

Ministerul Educației și Cercetării al Republicii Moldova
Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare al Republicii Moldova
Instituția Publică Colegiul Agroindustrial din Rîșcani

Plan de învățământ

Domeniul general
 Domeniul de educație
 Domeniul de formare profesională
 Specialitatea
 Calificarea
 Forma de învățământ
 Termen de studii
 Număr de credite de studii transferabile alocate

Cod	Denumirea
7	Înginerie, prelucrare și construcții
72	Fabricare și prelucrare
721	Prelucrarea alimentelor
72170	Tehnologia panificației și patiseriei
-	Tehnician în panificație și patiserie
	Cu frecvență
	4 ani
	120

Aprobat:

Ministerul Educației și Cercetării al Republicii Moldova

Ministru

Nr. de înregistrare

"08" 12

2021



Coordonat:

Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare al Republicii Moldova

Ministru

2021



Aprobat:

Consiliul Profesional al IP Colegiul Agroindustrial din Rîșcani

Proces verbal nr. 17 din

"08" iunie 2021

Director



Planul de învățământ include

Anexa 1	Calendarul anului de studii
Anexa 2	Planul de formare profesională pe ani de studii
Anexa 3	Componenta liceală a planului de învățământ pe ani de studii
Anexa 4	Planul stagiilor de practică
Anexa 5	Standard de pregătire profesională

Anexa 1

Calendarul anului de studii

Anul de studii	Activități didactice		Sesiuni de examene		Stagii de practică	Vacanțe		
	sem. I	sem. II	sem. I	sem. II		iarnă	primăvară	vară
I	15	15	3	3	4	2	1	9
II	15	15	3	3	4	2	1	9
III	15	15	2	5	4	2	1	8
IV	15	10	3	4	8	2	1	

Planul de formare profesională pe ani de studii

Cod	Denumirea unității de curs	Total ore	Ore de contact direct				Ore de studiu individual	săptămână pe semestre de studii								Forma de evaluare	Nr. credite	
			Total	T	P	L		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII			
G	Componenta de formare a competențelor profesionale generale	270	160	91	69	0	110											9
G.01.O.001	Decizii pentru un mod sănătos de viață	60	30	18	12	0	30	2									ex	2
G.01.O.002	Bazele comunicării în termeni de specialitate	60	30	18	12	0	30	2									ex	2
G.08.O.003	Limba engleză în domeniu	60	40	40	0	0	20									4	ex	2
G.08.O.004	Tehnologia informației și comunicațiilor	90	60	15	45	0	30									6	ex	3
U	Componenta de orientare socio-umanistică	300	180	115	65	0	120											10
U.04.O.005	Bazele legislației în domeniu	90	45	30	15	0	45				3						ex	3
U.05.O.006	Etica profesională	90	60	40	20	0	30					4					ex	3
U.07.O.007	Bazele antreprenoriatului	120	75	45	30	0	45								5		ex	4
F	Componenta fundamentală	840	465	321	144	0	375											28
F.01.O.008	Bazele teoretice ale panificației	120	60	45	15	0	60	4									ex	4
F.02.O.009	Metode de analiză de laborator	60	30	20	10	0	30		2								ex	2
F.02.O.010	Microbiologia	60	30	20	10	0	30		2								ex	2
F.02.O.011	Sanitatea și igiena industrială	90	60	45	15	0	30		4								ex	3
F.03.O.012	Bazele securității și sănătății în muncă	90	60	45	15	0	30				4						ex	3
F.03.O.013	Procese și aparate cu bazele utilajului tehnologic în panificație și patiserie	180	90	60	30	0	90				6						ex	6
F.04.O.014	Standarde de calitate în domeniul agroalimentar	90	45	30	15	0	45					3					ex	3
F.04.O.015	Ambalarea, etichetarea și designul produselor de panificație și patiserie	60	30	20	10	0	30				2						ex	2
F.07.O.016	Chimia alimentară	90	60	36	24	0	30								4		ex	3
S	Componenta de specialitate	1080	695	431	174	90	385											36
S.05.O.017	Utilaj tehnologic	90	60	36	24	0	30					4					ex	3
S.06.O.018	Tehnologia pastelor făinoase	60	30	20	10	0	30						2				ex	2
S.06.O.019	Tehnologia panificației I	180	120	90	30	0	60						8				ex	6
S.07.O.020	Tehnologia panificației II	180	120	90	30	0	60							8			ex	6
S.07.O.021	Tehnologia produselor de patiserie	180	120	90	30	0	60							8			ex	6
S.07.O.022	Controlul calității produselor de panificație, patiserie și paste făinoase	150	105	15	0	90	45							7			ex	5
S.08.O.023	Managementul calității	90	50	30	20	0	40								5		ex	3
S.08.O.024	Proiectarea întreprinderilor de ramură produse de panificație și patiserie	90	50	30	20	0	40								5		ex	3
S.08.O.025	Economia și contabilitatea ramurii	60	40	30	10	0	20								4		ex	2
P	Stagii de practică- Anexa 4	600	600				0											20
G+U+F+S+P	Total ore pentru unități de curs obligatorii	3090	2100	958	452	90	990											103

A	Componenta opțională de specialitate	360	168	100	60	0	200											
S.03.A.026	Principiile nutriției umane																	12
S.03.A.027	Protecția mediului în industria panificației	60	36	20	10	0	30			2								ex 2
S.04.A.028	Toxicologia și inofensivitatea produselor de panificație și patiserie																	
S.04.A.029	Aditivi și ingrediente în panificație și patiserie	60	30	20	10	0	30			2								ex 2
S.05.A.030	Prelucrarea produselor ecologice de origine vegetală																	
S.05.A.031	Siguranța alimentelor	90	30	20	10	0	60				2							ex 3
S.06.A.032	Metode de decorare a produselor din patiserie																	
S.06.A.033	Depozitarea și logistica produselor	90	30	20	10	0	60					2						ex 3
S.08.A.034	Organizarea activităților de producere																	
S.08.A.035	Marketing industrial	60	40	20	20	0	20										4	ex 2
G+U+Fr+S+P+A	Total ore - unități de curs: obligatorii și opționale	3450	2260	1058	512	90	1190											
L	Componenta la liberă alegere	240	130	90	40	0	110											
S.04.L.001	Tehnologii de creștere și prelucrare a cerealelor																	
U.04.L.002	Psihologia social-economică	60	30	20	10	0	30			2								ex 2
S.05.L.003	Refrigerarea și congelarea semifabricatelor, produselor de panificație și patiserie																	
G.05.L.004	Protecția civilă	60	30	20	10	0	30				2							ex 2
S.06.L.005	Protecția consumatorului																	
S.06.L.006	Principii și metode de conservare a produselor alimentare	60	30	20	10	0	30					2						ex 2
S.08.L.009	Firma de exercițiu																	
S.08.L.010	Ergonomia	60	40	30	10	0	20										4	ex 2
	Total ore-unități de curs: obligatorii, opționale și la liberă alegere	3690	2390	1148	552	90	1300											
	Discipline de cultură generală -Anexa 2	2010	2010															
	Ore contact direct pe săptămână																	
	Examen: nr. de ex * 25 elevi * 15 min per elev / 45 min	283	283															
	Consultații pentru examen: nr. de ex. * 2 ore	68	68															
	Examen de calificare: 5 membri ai comisiei * nr. de elevi *25 min per elev / 45 min	70	70															
	Consultații pentru examenul de calificare	30	30															
	Total ore/credite de studii în planul de învățământ	6151	4851	1148	552	90	1300											

Notă:

1. Numărul elevilor ce susțin proiectul de diplomă se aprobă în cadrul Consiliului profesoral
2. La lecțiile practice grupă cu componența mai mare de 25 elevi se va diviza pe subgrupe
3. Pentru organizarea activității extracurriculare se va introduce suplimentar în tariful anual a instituției până la 2 ore săptămânal pentru fiecare grupă
4. Orele planificate pentru elaborarea proiectului de diplomă se acordă conform Planului-cadru aprobat prin ordinul ME nr. 1205 din 16 decembrie 2015

Componenta liceală a planului de învățământ pe ani de studii / profil real

	Discipline de cultură generală	Total ore	Numărul de ore pe săptămână pe semestre de studii					
			I	II	III	IV	V	VI
		2010	26	26	21	21	20	20
1	Limba și literatura română	330	4	4	4	4	3	3
2	Limba străină	210	3	3	2	2	2	2
3	Matematică	450	5	5	5	5	5	5
4	Educație pentru societate	90	1	1	1	1	1	1
5	Educație fizică	180	2	2	2	2	2	2
6	Fizică/Astronomie*	60	2	2	*	*	*	*
7	Chimie*	60	2	2	*	*	*	*
8	Biologie*	60	2	2	*	*	*	*
9	Istoria românilor și universală*	60	2	2	*	*	*	*
10	Geografie*	60	2	2	*	*	*	*
11	Informatică*	30	1	1	*	*	*	*

*Numărul de ore pentru o disciplină școlară, de la componenta variabilă, se stabilește corespunzător numărului de ore aprobat pentru disciplina respectivă în Planul - cadru pentru învățământul liceal, conform prevederilor Ordinului Ministerului nr. 701 din 22.07.2020).

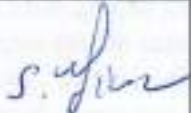


Pentru grupele alolingve disciplinei Limba și literatura rusă i se va aloca numărul de ore, prevăzut în Planul-cadru pentru disciplina Limba și literatura română, iar pentru disciplina Limba și literatura română se vor repartiza câte 3 ore săptămânal pe parcursul semestrelor I-VI.

Planul stagiilor de practică

Codul stagiului de practică	Stagii de practică	Semestrul	Nr. de săptămâni	Nr. de ore	Perioada	Nr. de credite
	Total			600		20
P.02.O.036	Practica de inițiere în specialitate: Metode de analiză de laborator a produselor de panificație și patiserie	II	4	120	mai	4
P.04.O.037	Practica de specialitate I: produse de panificație	IV	4	120	mai	4
P.06.O.038	Practica de specialitate II: produse de patiserie	VI	4	120	mai	4
P.08.O.039	Practica ce anticipează probele de absolvire	VIII	8	240	mai-iunie	8

- La stagiile de practică subgrupele se vor constitui din 8-10 elevi.

Fișa de coordonare

Instituția/organizația/structura	Numele, prenumele	a/grad științific/d	Semnătura	Data
Ministerul Educației și Cercetării al Republicii Moldova, Direcția învățământ profesional tehnic	Gîncu Silviu	Șef direcție		
Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare al Republicii Moldova, Serviciul cercetare, învățământ și consultanță în agricultură	Reșitea Rodica	Șef serviciu		27.09.2021
Universitatea Tehnică a Moldovei, Facultatea Tehnologia Alimentelor, Departamentul Tehnologia Produselor Alimentare	Macari Artur	Șef departament		16.09.2021
Parteneri sociali				
SRL "Vanilla Bloom"	Colibaba Ecaterina	Director		15.09.2021
COOPERATIVA DE CONSUM UNIVERSCOOP DIN RÎȘCANI	Cheptănaru Alexandru	Director		16.09.2021
SA „COMBINATUL DE PÂINE DIN BĂLȚI”	Grama Eduard	Director		15.09.2021

STANDARD DE PREGĂTIRE PROFESIONALĂ

Descrierea calificării

Descrierea calificării	<p>Calificarea tehnician în panificație și patiserie se regăsește în Clasificatorul ocupațiilor din Republica Moldova (CORM), la intersecția a două ocupații: „Tehnician în morărit și panificație” cu codul ocupației 311936, și a unei ocupații mai generale „Tehnician în industria alimentară” cu codul ocupațional 311928, care fac parte din grupa de bază 3119 „Tehnicienii în științe ingineresti neclasificați în grupele de bază anterioare”. Sarcinile grupei majore 3 constau în îndeplinirea lucrărilor tehnico-ingineresti simple sau de complexitate medie, precum și a lucrărilor analogice după complexitate, inclusiv din domeniul ingineriei și tehnologiei. Tehnicienii asigură funcționarea mașinilor, instalațiilor mecanice și a elementelor acestora; asigură controlul tehnic al fabricației, al utilizării, întreținerii și reparației mașinilor, mecanismelor și instalațiilor; identifică și rezolvă problemele tehnice ce apar în procesul de muncă.</p> <p>Tehnicianul în panificație și patiserie coordonează procesul de lucru în secția de producere, monitorizează procesele de asigurare a calității și siguranței alimentelor, procesul de pregătire a materiei prime, a preparării semifabricatelor, finisării produselor de panificație și patiserie, pregătirii pentru depozitare și comercializare a produselor de panificație și patiserie, conform reglementărilor tehnice. Tehnicianul asigură condițiile igienice și sanitare și de securitate și sănătate în muncă pentru sine și membrii echipei de lucru, fixează date tehnologice în registrele de evidență și monitorizează consumul de resurse energetice, materie primă, pierderile tehnologice și implicarea resurselor umane în secție.</p> <p>Tehnicianul în panificație și patiserie poate deține următoarele funcții în dependență de capacitatea întreprinderii: tehnic-tehnolog, maistru superior, șef de tură, brutar, operator-mașinist, patisier etc..</p> <p>Tehnicianul în panificație și patiserie va asigura buna funcționare a liniilor tehnologice și calitatea produselor finite la un consum optimal de materii prime și energie.</p>
Nivel de calificare	- 4 CNCRM
Grup/grupuri-țintă	<ul style="list-style-type: none"> - Absolvenți de gimnaziu, liceu, adulți, șomeri, - Furnizori de programe de formare profesională. - Angajatori.
Tipul programului de formare profesională	Program de învățământ profesional tehnic post secundar
Forma de organizare a studiilor	Formare profesională inițială cu frecvență, cu frecvență redusă, învățământ dual.
Durata studiilor	<ul style="list-style-type: none"> - 2 ani, în baza studiilor liceale, medii de cultură generală, profesional tehnic secundare, la meserii conexe specialității - pentru învățământul cu frecvență și învățământul dual; - 3 ani, în baza studiilor liceale, medii de cultură generală, profesional tehnic secundare, la meserii conexe specialității - pentru învățământul cu frecvență redusă; - 4 ani, în baza studiilor gimnaziale - pentru învățământul cu frecvență. - Volumul -120 credite de studii.
Condiții de acces	<ul style="list-style-type: none"> - Nivelul minim de studii: studii gimnaziale. - Certificat de studii gimnaziale / diplomă de bacalaureat sau certificat de studii liceale / atestat de studii medii de cultură generală/ certificat de calificare la specialități conexe meseriei inițiale / un alt act de studii echivalent, recunoscut de autoritatea competentă;

Stagi de practică	Stagiile de practică obligatorii: - practica de inițiere în specialitate; - practica de specialitate; - practica care precedă probele de absolvire. De organizarea stagiilor de practică este responsabilă instituția de învățământ profesional tehnic și se desfășoară în laboratoarele instituției, în întreprinderi, companii și alte entități selectate ca bază de practică. În învățământul dual instruirea practică se desfășoară preponderent la agentul economic. Stagiile de practică, se includ în mod obligatoriu în Planul de învățământ și constituie 20-30 de credite de studii.
Actul de studii, titlul/calificarea atribuită	- Diplomă de studii profesionale, Calificarea: tehnician în panificație și patiserie
Dezvoltare profesională/proiectarea carierei	- Angajarea în câmpul muncii conform calificării atribuite; - Oportunități de dezvoltare profesională continuă spre calificări de același nivel și inter conexe; - Posibilități de continuare a studiilor în învățământul superior, studii superioare de licență (ciclul I) la o specialitate din domeniul studiat.
Oportunități de angajare în câmpul muncii	- Absolvenții au posibilități de angajare în câmpul muncii în fabrici de pâine sau brutării, secții sau ateliere de patiserie, servicii de asigurare a calității în domeniu.
Cerințe legale speciale	- Clinic sănătos și apt de muncă din punct de vedere psihic și fizic. - Nu sunt alte cerințe legale speciale care limitează obținerea calificării tehnician în panificație de către persoanele care îndeplinesc condițiile de acces stipulate mai sus.

LISTA OCUPAȚILOR TIPICE

Nivelul calificării	Calificare	Ocupații tipice conform CORM-006-2014	Ocupații tipice conform ISCO-08 și ESCO v1.1
4CNCRM	Tehnician în panificație și patiserie	Lista de bază: Grupa de bază 3119 Tehnicienii în științe inginere- și neclasificați în grupele de bază anterioare, Ocupații: 311928 Tehnician în industria alimentară 311936 Tehnician în morărit și panificație	Grupa de bază 3119 Tehnicienii în științe inginere și neclasificați în grupele de bază anterioare, Ocupații: Ocupația: 3119.5 Tehnician în industria alimentară. Ocupații alternative: tehnolog în domeniul alimentației; maistru în industria alimentară; expert în industria alimentară.
		Lista suplimentară: Grupa de bază 3119 Ocupații: 311927 Tehnician gestiunea producției. 311939 Tehnician laborant analize produse alimentare; Grupa de bază 8160 Operatori la mașini pentru fabricarea produselor alimentare. Ocupații: 816025 Brutar la linia	Grupa de bază 7512 Brutar, cofetar, patisier Ocupații: 7512.1 Brutar, 7512.3 Cofetar, 7512.5 Patisier; Grupa de bază 8160 Operatori la mașini pentru fabricarea produselor alimentare Ocupații: 8160.2 Operator pentru coacerea produselor de panificație.

mecanizată în complex 816035
 Mașinist la linia în flux de modelare
 a produselor de panificație

COMPETENȚE RELEVANTE CALIFICĂRII

<p>COMPETENȚE TRANSVERSALE (CT)</p>	<p>CT1. Autonomie și responsabilitate. Elaborarea planului de acțiuni pe termen scurt, identificarea priorităților în limita competențelor profesionale. Analiza problemelor întâlnite în activitate, aplicând metode și mijloace de depistare a defectelor caracteristice, elementele pentru care există soluții, remedieri, asigurând astfel îndeplinirea sarcinilor profesionale. Autogestiunea în condiții de muncă care sunt, de obicei, previzibile.</p> <p>CT2. Interacțiune socială. Organizarea activităților pe etape și repartizarea acestora persoanelor din subordine cu explicarea completă a sarcinilor, asigurând schimbul eficient de informații și comunicarea interpersonală. Oferirea îndrumărilor pentru activitatea de fabricare a produselor de panificație și patiserie.</p> <p>CT3. Dezvoltarea personală și profesională. Dezvoltarea profesională și personală, prin formare continuă, în vederea adaptării la noile tehnologii, folosind surse de documentare vizând cerințe și reglementări actuale; noile tehnologii și cerințe în domeniu de activitate în limba română și, cel puțin, într-o limbă de circulație internațională.</p>
<p>COMPETENȚE PROFESIONALE GENERALE (CPG)</p>	<p>CPG 1. Planificarea activităților și realizarea în termen a sarcinii de lucru. CPG 2. Comunicarea interactivă cu superiorii și membrii echipei. CPG 3. Organizarea eficientă a activităților, menținerea ordinii și curățeniei la locul de muncă. CPG 4. Întreținerea instrumentelor, dispozitivelor și utilajelor în stare perfectă de funcționare. CPG 5. Interpretarea documentației tehnice în vederea respectării normativelor la executarea sarcinii de lucru. CPG 6. Respectarea cadrului legislativ și normativ de referință în procesul de realizare a atribuțiilor profesionale. CPG 7. Respectarea cerințelor, principiilor și valorilor profesionale pentru crearea unui mediu de lucru favorabil. CPG 8. Aplicarea prevederilor legale referitoare la sănătatea și securitatea la locul individual de muncă și spațiile comune de activitate.</p>
<p>COMPETENȚE PROFESIONALE SPECIFICE (CPS)</p>	<p>CPS 1. Asigurarea calității produselor finite CPS 2. Asigurarea siguranței produselor finite CPS 3. Asigurarea condițiilor sanitaro-igienice în secția de producere CPS 4. Asigurarea condițiilor de securitate și sănătate în muncă în secția de producere CPS 5. Implementarea măsurilor de protecție a mediului CPS 6. Organizarea procesului de lucru CPS 7. Organizarea locului de lucru CPS 8. Pregătirea materiei prime și auxiliare CPS 9. Prepararea semifabricatelor în baza rețetelor întreprinderii CPS 10. Finisarea produselor de panificație și patiserie CPS 11. Pregătirea produselor pentru depozitare și comercializare CPS 12. Monitorizarea resurselor pe parcursul fluxului tehnologic CPS 13. Înregistrarea datelor în documente de evidență internă</p>

TRANSPUNEREA COMPETENTELOR PROFESIONALE SPECIFICE IN REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII

Competențe profesionale	Rezultate ale învățării <i>Absolventul candidatul la atribuirea calificării poate:</i>	Module și discipline ce duc la formarea competențelor profesionale
1	2	3
CPS 1. Asigurarea calității produselor finite	1. Identifica riscurile ce influențează calitatea produselor alimentare, monitorizând parametri tehnologici în dependență de tipul produsului. 2. identifica neconformitățile apărute în procesul de fabricare, cauzele acestora și posibilitățile de remediere.	Managementul calității Utilaj tehnologic Controlul calității produselor de panificație și patiserie
CPS 2. Asigurarea siguranței produselor finite	3. identifica riscurile de contaminare pe etape de producere, analizând calitatea materiei prime și auxiliare și asigurând respectarea cerințelor de păstrare a acestora.	Managementul calității Controlul calității produselor de panificație și patiserie Tehnologia panificației Tehnologia produselor de patiserie și paste făinoase
CPS 3. Asigurarea condițiilor sanitaro-igienice în secția de producere	4. asigura condițiile sanitaro-igienice în mediul de producere, aplicând procedee specifice de înlăturare a neconformităților identificate.	Organizarea activităților de producere Tehnologia panificației Tehnologia produselor de patiserie și paste făinoase
CPS 4. Asigurarea condițiilor de securitate și sănătate în muncă în secția de producere	5. identifica situații de risc pentru securitatea și sănătatea în muncă și aplica măsuri corespunzătoare de eliminare a acestora.	Bazele securității și sănătății în muncă
CPS 5. Implementarea măsurilor de protecție a mediului	6. aplica măsuri de identificare și evacuare inofensivă a deșeurilor cu risc de poluare a mediului și utiliza produse inofensive pentru igienizarea spațiilor și combaterea dăunătorilor.	Protecția mediului în industria panificației
CPS 6. Organizarea procesului de lucru	7. organiza procesul de lucru prin calcularea și asigurarea resurselor necesare desfășurării activității secției și repartizarea sarcinilor de lucru membrilor echipei conform comenzii.	Organizarea activităților de producere Tehnologia panificației Tehnologia produselor de patiserie și paste făinoase
CPS 7. Organizarea locului de lucru	8. organiza locul de lucru conform normelor securității și sănătății în muncă și ergonomice în vigoare.	Proiectarea întreprinderilor de ramură: produse de panificație și patiserie
CPS 8. Pregătirea materiei prime și auxiliare	9. verifica calitatea și pregăti materia primă și auxiliară pentru procesare conform procedeelelor specifice.	Tehnologia panificației Tehnologia produselor de patiserie și paste făinoase Controlul calității produselor de panificație și patiserie
CPS 9. Prepararea semifabricatelor în baza rețetelor întreprinderii	10. prepara semifabricatele și pregăti siropurile, umpluturile, glazurile conform rețetelor întreprinderii, aplicând metode de apreciere a calității semifabricatelor la fiecare etapa tehnologica.	Tehnologia panificației Tehnologia produselor de patiserie și paste făinoase Controlul calității produselor de panificație și patiserie

PS 10. Finisarea produselor de panificație și patiserie	11. executa lucrări specifice de finisare și congelare (după caz) a produselor de panificație și patiserie în dependență de tipul produsului și rețetă, aplicând tehnici specifice de finisare a produselor de panificație și patiserie.	Tehnologia panificației Tehnologia produselor de patiserie și paste făinoase
PS 11. Pregătirea produselor pentru depozitare și comercializare	12. pregăti produsele finite pentru depozitare și comercializare verificând corespunderea indicatorilor de calitate ai produsului finit cu normele de calitate și rețeta de producere, rebutând produsele neconforme după tipul produsului, alegând marca corespunzător tipul de ambalaj, ducând evidența cantității de produse depozitate și expediate, verificând respectarea condițiilor de păstrare.	Tehnologia panificației Tehnologia produselor de patiserie și paste făinoase Ambalajul și designul produselor de panificație și patiserie Depozitarea și logistica produselor
PS 12. Monitorizarea resurselor pe parcursul nivelului tehnologic	13. calcula și monitoriza consumul de materie primă și resurse necesare fabricării unui lot de produse, participând și la procedura de casare a rebutului și de inventariere a materiei prime și utilajului.	Managementul calității Economia și contabilitatea ramurii Tehnologia panificației Tehnologia produselor de patiserie și paste făinoase Controlul calității produselor de panificație, patiserie și paste făinoase
PS 13. Înregistrarea datelor în documente de evidență internă	14. completa registrele și documentele de evidență, aplicând corect regulile de scriere a unităților de măsură, monetare și a calificativelor conform Convenției Internaționale a Unităților de Măsură.	Managementul calității Organizarea activității de producere

DESCRIEREA EXTINSĂ A REZULTATELOR ÎNVĂȚĂRII ÎN TERMENI DE CUNOȘTINȚE, APTITUDINI, NIVEL DE COMPETENȚĂ MINIM DE RECUNOAȘTERE

REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII		Nivel de competență minim de recunoaștere
Cunoștințe (K)	Aptitudini (S)	
Responsabilitate și autonomie (RA)		
CPS 1. Asigurarea calității produselor finite		
Rezultatul învățării 1. Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate identifica riscurile ce influențează calitatea produselor alimentare, monitorizând parametri tehnologici în dependență de tipul produsului		
K ₁ . Principiile de identificare a riscurilor în procesul de producere; K ₂ . Regulile de depozitare și logistică a produselor	S ₁ . Aplică principiile de identificare a riscurilor ce ar putea influența calitatea produselor; S ₂ . Aplică regulile de vecinătate a produselor în dependență de natura lor; S ₃ . Aplică principiul „primul intrat-primul ieșit” în dependență de natura produsului	Identifică riscurile ce influențează calitatea produselor de panificație și patiserie
RA: Absolventul manifestă autogestionare în asigurarea calității produselor finite prin monitorizarea etapelor de producere, finisare și depozitare a lor.		
Rezultatul învățării 2. Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate identifica neconformitățile apărute în procesul de fabricare, cauzele acestora și posibilitățile de remediere		

<p>K₁ Metode de stabilire a calității semifabricatelor;</p> <p>K₂ Parametrii tehnologici de fabricare a produselor în dependență de tipul lor și rețeta de fabricare</p>	<p>S₁. Verifică parametrii organoleptici și fizico-chimici la aluaturi, umpluturi și alte semifabricate conform rețetelor;</p> <p>S₂. Monitorizează corectitudinea divizării, modelării și umplerii semifabricatelor, gradului de dospire și pregătire pentru coacere, conform rețetelor;</p> <p>S₃. Monitorizează setarea parametrilor tehnologici în dependență de tipul produsului, conform rețetelor;</p> <p>S₄. Poate contribui la optimizarea procesului tehnologic și modificarea rețetelor în vederea asigurării calității.</p>	<p>Identifică calitatea semifabricatelor, explică cauzele neconformităților și propune măsuri de remediere</p>
<p>RA: Absolventul este responsabil de calitatea produselor de panificație și patiserie, realizând autonom monitorizarea etapelor de producere, finisare și depozitare a acestora</p>		
<p>CPS 2. Asigurarea siguranței produselor finite</p>		
<p>Rezultatul învățării 3. Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate identifica riscurile de contaminare pe etape de producere, analizând calitatea materiei prime și auxiliare și asigurând respectarea cerințelor de păstrare a acestora</p>		
<p>K₁ Identificarea riscurilor în punctele critice în funcție de natura materiei prime;</p> <p>K₂ Metode de analiză a materiei prime;</p> <p>K₃ Stabilirea zonelor cu potențial de risc;</p> <p>K₄ Metode de dezambalare a materiei prime.</p>	<p>S₁. Monitorizează riscurile fizice, chimice și biologice la punctele critice, în dependență de natura materiei prime;</p> <p>S₂. Analizează fișele de evidență a materiei prime pe tot traseul tehnologic;</p> <p>S₃. Aplică procedee de control organoleptic în dependență de tipul de materie primă;</p> <p>S₄. Elimină materia primă neconformă din fluxul tehnologic și întocmește documentul de retur conform regulamentului intern al întreprinderii;</p> <p>S₅. Identifică și documentează zonele cu potențial de risc;</p>	<p>Identifică riscurile de contaminare a produselor pe etape de producere</p> <p>Stabilește calitatea materiei prime și elimină din producere materia primă neconformă</p> <p>Completează documentele de</p>
<p>S₆ Monitorizează dezambalarea materiei prime în dependență de natura ei și tipul de ambalaj;</p>		<p>retur Dezambalează conform normelor materia primă</p>
<p>RA: Absolventul manifestă autogestionare în controlul calității materiei prime, a semifabricatelor și produselor finite fabricate pe segmente tehnologice.</p>		
<p>CPS 3. Asigurarea condițiilor igienico-sanitare în secția de producere</p>		
<p>Rezultatul învățării 4. Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate asigura condițiile sanitaro-igienice în mediul de producere, aplicând procedee specifice de înlăturare a neconformităților identificate</p>		
<p>K₁ Normele sanitare pentru condițiile de mediu din încăperile de producere</p> <p>K₂ Documente de înregistrare a condițiilor igienico-sanitare în secție</p> <p>K₃ Dispozitive de măsură și control a condițiilor de mediu din încăperile de producere</p> <p>K₄ Metode de înlăturare a neconformităților igienico-sanitare</p>	<p>S₁. Aplică procedee specifice de verificare a condițiilor de mediu (umiditatea aerului, temperatura etc.) și completează registrul cu datele colectate;</p> <p>S₂. Aplică regulile igienico-sanitare la locul de lucru conform regulamentului intern al întreprinderii și monitorizează respectarea regulilor de către membrii echipei;</p> <p>S₃. Aplică procedee specifice de identificare a stării igienico-sanitare a spațiilor de producere, depozitului și anexelor social-sanitare;</p> <p>S₄. Monitorizează și aplică metode specifice de înlăturare a neconformităților igienico-sanitare.</p>	<p>Efectuează măsurări a condițiilor de mediu</p> <p>Stabilește corespunderea condițiilor igienico-sanitare în mediul de producere și le înregistrează în documentele de evidență internă.</p> <p>Aplică procedee specifice de înlăturare a</p>

		neconformităților identificate.
<p>RA: Absolventul manifestă responsabilitate în respectarea normelor sanitaro-igienice în secția de producere. Verifică spațiile de producere, depozitului și anexele social-sanitare, preluând responsabilitatea pentru asigurarea condițiilor sanitaro-igienice în secție.</p>		
<p>CPS 4. Asigurarea condițiilor de securitate și sănătate în muncă în secția de producere</p>		
<p>Rezultatul învățării 5. Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate identifica situații de risc pentru securitatea și sănătatea în muncă și aplica măsuri corespunzătoare de eliminare a acestora.</p>		
<p>K: Cadru legislativ și normativ privind securitatea și sănătatea în muncă pentru industria alimentară</p> <p>K: Cerințe de securitate la exploatarea utilajului, inventarului și ustensilelor utilizate în panificație și patiserie.</p>	<p>S₁. Aplică normele SSM la locul de lucru conform cadrului legislativ și normativ și monitorizează respectarea lor de către membrii echipei;</p> <p>S₁. Exploatează utilajul, inventarul și ustensilele conform instrucțiunilor de securitate și sănătate în muncă și monitorizează exploatarea acestora de către membrii echipei;</p> <p>S₁. Aplică măsuri corespunzătoare în funcție de accidentul la locul de muncă sau situația excepțională și raportează superiorului.</p>	<p>Identifică situații de risc la locurile de muncă și aplică măsuri corespunzătoare de eliminare a riscurilor.</p>
<p>RA: Absolventul manifestă reponsabilitate în aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă la exploatarea utilajului, inventarului și ustensilelor.</p>		
<p>CPS 5. Implementarea măsurilor de protecție a mediului</p>		
<p>Rezultatul învățării 6. Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate aplica măsuri de identificare și evacuare inofensivă a deșeurilor cu risc de poluare a mediului și utiliza produse inofensive pentru igienizarea spațiilor și combaterea dăunătorilor.</p>		
<p>K: Clasificarea deșeurilor din industria panificației și impactul lor asupra mediului ambiant</p> <p>K: Metode de sortare și rebut a deșeurilor din industria panificației</p> <p>K: Produse de igienizare ecologice.</p>	<p>S₁. Identifică utilajele cu risc de poluare, ce funcționează cu neregularități;</p> <p>S₂. Monitorizează sortarea și evacuarea deșeurilor de producere în dependență de natura lor;</p> <p>S₃. Întocmește formulare de evidență a deșeurilor;</p> <p>S₄. Identifică situații cu risc sporit de poluare a mediului în urma acțiunilor de igienizare an spațiilor și combaterea dăunătorilor, și înlătură neregularitățile în limita capacității.</p>	<p>Identifică deșeurile cu risc de poluare a mediului și ia măsuri pentru evacuarea inofensivă a lor. Utilizează pentru igienizarea spațiilor și combaterea dăunătorilor produse inofensive.</p>
<p>RA: Absolventul identifică sursele de poluare a mediului din cadrul entității de producere, în mod autonom, și întreprinde măsuri pentru înlăturarea inofensivă a acestora sau raportează superiorului</p>		
<p>CPS 6. Organizarea procesului de lucru</p>		
<p>Rezultatul învățării 7. Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate organiza procesul de lucru prin calcularea și asigurarea resurselor necesare desfășurării activității secției și repartizarea sarcinilor de lucru membrilor echipei conform comenzii.</p>		
<p>K: Reguli de igienizare a spațiilor, utilajului și ustensilelor.</p> <p>K: Metode de calculare a resurselor necesare în dependență de volumul comenzii.</p> <p>K: Principii de organizare a activității de producere.</p> <p>K: Tipurile de documente aferente și reguli de îndeplinire a</p>	<p>S₁. Respectă algoritmul de igienizare și de echipare pentru procesul de lucru;</p> <p>S₂. Identifică volumul de lucru și resursele necesare conform comenzii de producere;</p> <p>S₃. Identifică cantitatea și tipul de materie primă conform rețetei și comenzii de producere;</p> <p>S₄. Identifică utilajele, inventarul și ustensilele defecte sau uzate și raportează superiorului;</p> <p>S₅. Repartizează membrilor echipei operații de</p>	<p>Calculează resursele necesare pentru organizarea procesului de lucru</p> <p>Îndeplinește documentația aferentă volumului de lucru realizat</p>

lucru	lucru conform comenzii de producere; S ₆ . Analizează, înregistrează și raportează totalurile zilei / schimbului de lucru.	
RA: Absolventul manifestă autogestionare în planificarea activităților de lucru și asigură necesarul de utilaje, inventar și materie primă conform comenzii de producere		
CPS 7. Organizarea locului de lucru		
Rezultatul învățării 8. Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate organiza locul de lucru conform normelor securității și sănătății în muncă și ergonomice în vigoare		
K ₁ Norme de proiectare a întreprinderilor de ramură K ₂ Cerințele ergonomice de organizare a locurilor de lucru K ₃ Norme de securitate și sănătate în muncă specifice domeniului de activitate	S ₁ . Apreciază condițiile de lucru în secție (iluminatul, nivelul de zgomot, ventilarea) conform prevederilor normative în vigoare; S ₂ . Respectă regulile ergonomice de instalare a utilajului, exploatare a inventarului și ustensilelor în secție conform fluxului tehnologic; S ₃ . Monitorizează gradul de pregătire a membrilor echipei pentru ziua / schimbul de lucru (prezența și starea echipamentului, starea igienică și de sănătate a persoanelor).	Organizează locul de lucru conform normelor securității și sănătății în muncă și ergonomice în vigoare
RA: Absolventul supraveghează activitatea membrilor echipei de lucru și manifestă responsabilitate pentru organizarea locului de lucru.		
CPS 8. Pregătirea materiei prime și auxiliare		
Rezultatul învățării 9. Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate verifica calitatea și pregăti materia primă și auxiliară pentru procesare conform procedeelelor specifice		
K ₁ Metode de dezambalare a materiei prime; K ₂ Metode de prelevare a materiei prime;	S ₁ . Dezambalează materia primă și auxiliară în dependență de natura ei și tipul de ambalaj, în condiții de igienă și siguranță alimentară; S ₂ . Prelevează mostrele de materie primă în	Dezambalează materia primă conform procedeelelor
K ₃ Controlul calității materiei prime și auxiliare K ₄ Metode de pregătire a materiei prime și auxiliare pentru procesare;	dependență de tipul ei; S ₃ . Aplică procedee de control organoleptic al materiei prime și auxiliare, după dezambalare, în dependență de tipul ei; S ₄ . Monitorizează condițiile de păstrare a materiilor prime și auxiliare S ₅ . Execută prelucrarea primară a materiei prime și auxiliare pulverulente prin cernere, și înlăturarea impurităților metalice, utilizând mijloacele specifice; S ₆ . Monitorizează pregătirea primară a ouălor prin spălare, dezinfectare, clătire și zvântare, respectând normele igienico-sanitare; S ₇ . Prepară componentele lichide prin amestecarea soluțiilor și suspensiilor, filtrarea lor și topirea grăsimilor, utilizând mijloacele specifice; S ₈ . Monitorizează pregătirea primară a fructelor, pomuşoarelor, legumelor, nuciferelor și semințelor, în mod manual sau mecanic, respectând algoritmul tehnologic; S ₉ . Aplică prevederile regulamentului intern al întreprinderii în caz de neconformități în procesul de pregătire a materiei prime și auxiliare.	specifice. Stabilește calitatea materiei prime și auxiliare Pregătește materia primă și auxiliară pentru procesare

RA: Absolventul manifestă autogestionare în monitorizarea/pregătirea materiei prime pentru procesare cu aplicarea tehnicilor specifice și respectarea regimului tehnologic

CPS 9. Prepararea semifabricatelor în baza rețetelor întreprinderii

Rezultatul învățării 10. Absolventul candidat la atribuirea calificării poate prepara semifabricatele și pregăti siropurile, umpluturile, glazurile conform rețetelor întreprinderii, aplicând metode de apreciere a calității semifabricatelor la fiecare etapa tehnologica

<p>K₁ Prepararea maialelor și prospăturilor; K₂ Prepararea aluaturilor în dependență de rețetă și tipul lor; K₃ Tehnici de prelucrare a aluaturilor; K₄ Tehnici de preparare a umpluturilor; K₅ Tehnici de preparare a siropurilor; K₆ Tehnici de preparare a glazurilor; K₇ Operații de prelucrare finală a aluatului; K₈ Parametrii tehnologici ai operației de dospire a semifabricatelor; K₉ Tehnici de finisare, ambalare și congelare a semifabricatelor;</p>	<p>S₁. Execută operații de dozare, malaxare și fermentare a ingredientelor pentru prepararea maialelor și prospăturilor, conform rețetelor; S₂. Monitorizează operații de dozare, malaxare, frământare, dospire, opărire, răcire etc. a aluatului, în dependență de tipul lui / de rețetă; S₃. Monitorizează operațiile de mărunțire, opărire, prăjire, pasare, batere, amestecare etc. a umpluturilor, în dependență de tipul lor / de rețetă; S₄. Execută operațiile de dozare, fierbere, răcire, filtrare, concentrare și aromatizare a siropurilor, în dependență de rețetă; S₅. Monitorizează operațiile de dozare, topire, amestecare, filtrare la prepararea glazurilor, în dependență de rețetă; S₆. Apreciază organoleptic și fizico -chimic calitatea semifabricatelor S₇. Monitorizează operațiile de divizare, laminare, modelare, crestare, ștanțare, presare etc. a aluatului, în dependență de produs;</p>	<p>Tehnologia de fabricare a produselor de panificație și patiserie Tehnici specifice de finisare a produselor de patiserie Selectarea utilajului necesar pentru procesul de fabricare a produselor de panificație și patiserie Aplicarea tehnicilor de preparare a umpluturilor, siropurilor, glazurilor. Congelarea, ambalarea semifabricatelor.</p>
<p>K₁₀ Parametrii tehnologici ai procesului de coacere a produselor; K₁₁ Tehnici de preparare a gogoșilor; K₁₂ Norme de SSM la exploatarea utilajelor de filiere; K₁₃ Parametrii tehnologici ai operației de uscare a produselor.</p>	<p>S₈. Monitorizează dospirea semifabricatelor, urmărind temperatura, umiditatea relativă a aerului, durata, conform rețetei; S₉. Execută ornarea semifabricatelor (până sau după dospire, după caz) prin procedee specificate în rețetă; S₁₀. Execută operațiile de divizare, ambalare și congelare a aluatului și semifabricatelor, utilizând mijloacele specifice; S₁₁. Execută coacerea, respectând temperatura și durata, conform rețetei; S₁₂. Execută operațiile de prăjire, răcire și ornare a gogoșilor, respectând normele SSM în lucrul cu uleiul încins; S₁₃. Monitorizează respectarea normelor SSM la exploatarea utilajelor de feliat; S₁₄. Monitoriza procesul de uscare a semifabricatelor, respectând temperatura și durata, conform rețetei. S₁₅. Identifica neconformitățile apărute în procesul de fabricare, cauzele acestora și posibilitățile de remediere</p>	
<p>RA: Absolventul manifestă responsabilitate în prepararea și verificarea calității semifabricatelor și produselor finite. Execută lucrări specifice de prelucrare și finisare a lor.</p>		

CPS 10. Finisarea produselor de panificație și patiserie

Rezultatul învățării 11. *Absolventul candidat la atribuirea calificării poate executa lucrări specifice de finisare și congelare (după caz) a produselor de panificație și patiserie în dependență de tipul produsului și rețetă, aplicând tehnici specifice de finisare a produselor de panificație și patiserie*

<p>K₁ Metode și tehnici de finisare a produselor de panificație și patiserie;</p> <p>K₂ Metode și tehnici de congelare a produselor finite. K₃ Tehnici de prelucrare a aluaturilor;</p> <p>K₄ Operații de prelucrare finală a aluatului;</p> <p>K₅ Parametrii tehnologici ai operației de dospire a semifabricatelor;</p> <p>K₆ Tehnici de finisare, ambalare și congelare a semifabricatelor;</p> <p>K₇ Parametrii tehnologici ai procesului de coacere a produselor;</p> <p>K₈ Tehnici de preparare a gogoșilor;</p> <p>K₉ Norme de SSM la exploatarea utilajelor de filiere;</p> <p>K₁₀ Parametrii tehnologici ai operației de uscare a produselor</p>	<p>S₁. Monitorizează răcirea produselor până la temperatura optimă pentru manipulare ulterioară;</p> <p>S₂. Monitorizează glazurarea produselor, utilizând procedee specifice conform rețetei;</p> <p>S₃. Monitorizează stratificarea biscuiților și napolitanelor conform rețetei;</p> <p>S₄. Monitorizează injectarea umpluturilor în produsul finit, conform rețetei;</p> <p>S₅. Monitorizează înciriparea utilizând procedee specifice, conform rețetei;</p> <p>S₆. Monitorizează ornarea produsului finit, utilizând procedee specifice, conform rețetei;</p> <p>S₇. Monitorizează congelarea produsului finit, în funcție de condițiile de păstrare și manipulare, specificate în comanda de producere.</p> <p>S₈. Identifică neconformități apărute în procesul de finisare, cauzele acestora și posibilități de remediere</p>	<p>Executarea lucrărilor specifice de finisare și congelare (după caz) a produselor de panificație și patiserie în dependență de tipul produsului și rețetă</p>
---	---	---

RA: Manifestă responsabilitate în executarea lucrărilor de finisare a produselor de panificație conform rețetelor și comenzii de producere

CPS 11. Pregătirea produselor pentru depozitare și comercializare

Rezultatul învățării 12. *Absolventul candidat la atribuirea calificării poate pregăti produsele finite pentru depozitare și comercializare verificând corespunderea indicatorilor de calitate ai produsului finit cu normele de calitate și rețeta de producere, rebutând produsele neconforme după tipul produsului, alegând marca corespunzător tipul de ambalaj, ducând evidența cantității de produse depozitate și expediate, verificând respectarea condițiilor de păstrare*

<p>K1 Metode de analiză organoleptică a produselor finite;</p> <p>K2 Metode de prelucrare a rebutului de panificație și patiserie;</p> <p>K3 Ambalajul și designul produselor de panificație;</p> <p>K4 Marcarea produselor de panificație și patiserie;</p> <p>K5 Depozitarea și expedierea produselor de panificație și patiserie;</p> <p>K6 Completarea documentației interne aferente procesului de producere.</p>	<p>S₁. Aplică procedee de control organoleptic specifice produsului finit solicitat și înregistrează constatările în registrul intern;</p> <p>S₂. Verifică corespunderea greutății produselor finite cu comanda de producere;</p> <p>S₃. Identifică și rebutează produsele neconforme, respectând prevederile regulamentului intern al întreprinderii;</p> <p>S₄. Monitorizează prelucrarea produselor rebutate, ținând cont de tipul de produs, în conformitate cu regulamentul intern al întreprinderii;</p> <p>S₅. Verifică calitatea felierii produselor finite conform comenzii;</p> <p>S₆. Monitorizează selectarea ambalajului, ambalarea produselor și verifică integritatea și corectitudinea marcării ambalajului conform tipului de produs;</p> <p>S₇. Monitorizează cantitatea produselor transmise</p>	<p>Controlul organoleptic al calității produselor finite Verificarea corespunderii indicatorilor de calitate ai produsului finit cu normele de calitate și rețeta de producere. Rebutarea produselor neconforme după tipul produsului Alegerea și marcarea corespunzătoare a</p>
--	--	--

	spre depozitare și expediere, înregistrând datele în documentele de evidență a întreprinderii.	tipului de ambalaj. Evidența cantității de produse depozitate și expediate.
RA: Manifestă autogestionare și responsabilitate în ambalarea și depozitarea produselor finite. Supraveghează activitatea altor persoane, preluând responsabilitatea pentru monitorizarea executării comenzilor de producție.		
CPS 12. Monitorizarea resurselor pe parcursul fluxului tehnologic		
Rezultatul învățării 13. Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate calcula și monitoriza consumul de materie primă și resurse necesare fabricării unui lot de produse, participând și la procedura de casare a rebutului și de inventariere a materiei prime și utilajului		
K1 Calculul consumului de materie primă pentru un lot de produs; K2 Calculul resurselor necesare pentru producerea unui lot de produse; K3 Procedura de casare a produselor rebutate; K4 Procedura de inventariere.	S1. Monitorizează consumul de materie primă pentru prevenirea pierderilor tehnologice; S2. Monitorizează consumul resurselor energetice și asigura utilizarea lor eficientă în secția de producere; S3. Participă la procedura de casare a produselor rebutate conform regulamentului intern al întreprinderii; S4. Gestionează implicarea eficientă a membrilor echipei în etapele fluxului tehnologic; S5. Aplică procedurile de inventariere a materiei prime și utilajelor la locul de lucru conform regulamentului de stat privind inventarierea bunurilor materiale.	Calculează și monitorizează consumul de materie primă și resurse necesare fabricării unui lot de produse Participă la procedura de casare a rebutului și de inventariere a materiei prime și utilajului.
RA: Absolventul manifestă responsabilitate în participarea la procedurile interne de monitorizare a resurselor pe parcursul fluxului tehnologic		
CPS 13. Înregistrarea datelor în documente de evidență internă		
Rezultatul învățării 14. Absolventul candidat la atribuirea calificării poate completa registrele și documentele de evidență, aplicând corect regulile de scriere a unităților de măsură, monetare și a calificativelor conform Convenției Internaționale a Unităților de Măsură		
K1. Documentele la nivel național și de ramură, regulile de înscriere a rezultatelor activității de producere; K2. Parametrii tehnici și unitățile de măsură a utilajelor și condițiilor de mediu.	S1. Înscrie în formularele de nivel național și de ramură rezultatele activității în cadrul secției de producere; S2. Întocmește și completează registre de evidență, rapoarte zilnice de activitate etc., conform regulamentului intern al întreprinderii; S3. Aplică regulile de scriere a indicațiilor, unităților de măsură (la utilaje, parametri de mediu), unităților monetare și calificativelor (la controlul organoleptic) conform Convenției Internaționale a Unităților de Măsură.	Completează registrele și documentele de evidență Aplică corect regulile de scriere a unităților de măsură, monetare și a calificativelor conform convenției internaționale a unităților de măsură.
RA: Absolventul manifestă responsabilitate în completarea documentelor specifice activității profesionale și evidența zilnică a activității secției		

CRITERII DE EVALUARE A REZULTATELOR ÎNVĂȚĂRII PENTRU ATRIBUIREA CALIFICĂRII

Nr. crt.	CERINȚE	DESCRIPTORI
1.	Condiții de admitere pentru evaluarea finală a rezultatelor învățării și certificarea calificării	Evaluarea finală a rezultatelor învățării se organizează pentru candidații care au realizat integral obiectivele programului de formare profesională conform prevederilor curriculare aprobate de MECC în scopul evaluării rezultatelor învățării stabilite, conform CNCRM.
2.	Forma de evaluare finală a rezultatelor învățării	Examenul de calificare, examen de bacalaureat profesional și/sau lucrare de diplomă
3.	Condiții organizatorice de realizare a evaluării finale	<p>Organizarea și desfășurarea evaluării finale se realizează conform cadrului normativ-reglator în vigoare, care prevede următoarele:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Evaluarea finală se organizează de către instituțiile de învățământ profesional tehnic, care dețin acreditarea la programul pentru care se organizează și se desfășoară evaluarea calificării, - Examenul de calificare se desfășoară prin metoda sistemului unificat, iar procedurile se reglementează prin ordinul MECC, - Ca evaluarea să fie validă și fiabilă responsabile sunt: MECC, instituțiile de învățământ, Comisia de elaborare a instrumentelor de evaluare, - Responsabili de elaborarea instrumentelor de evaluare sunt membrii grupului de lucru pentru elaborarea probei scrise și practice, constituit conform ordinului MECC; - Comisia de elaborare a instrumentelor de evaluare asigură calitatea materialelor de evaluare, iar administrația instituției
		<p>asigură securitatea acestora până, pe parcurs și după evaluare.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Examenul de calificare constă într-o probă scrisă și o probă practică. <ul style="list-style-type: none"> - Timpul necesar evaluării finale a rezultatelor învățării este: <ul style="list-style-type: none"> • proba scrisă - 180 minute; • proba practică - 6 ore astronomice; - Lista materialelor și echipamentului necesar pentru realizarea probelor de evaluare în cadrul examenului se specifică de către comisia de elaborare a subiectelor pentru examen.
4.	Cerințe generale față de modalitatea de evaluare și instrumentele utilizate în procesul de evaluare	Proba scrisă a examenului de calificare se va desfășura în sălile de instruire teoretică, iar proba practică a examenului de calificare va fi organizată în ateliere de instruire practică sau în cadrul întreprinderii.
5.	Cerințe generale față de evaluatori	<p>Pentru organizarea și desfășurarea examenului de calificare sunt constituite:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Comisia de elaborare a subiectelor pentru Examen; 2. Comisia de evaluare și calificare. <p>Comisia de elaborare a subiectelor pentru examen trebuie să răspundă cumulativ următoarelor cerințe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - să dețină experiență în activitatea pe care o evaluează; - să dețină studii superioare de specialitate; - să dețină grad științific/didactic;

		<ul style="list-style-type: none"> - să cunoască conținutul curricular al programului de formare profesională tehnică specific domeniului de calificare profesională certificată; - să dețină certificat care să confirme participarea la cursuri de formare continuă în domeniul evaluării. Membrii Comisiei de evaluare și calificare, care sunt reprezentanți ai companiilor din piața muncii, vor fi instruiți referitor la aplicarea instrumentelor de evaluare. <p>Comisia de evaluare și calificare va evalua rezultatele învățării candidaților și va atribui calificarea corespunzătoare în conformitate cu prevederile CNCRM.</p>
6.	Cerințe generale referitor la atribuirea calificării	<p>Atribuirea calificării se face de Comisia de evaluare și calificare constituită din reprezentanți ai agenților economici și cadre didactice, aprobată prin ordinul directorului instituției de învățământ. Decizia Comisiei este consemnată în procese-verbale, prin care se specifică rezultatele susținerii probelor de evaluare finală, semnate de președinte și membrii comisiei, care se păstrează în arhiva instituției în care s-a desfășurat evaluarea. Ordinul de atribuire a calificării se emite de directorul instituției în baza deciziei Comisiei de evaluare și calificare.</p>