate pentru a determina valoarea energetică a unei porții sau a unei cantități date de prăjitură sau tort.</i></p>	<p>10.3.8. Asumarea responsabilității în stabilirea indicilor de calitate ai diferitelor sortimente de prăjituri și torturi și a valorii energetice a a unei porții sau a unei cantități date de prăjitură sau tort.</p>
<p>10.1.23. Precizarea locului și rolului în alimentație al înghețatei;</p> <p>10.1.24. Clasificarea materiilor prime și a semipreparatelor ce stau la baza pregătirii diferitelor sortimente de înghețată ;</p>		<p>10.3.9. Implicarea activă și responsabilă în obținerea, pe baza rețetelor specifice, sub supraveghere, a diferitelor categorii de înghețată, în condiții de igienă, siguranță și securitate în muncă;</p>

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
10.1.25. Descrierea tehnologiilor specifice de preparare a diferitelor categorii de înghețată;	10.2.21. Selectarea vaselor, ustensilelor și echipamentelor necesare preparării înghețatei în laboratorul de cofetărie;	
	10.2.22. Prepararea înghețatei pe baza rețetelor specifice;	
10.1.26. Precizarea caracteristicilor de calitate ale diferitelor tipuri de înghețată.	10.2.23. Efectuarea analizei organoleptice și nutritive a diferitelor categorii de înghețată.	10.3.10. Asumarea responsabilității în realizarea examenului organoleptic, pentru stabilirea indicilor de calitate ai diferitelor categorii de înghețată.

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/specializate:

- **Competențe de bază de matematică, științe și tehnologie:**
 - Utilizarea operațiilor matematice adecvate pentru determinarea necesarului de materii prime, necesar pentru o cantitate dată;
- **Competențe digitale de utilizare a tehnologiei informației ca instrument de învățare și cunoaștere:**
 - Identificarea unor surse de informare pentru obținerea noutăților apărute în tehnologiile de obținere a torturilor;
 - Aplicarea noilor tehnologii identificate cu ajutorul internetului pe site-uri specializate.
- **Competența de a învăța să înveți:**
 - Asimilarea de noi cunoștințe referitoare la elemente de decor specifice produselor de cofetărie;
 - Aplicarea creativă a unor metode noi de obținere a elementelor de decor identificate prin studiu individual;
 - Împărtășirea colegilor de echipă a aspectelor noi descoperite prin studiu individual.

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):

- Dotările specifice sălilor de clasă;
- Rețetare, normative specifice, pliante, ghiduri cu specific de alimentație, fișe de lucru și de documentare;
- Dotări specifice laboratoarelor de cofetărie;
- Materii prime și auxiliare necesare preparării semipreparatelor de cofetărie și patiserie, a prăjiturilor, torturilor și înghețatelor, conform rețetelor de fabricație;

- Materii prime și auxiliare necesare preparării elementelor de decor folosite în cofetărie – patiserie;
- Flipchart, markere;
- Aparatură multimedia: computere, multifuncționale, videoproiector;
- Aparatură pentru multiplicarea fișelor de lucru, de evaluare și a altor materiale necesare activității;
- Alte tipuri de dotări, identificate de cadrele didactice ca fiind necesare pentru activitățile planificate
- Fișe de lucru și fișe de evaluare;

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%	Analizarea sarcinilor de lucru specifice pentru activitățile de pregătire a semipreparatelor de cofetărie și a sortimentului de prăjituri, torturi și înghețată	25%
			Alegerea tehnicilor de lucru, în funcție de tipul de semipreparate de cofetărie, de prăjituri, torturi și înghețată care vor fi obținute	45%
			Respectarea normelor de dezvoltare durabilă, a normativelor, regulilor și reglementărilor privind igiena, sănătatea și securitatea muncii în laboratoarele de cofetărie	30%
			Total	100%
2	Realizarea sarcinii de lucru	50%	Respectarea etapelor specifice de realizare a sarcinii de lucru, pentru obținerea semipreparatelor de cofetărie și a sortimentului de prăjituri, torturi și înghețată	40%
			Rezolvarea sarcinii de lucru în conformitate cu fișele tehnologice și rețetarele specifice de obținere a semipreparatelor de cofetărie și a sortimentului de prăjituri, torturi și înghețată	40%
			Folosirea corespunzătoare a materialelor și documentelor specifice laboratoarelor de cofetărie	20%
			Total	100%
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	20%	Întocmirea corectă a documentelor de lucru individual și în echipă	30%
			Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în mesajele transmise colegilor de echipă și clienților	35%
			Argumentarea eficientă a sarcinilor de lucru realizate pentru obținerea semipreparatelor de cofetărie și a sortimentului de prăjituri, torturi și înghețată	35%
			Total	100%
	Total	100%		

**UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE SPECIALIZATE 11:
EXPUNEREA ȘI COMERCIALIZAREA PRODUSELOR DE PATISERIE-COFETĂRIE**

Rezultatele învățării:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p>11.1.1. Descrierea condițiilor de etalare a produselor de patiserie – cofetărie.</p> <p>11.1.2. Clasificarea echipamentelor, ustensilelor și suporturilor necesare etalării produselor de patiserie – cofetărie.</p> <p>11.1.3. Caracterizarea condițiilor de depozitare și păstrare a produselor de patiserie-cofetărie.</p> <p>11.1.4. Descrierea modalităților de expunere și prezentare a produselor de patiserie-cofetărie.</p> <p>11.1.5. Descrierea metodelor de ambalarea estetică a produselor de patiserie-cofetărie, precum și a materialelor necesare.</p> <p>11.1.6. <i>Identificarea modalităților de informare pentru identificarea metodelor moderne de comercializare a produselor de patiserie-cofetărie.</i></p>	<p>11.2.1. Verificarea echipamentelor, ustensilelor, suporturilor necesare etalării produselor de patiserie și cofetărie.</p> <p>11.2.2. Verificarea microclimatului necesar păstrării și depozitării produselor de patiserie-cofetărie.</p> <p>11.2.3. Efectuarea expunerii produselor de patiserie cofetărie în vitrine, respectând criteriile cadru de etalare.</p> <p>11.2.4. Ambalarea estetică a produselor de patiserie – cofetărie.</p> <p>11.2.5. Comercializarea produselor de patiserie – cofetărie.</p> <p>11.2.6. <i>Utilizarea echipamentelor și a softurilor specifice documentării.</i></p> <p>11.2.7. <i>Gestionarea electronică a informațiilor utile în activitatea din unitățile de alimentație.</i></p> <p>11.2.8. <i>Colaborarea cu colegii în scopul îndeplinirii sarcinilor de lucru.</i></p>	<p>11.3.1. Manifestarea responsabilității, corectitudinii și rigurozității în etalarea produselor de patiserie cofetărie folosind echipamente, ustensile și suporturi adecvate, în condiții de microclimat adecvate.</p> <p>11.3.2. Respectarea normelor de dezvoltare durabilă în ambalarea și comercializarea produselor de patiserie și cofetărie, în condiții de igienă, siguranță și securitate în muncă și de PSI.</p> <p>11.3.3. <i>Manifestarea capacității de autoevaluare, asimilare, analiză și sinteză a informațiilor și folosirea responsabilă a acestora printr-o bună colaborare cu colegii de echipă.</i></p>

Notă: În 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/specializate:

- **Competența de a învăța să înveți:**
 - Identificarea modalităților de informare pentru identificarea metodelor moderne de comercializare a produselor de patiserie-cofetărie.
- **Competențe digitale de utilizare a tehnologiei informației ca instrument de învățare și cunoaștere**
 - Utilizarea echipamentelor și a softurilor specifice documentării.
 - Gestionarea electronică a informațiilor utile în activitatea din unitățile de alimentație.
- **Competențe sociale și civice**
 - Manifestarea capacității de autoevaluare, asimilare, analiză și sinteză a informațiilor și folosirea responsabilă a acestora printr-o bună colaborare cu colegii de echipă.

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):

- Dotările specifice sălilor de clasă;
- Pliante, ghiduri cu specific de alimentație, cataloage, fișe de lucru și de documentare;
- Flipchart, markere;
- Aparatură multimedia: computere, multifuncționale, videoproiector;
- Aparatură pentru multiplicarea fișelor de lucru, de evaluare și a altor materiale necesare activității.
- Dotări specifice laboratoarelor de cofetărie – patiserie;
- Echipamente specifice pentru ambalarea și expunerea produselor de cofetărie – patiserie.
- Cataloage electronice și filme didactice.
- Alte tipuri de dotări, identificate de cadrele didactice ca fiind necesare pentru activitățile planificate;
- Materii prime și auxiliare necesare preparării semipreparatelor de cofetărie și patiserie, a decorurilor, a prăjiturilor, torturilor și înghețatelor, conform rețetelor de fabricație;
- Fișe de lucru și fișe de evaluare.

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	30%	Analizarea sarcinilor de lucru specifice pentru activitățile de ambalare și expunere a produselor de cofetărie – patiserie.
			Stabilirea tehnicilor de lucru, pentru ambalarea și expunerea produselor de cofetărie – patiserie.	45%
			Respectarea normelor de dezvoltare durabilă, a normativelor, regulilor și reglementărilor privind	30%

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Nivel: 3

Calificarea profesională: Cofetar – patiser

Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora		Indicatorii de realizare și ponderea acestora	
			igiena, sănătatea și securitatea muncii în spațiile de expunere și comercializare a produselor de patiserie – cofetărie.	
			Total	100%
2.	Realizarea sarcinii de lucru	50%	Respectarea etapelor specifice de realizare a sarcinii de lucru, pentru expunerea și comercializarea produselor de patiserie – cofetărie.	40%
			Rezolvarea sarcinii de lucru în conformitate cu cerințele impuse pentru ambalare și expunere a produselor de patiserie – cofetărie.	40%
			Folosirea corespunzătoare a materialelor și documentelor specifice spațiilor destinate expunerii și comercializării produselor de patiserie – cofetărie.	20%
			Total	100%
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	20%	Întocmirea corectă a documentelor de lucru individual și în echipă	30%
			Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în mesajele transmise colegilor de echipă și clienților	35%
			Argumentarea eficientă a sarcinilor de lucru efectuate la etalarea, expunerea, ambalarea și comercializarea produselor de cofetărie – patiserie.	35%
			Total	100%
	Total	100%		



IV. REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII SPECIFICE ALTOR DISCIPLINE (MATEMATICĂ, LIMBĂ MODERNĂ, ȘTIINȚE ETC.) NECESARE PENTRU DOBÂNDIREA CALIFICĂRII PROFESIONALE: „COFETAR – PATISER”

Disciplina	Rezultate ale învățării necesare
Limba și literatura română	Utilizarea corectă și adecvată a limbii române în receptarea și în producerea mesajelor;
	Argumentarea în scris și oral a unor opinii în diverse situații de comunicare;
	Utilizarea corectă și adecvată a limbii române în producerea de mesaje scrise, în diferite contexte de realizare, cu scopuri diverse;
	Receptarea mesajului scris, din texte literare și nonliterare, în scopuri diverse;
	Utilizarea corectă și adecvată a limbii române în producerea de mesaje orale în situații de comunicare monologată și dialogată;
	Receptarea mesajului oral în diferite situații de comunicare;
	Utilizarea corectă și adecvată a limbii române în întocmirea documentelor;
	Prezentarea în limba română a diferitelor tipuri de concepte și noțiuni de specialitate.
Logică, argumentare și comunicare	Manifestarea unui comportament social activ și responsabil.
	Participarea la luarea deciziilor și la rezolvarea problemelor comunității.
Psihologie	Identificarea corectă a tipurilor de clienți pentru care se vor oferi serviciile specifice;
	Abordarea corectă a diferitelor categorii de persoane întâlnite pe parcursul activității;
	Analizarea posibilităților personale de dezvoltare;
	Cooperarea cu ceilalți în rezolvarea unor probleme teoretice și practice, în cadrul diferitelor grupuri.
Matematică	Date și relații matematice și corelarea lor în funcție de contextul în care au fost definite;
	Prelucrarea datelor de tip cantitativ, calitativ, structural, contextual cuprinse în enunțuri matematice;
	Utilizarea algoritmilor și a conceptelor matematice pentru caracterizarea locală sau globală a unei situații concrete;
	Analiza și interpretarea caracteristicilor matematice ale unei situații-problemă;
	Calcul matematice de bază (adunare, scădere, înmulțire, împărțire, regula de trei simple, operații cu fracții etc.)
	Utilizarea elementelor de logică matematică în etapa de planificare a activităților;
	Utilizarea elementelor de logică matematică în etapa de analiză calitativă a produselor și serviciilor;
	Determinarea și aprecierea corectă a suprafețelor destinate realizării activităților de servire.
Educație tehnologică	Recunoașterea drepturilor consumatorilor conform legislației în vigoare;
	Noțiuni de bază referitoare la produsele alimentare și la servirea preparatelor culinare.
Științe	Identificarea corectă a componentelor anatomice afectate în mod direct sau indirect de anumite tipuri de solicitări;
	Respectarea normelor specifice de igienă personală și a regulilor de igienă în spațiile publice;
	Aspecte caracteristice produselor alimentare deteriorate sau alterate.

GLOSAR DE ABREVIERI

COR	Clasificarea ocupațiilor din România
EQF	Cadrul european al calificărilor
CNC	Cadrul național al calificărilor
ÎPT	Învățământul profesional și tehnic
NTSM	Norme de tehnica securității muncii
NSSM	Norme de sănătatea și securitatea muncii
PSI	Prevenirea și stingerea incendiilor
SO	Standard ocupațional
SSM	Sănătatea și securitatea muncii
PM	Protecția muncii
UC	Unitate de competență
URÎ	Unitate de rezultate ale învățării



