

MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
AL REPUBLICII MOLDOVA

CADRUL NAȚIONAL AL CALIFICĂRILOR

COORDONAT
Ministerul Dezvoltării Economice
și Digitalizării

Dumitru ALAIBA, Ministru

„ 27 ” octombrie 2023

APROBAT

Ministerul Educației și Cercetării

Dan PERCIUN, Ministru

„ 12 ” februarie 2024

DECIZIA

Consiliului Național pentru Calificări

nr. 18 din 06 NOIEMBRIE 2023

STANDARD DE CALIFICARE

DOMENIUL GENERAL DE STUDII	72 Fabricare și prelucrare
DOMENIUL DE FORMARE PROFESIONALĂ	721 Prelucrarea alimentelor
PROGRAMUL DE STUDII	72120 Tehnologia alimentației publice
DENUMIREA CALIFICĂRII	Tehnician/tehniciană alimentația publică
NIVELUL CALIFICĂRII	4CNC

FIȘA DE VALIDARE A CONFORMITĂȚII

Nr. crt.	Instituția/ organizația/ structura	Numele, prenumele	Funcția, titlul științific/ gradul didactic	Semnătura	Data
MEMBRII GRUPULUI DE LUCRU CARE AU ELABORAT STANDARDUL DE CALIFICARE					
1	Academia de Studii Economice din Moldova, Departament Marketing și logistică	SAVCIUC Oxana	șef Departament, dr., conf. univ.		25.10.23
2	Colegiul Național de Comerț al Academiei de Studii Economice din Moldova, Direcția Managementul instituțional, Direcția Generală Educație, Tineret și Sport, Primăria mun. Chișinău	BABCENCO Coralia	profesor discipline de specialitate, grad didactic superior, specialist principal		25.10.23
3	Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor	CEBANU Corina	profesor discipline de specialitate, grad didactic doi		25.10.23
4	SC AVENS GRUP S.R.L.	VÎRLAN Anna	tehnolog		25.10.23
5	S.R.L. „AEROFOOD”, Departamentul Catering	PĂLITU Galina	maestru în artă culinară, bucătar-șef		25.10.23

COMISIA DE VALIDARE A STANDARDULUI DE CALIFICARE

Nr. crt.	Instituția/ organizația/ structura	Numele, prenumele	Funcția, titlul științific/ gradul didactic	Semnătura	Data
1.	Federația Sindicală a Lucrătorilor din Comerț, Alimentație Publică, Cooperație de Consum "SindLUCAS",	CHIRIAC Valentina	Vicepreședintă		23.10.23
2.	Universitatea de Stat din Moldova	POSTĂN Liliana	Expertă Standarde Ocupaționale, dr., conf. univ.		23.10.23
3.	ÎM GC International Service S.R.L.	ZETI Nina	Directoare generală		23.10.23

FIȘA DE CONSULTARE

Nr. crt.	Instituția/ organizația/ structura	Numele, prenumele	Funcția, titlul științific/ gradul didactic	Semnătura	Data
PARTENERI SOCIALI*					
1.	Colegiul Național de Comerț al Academiei de Studii Economice din Moldova	BUDURIN-FURCULIȚĂ Cristina	Directoarea Colegiului Național de Comerț al Academiei de Studii Economice din Moldova	 	20.10.23
2.	Academia de Studii Economice din Moldova	CASIAN Angela	Prim-prorectoră a Academiei de Studii Economice din Moldova, conf. univ., dr.	 	
3.	Universitatea Tehnică a Moldovei	CHIRSANOVA Aurica	Șefa Departamentului Alimentație și nutriție, Facultatea Tehnologia Alimentelor, conf. univ., dr.	 	20.10.23
4.	Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor	PROȚIUC Silvia	Directoarea Centrului de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor	 	20.10.23
5.	Colegiul Cooperatist din Moldova	SITNICENCO Viorica	Directoarea Colegiului Cooperatist din Moldova	 	20.10.23
6.	S.C. „Cialcris” S.R.L.	GRAJDEAN Adrian	Tehnolog	 	20.10.23
7.	I.M.A.P., „LICEIST”	PASCAL Ana	Administratoare	 	20.10.23
8.	S.C. „Nanuna” S.R.L. (Queen Residence și Grey Goose garden)	MÎNDRILĂ Carolina	Administratoare	 	20.10.23

FORMULARUL CALIFICĂRII

Descrierea calificării	<p>Calificarea <i>Tehnician/tehniciană alimentația publică</i> se atribuie absolventului programului de studii profesionale tehnice postsecundare din cadrul unei instituții de învățământ profesional tehnic sau obținută prin programe de recalificare profesională.</p> <p>Activitatea <i>Tehnician/tehniciană alimentația publică</i> este orientată în verificarea calității, elaborarea rețetelor noi, monitorizarea fluxului tehnologic de producere, astfel asigurând creșterea volumului de vânzări și satisfacerea preferințelor consumatorului. Absolvenții obțin competențe profesionale în diverse aspecte, ce țin de prepararea și păstrarea preparatelor culinare, articolelor de patiserie-cofetărie, elaborarea listei meniu pentru diferite tipuri de unități de alimentație publică (în continuare UAP) și coordonarea activităților în toate spațiile unității cu aplicarea reglementărilor privind igiena și siguranța alimentelor, regulilor specifice de prestare a serviciilor în alimentația publică.</p> <p><i>Tehnician/tehniciană alimentația publică</i> estimează căile și procesele în care se manifestă un risc potențial de sănătate și securitate în muncă, de poluare a mediului, contribuie la implementarea de noi rețete și la elaborarea noilor tehnici de procesare a materiilor prime și a semipreparatelor, care asigură calitatea înaltă a produsului finit, promovează metodele și tehnicile de servire a consumatorilor.</p> <p>Specialiștii în acest domeniu monitorizează exploatarea utilajelor și echipamentelor din cadrul sectorului de producere al unității de alimentație publică, asigurând controlul tehnic al utilizării și întreținerii acestora.</p> <p>Adițional valorifică competențele cheie de comunicare, de utilizare a tehnologiei informației și comunicațiilor, contribuie la dezvoltarea performanțelor profesionale personale și a echipei de lucru.</p>
Nivelul de calificare	4 CNC
Grup/grupuri-țintă	<ul style="list-style-type: none"> - absolvenți de gimnaziu, liceu; - prestatori de programe de educație și formare profesională; - angajatori; - alte părți interesate.
Tipul programului de studii	Program de formare profesională tehnică postsecundară
Forma de organizare a studiilor	<ul style="list-style-type: none"> - cu frecvență
Durata și volumul studiilor	<ul style="list-style-type: none"> - 4 ani – pentru programe integrate, cu frecvență, în baza studiilor gimnaziale, cu oportunitatea de susținere a examenului național de bacalaureat - 120 de credite de studii;
Condiții de acces	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Nivel minim de studii:</i> studii gimnaziale/studii liceale. - <i>Acte de studii pentru acces:</i> Certificat de studii gimnaziale/Certificat de studii liceale/Diploma de bacalaureat; - alt act de studii echivalent, recunoscut de autoritatea competentă.
Stagii de practică	<p>Tipurile stagiilor de practică:</p> <ul style="list-style-type: none"> - practica de inițiere în specialitate; - practica tehnologică I;

	<ul style="list-style-type: none"> - practica tehnologică II; - practica ce anticipează proba de absolvire; <p>La domeniile de formare cu 120 de credite de studii - stagiile de practică vor include 20-30 de credite de studii din numărul total de credite alocate programului de formare profesională.</p>
Actul de studii, titlul/calificarea atribuită	<ul style="list-style-type: none"> - Diplomă de studii profesionale (învățământ profesional tehnic postsecundar) și Supliment descriptiv conform Europass; - Calificarea: <i>Tehnician/tehniciană alimentația publică</i>
Dezvoltare profesională/proiectarea carierei	<ul style="list-style-type: none"> - Angajarea în câmpul muncii conform calificării atribuite. - Continuarea studiilor la învățământ superior, ciclul I (nivel 6 CNC) la o specialitate din domeniul studiat. - Formare profesională continuă prin: <ul style="list-style-type: none"> a) programe de perfecționare/specializare, cu durata 150-900 ore/5-30 de credite de studii; b) programe de recalificare profesională conexe specialității formării profesionale inițiale absolvite, cu durata 900-1800 ore/30-60 credite de studii.
Oportunități de angajare în câmpul muncii	<p>311414 Tehnician/tehniciană alimentația publică 343402 Bucătar-șef/bucătăreasă-șefă 343406 Mastru brutărie 343407 Mastru în unitate de alimentație publică</p>
Cerințe legale speciale	<p>Apt de muncă din punct de vedere fizic și psihic. Nu sunt alte cerințe legale speciale care limitează obținerea calificării de către persoanele care îndeplinesc condițiile de acces stipulate mai sus.</p>

LISTA OCUPAȚILOR TIPICE

Programul de studii	Ocupații tipice ¹ conform CORM (006-2021)	Ocupații tipice conform ESCO 08 ²	Ocupații tipice conform ISCO-08 ³
72120 Tehnologia alimentației publice	311414 Tehnician/tehniciană alimentația publică 311939 Tehnician/tehniciană în gastronomie 311940 Tehnician/tehniciană în industria alimentară 343402 Bucătar-șef/bucătăreasă-șefă 343403 Cofetar-șef/cofetară-șefă 343405 Inspector/inspectoare calitatea producției culinare 343406 Maistru brutărie 343407 Maistru în unitate de alimentație publică	3119.5 Tehnician în industria alimentară/tehniciană în industria alimentară 3122.2 Tehnician în planificarea producției în industria alimentară 3122.4 Maistru producție 7515 Controlori de calitate și degustători de mâncăruri și băuturi	1412 Restaurant Managers <i>Examples of the occupations classified here:</i> - Café manager - Catering manager - Restaurant manager 3119 Physical and Engineering Science Technicians Not Elsewhere Classified <i>Examples of the occupations classified here:</i> Engineering technician (production) 3434 Chefs <i>Examples of the occupations classified here:</i> - Chef - Executive chef - Head chef - Pastry chef - Saucier - Sous-chef

COMPETENȚE RELEVANTE CALIFICĂRII

COMPETENȚE TRANSVERSALE (CT)²	<p>CT₁ <i>comunicarea în limba română și în limba maternă pentru alolingvi:</i> abilitatea de a exprima și interpreta concepte, gânduri, sentimente, fapte și opinii, atât în formă orală, cât și scrisă;</p> <p>CT₂ <i>competențe multilingvistice:</i> comunicarea în cel puțin două limbi străine, descrierea similar comunicării în limba română /maternă, dar include și abilitățile de mediere (adică rezumarea, parafrizarea, interpretarea sau traducerea) și înțelegerea interculturală;</p> <p>CT₃ <i>competența matematică, științifică și tehnologică:</i> buna stăpânire a aritmeticii, o înțelegere a lumii naturale și o abilitate de a pune în aplicare cunoștințele și tehnologia pentru a răspunde nevoilor umane percepute (precum</p>
---	---

Standard de calificare: *Tehnician /tehniciană alimentația publică*, nivel 4 CNC

Programul de studii: *72120 Tehnologia alimentației publice*

Domeniul de formare profesională: *721 Prelucrarea alimentelor*

Aprobat prin Ordinul Ministerului Educației și Cercetării nr. 159 din 12 februarie 2024

	<p>medicina, transportul sau comunicarea);</p> <p>CT₄ <i>competența digitală</i>: utilizarea cu încredere și în mod critic a tehnologiei informației și comunicațiilor pentru muncă, timp liber și comunicare;</p> <p>CT₅ <i>a învăța să înveți</i>: abilitatea de gestionare eficientă a propriei învățări, fie individual, fie în grupuri;</p> <p>CT₆ <i>competențe sociale și civice</i>: abilitatea de a participa într-un mod eficient și constructiv la viața socială și de muncă și de a se implica în mod activ și democratic, mai ales în societățile din ce în ce mai variate;</p> <p>CT₇ <i>spirit de inițiativă și antreprenoriat</i>: abilitatea de a pune ideile în practică prin creativitate, inovație și asumarea de riscuri, precum și abilitatea de a planifica și gestiona proiecte;</p> <p>CT₈ <i>sensibilizare și exprimare culturală</i>: abilitatea de a aprecia importanța exprimării creative a ideilor, experiențelor și emoțiilor într-o varietate de medii, precum muzica, literatura și artele vizuale și ale spectacolului.</p>
<p>COMPETENȚELE GENERALE (sectoriale/ transsectoriale) (CG)³</p>	<p>CG₁. Comunicarea corectă și eficientă cu membrii echipei, superiorii și consumatorii</p> <p>CG₂. Gestionarea timpului, situațiilor problemă și de risc la locul de muncă</p> <p>CG₃ Păstrarea rezilienței, bunăstării fizice și emoționale</p> <p>CG₄. Orientarea spre formare profesională continuă</p> <p>CG₅ Organizarea activităților cu respectarea strictă a condițiilor sanitaro-igienice</p>
<p>COMPETENȚELE PROFESIONALE (CP)⁴</p>	<p>CP₁. Organizarea/Coordonarea proceselor de lucru în sectorul de producție</p> <p>CP₂. Asigurarea calității proceselor fluxului de fabricație pe toată durata de viață a produsului</p> <p>CP₃. Implementarea proceselor tehnologice prietenoase mediului</p> <p>CP₄. Gestionarea documentelor normativ-tehnice de evidență internă</p> <p>CP₅. Respectarea cerințelor tehnice privind igiena și siguranța alimentelor (HACCP)</p> <p>CP₆. Asigurarea condițiilor de securitate și sănătate în muncă (SSM) în sectorul de producere</p> <p>CP₇. Determinarea rețetelor și a meniurilor unității de alimentație publică</p> <p>CP₈. Elaborarea fișelor tehnologice ale preparatelor culinare</p> <p>CP₉. Coordonarea procesului de achiziționare a materiei prime</p> <p>CP₁₀. Calcularea consumului specific și a prețului preparatelor</p> <p>CP₁₁. Coordonarea activității sectorului de producere pentru prelucrarea primară a materiei prime, pregătirea semipreparatelor</p> <p>CP₁₂. Gestionarea procesului de preparare, montare, ornare, servire a preparatelor culinare</p> <p>CP₁₃. Aplicarea instrumentelor de marketing în promovarea culturii gastronomice</p>

**TRANSPUNEREA COMPETENȚELOR
DIN STANDARDUL OCUPAȚIONAL/STANDARDUL DE COMPETENȚĂ ÎN REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII¹**

Aria de competență profesională (<i>etape, faze a prestării serviciului/producerii</i>)	Competențe conform standardului ocupațional	Rezultate ale învățării conform nivelului CNC <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate:</i>	Module/discipline ce conduc la formarea de competențe profesionale
1. Organizarea procesului de lucru și coordonarea activității de producere	CP₁ . Organizarea/Coordonarea proceselor de lucru în sectorul de producție CP₆ . Asigurarea condițiilor de securitate și sănătate în muncă (SSM) în sectorul de producere	1. organiza procesul și locul de muncă cu aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă.	Economia unităților de alimentație publică Organizarea producerii Organizarea activității restaurantelor Tehnologia informației Sisteme informatice în unitățile de alimentație publică Tehnologii în industria alimentară Utilaje în unități de alimentație publică Securitatea și sănătatea în muncă Etica profesională
	CP₂ . Asigurarea calității proceselor fluxului de fabricație pe toată durata de viață a produsului CP₅ . Respectarea cerințelor tehnice privind igiena și siguranța alimentelor (HACCP- Hazard Analysis and Critical Control Point sau Analiza riscurilor și Punctele Critice de Control)	2. aplica normativele, cerințele și recomandările specifice asigurării calității pe toată durata procesului tehnologic	Organizarea producerii Controlul calității produselor de gastronomie Tehnologii în industria alimentară Bazele gastronomiei Standardizarea, metrologia și certificarea mărfurilor Chimia produselor alimentare Microbiologia, sanitară și igiena în unitățile de alimentație publică Toxicologia și securitatea alimentelor

	CP₃ , Implementarea proceselor tehnologice prietenoase mediului	3. identifica impactul activităților de producție asupra mediului și înlătura neconformitățile	Tehnologii în industria alimentară Bazele gastronomiei Organizarea producerii Standardizarea, metrologia și certificarea mărfurilor
	CP₄ , Gestionarea documentelor normativ-tehnice de evidență internă	4. întocmi documentele specifice activității profesionale în unitățile de alimentație publică	Organizarea producerii Evidența contabilă în alimentația publică Sisteme informatice în unitățile de alimentație publică Standardizarea, metrologia și certificarea mărfurilor
2. Organizarea procesului tehnologic de pregătire a preparatelor culinare	CP₇ , Determinarea rețetelor și a meniurilor unității de alimentație publică	5. elabora rețete noi și meniuri, în concordanță cu tendințele actuale în alimentația publică	Organizarea activității restaurantelor Principiile nutriției Stiluri alimentare
	CP₈ , Elaborarea fișelor tehnologice ale preparatelor culinare	6. întocmi fișe tehnologice ale preparatelor culinare în baza rețetarului, manifestând creativitate	Preparate lichide și sosuri Preparate și garnituri Preparate de bază de pește și carne Tehnologia produselor de patiserie și cofetărie Gastronomia națională și internațională Gustări și dulciuri de bucătărie
3. Coordonarea/organizarea procesului de asigurare cu materie primă	CP₉ , Coordonarea procesului de achiziționare a materiei prime	7. identifica materia primă pentru procesare conform procedeelelor specifice	Economia unităților de alimentație publică Organizarea producerii Organizarea activității restaurantelor Bazele gastronomiei
	CP₁₀ , Calcularea consumului specific și a prețului preparatelor	8. realiza calculele necesare pentru stabilirea consumului specific în scopul stabilirii prețului	Tehnici de calcul Evidența contabilă în alimentația publică Preparate lichide și sosuri Preparate și garnituri Preparate de bază de pește și carne Tehnologia produselor de patiserie și cofetărie Gastronomia națională și internațională

Standard de calificare: *Tehnician /tehniciană alimentația publică*, nivel 4 CNC

Programul de studii: 72120 *Tehnologia alimentației publice*

Domeniul de formare profesională: 721 *Prelucrarea alimentelor*

Aprobat prin Ordinul Ministerului Educației și Cercetării nr. 159 din 12 februarie 2024

4. Monitorizarea procesului tehnologic de pregătire și servire a preparatelor culinare	CP₁₁. Coordonarea activității sectorului de producere pentru prelucrarea primară a materiei prime, pregătirea semipreparatelor	9. asigura procesul de prelucrare primară a materiei prime și pregătirea semipreparatelor conform tehnologiei, meniului, cu respectarea normelor de igienă și SSM	Bazele gastronomiei Preparate lichide și sosuri Preparate și garnituri Preparate de bază de pește și carne Tehnologia produselor de patiserie și cofetărie Gastronomia națională și internațională Gustări și dulciuri de bucătărie Utilaje în unități de alimentație publică Securitatea și sănătatea în muncă
	CP₁₂. Gestionarea procesului de preparare, montare, ornare, servire a preparatelor culinare	10. asigura fabricarea, montarea și ornarea preparatelor culinare calde, reci, a articolelor de patiserie și cofetărie existente în meniu și a celor noi 11. utiliza sistemele de servire a consumatorilor	10. asigura fabricarea, montarea și ornarea preparatelor culinare calde, reci, a articolelor de patiserie și cofetărie existente în meniu și a celor noi 11. utiliza sistemele de servire a consumatorilor
5. Promovarea producției gastronomice a unității	CP₁₃. Aplicarea instrumentelor de marketing în promovarea culturii gastronomice	12. elaborează materiale publicitare pentru promovarea producției gastronomice a unității	Bazele comunicării Bazele antreprenoriatului Sisteme informatice în unități de alimentație publică
		13. utilizează sistemele de servire a consumatorilor, adaptând tehnicile de servire la condiții și situații particulare.	
		14. elaborează materiale publicitare pentru promovarea producției gastronomice a UAP.	

**DETALIEREA REZULTATELOR ÎNVĂȚĂRII, CORESPUNZĂTOR COMPETENȚELOR PROFESIONALE,
ÎN TERMENI DE CUNOȘTINȚE, APTITUDINI, RESPONSABILITATE ȘI AUTONOMIE
ȘI STABILIREA NIVELULUI MINIM DE COMPETENȚĂ NECESAR DE ATINS/DEMONSTRAT**

COMPETENȚA PROFESIONALĂ (CP_{1-N})			Nivel minim de competență necesar de atins/ demonstrat
REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII			
CUNOȘTINȚE (K)	APTITUDINI (S)	RESPONSABILITATE ȘI AUTONOMIE (RA)	
Rezultatele învățării, nivel 4 CNC			
https://europa.eu/europass/system/files/2020-05/Legal%20text-RO.pdf (Anexa II)			
CP₁. Organizarea/Coordonarea proceselor de lucru în sectorul de producție			
Rezultatul învățării 1. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate organiza procesul și locul de muncă cu aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă.</i>			
<p>K₁, Reguli de organizare a activității de producere.</p> <p>K₂, Principii economice de organizare a activității unităților de alimentație publică.</p> <p>K₃, Bazele contabilității.</p> <p>K₄, Sisteme informatice și softuri specializate în domeniul alimentației publice.</p> <p>K₆, Clasificarea/caracterizarea tipurilor de unități de alimentație publică.</p> <p>K₇, Structura unității de alimentație publică.</p> <p>K₈, Baza tehnico-materială a unităților de alimentație publică.</p> <p>K₉, Caracteristica dotărilor specifice spațiilor de producție.</p> <p>K₁₀, Caracteristica dotărilor specifice spațiilor de servire.</p> <p>K₁₁, Fluxul tehnologic în spațiul de</p>	<p>S₁, Planifică corect procesul de organizare a activității de producere.</p> <p>S₂, Înregistrează corect operațiile economice, aplicând principiile și procedeele contabilității.</p> <p>S₃, Aplică reglementările contabile de grupare și clasificare a activelor, capitalurilor proprii, datoriilor, a veniturilor și cheltuielilor.</p> <p>S₄, Utilizează cu încredere sisteme și softuri specializate.</p> <p>S₅, Comunică eficient în vederea realizării activității profesionale.</p> <p>S₆, Respectă cerințele tehnice față de unitățile de alimentație publică, utilaj, inventar și instalații.</p> <p>S₇, Identifică factorii ce influențează structura unităților de alimentație publică.</p> <p>S₈, Stabilește operațiunile specifice caracteristice fiecărui compartiment al unității de alimentație publică.</p> <p>S₉, Exploatează utilajul, inventarul și ustensilele conform instrucțiunilor de securitate și sănătate în muncă și monitorizează exploatarea acestora de către membrii echipei.</p> <p>S₁₀, Verifică echipamentele, utilajele, vasele și ustensilele</p>	<p>Absolventul autonom organizează procesul de lucru. Soluționează situații neprevăzute în conformitate cu normele de securitate și sănătate la locul de muncă, siguranță și calitate a alimentelor, protecție a mediului.</p>	<p>Enumeră fluxurile tehnologice din cadrul UAP și caracterizează structura unităților.</p>

Standard de calificare: *Tehnician /tehniciană alimentația publică*, nivel 4 CNC

Programul de studii: 72120 *Tehnologia alimentației publice*

Domeniul de formare profesională: 721 *Prelucrarea alimentelor*

Aprobat prin Ordinul Ministerului Educației și Cercetării nr. 159 din 12 februarie 2024

<p>producție.</p> <p>K₁₂. Structura personalului implicat în procesul de producție.</p> <p>K₁₃. Reguli privind rotația stocurilor, respectarea termenilor de valabilitate și a parametrilor de păstrare și depozitare a materiilor prime și a preparatelor finite.</p> <p>K₁₄. Reguli igienico-sanitare și de securitate și sănătate la locul de muncă.</p>	<p>necesare în procesul de producere.</p> <p>S₁₁. Verifică piesele de mobilier, echipamentele și obiectele de inventar necesare servirii consumatorilor.</p> <p>S₁₂. Organizează spațiile de producere, conform fluxului tehnologic.</p> <p>S₁₃. Stabilește indicatorii de calitate aferenți procesului de producere.</p> <p>S₁₄. Determină echipele de lucrători corect, în funcție de sistemul de fabricație al unității, nivelul de calificare/specializare/perfecționare a lucrătorilor, legislația muncii în vigoare.</p> <p>S₁₅. Identifică sarcinile ce țin de locul de muncă și condițiile stabilite: metode de lucru și termenii de finalizare a lor.</p> <p>S₁₆. Repartizează sarcinile membrilor echipei de lucru.</p> <p>S₁₇. Verifică corectitudinea rotației stocurilor de materii prime și materiale.</p>		
<p>CP₂. Asigurarea calității proceselor fluxului de fabricație pe toată durata de viață a produsului</p>			
<p>Rezultatul învățării 2. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate aplica normativele, cerințele și recomandările specifice asigurării calității pe toată durata procesului tehnologic.</i></p>			
<p>K₁. Conceptul de calitate și ipostazele calității.</p> <p>K₂. Principii de monitorizare a calității proceselor, pe fluxul de fabricație pe toată durata de viață a produsului.</p> <p>K₃. Reguli de control organoleptic al materiei prime la recepție.</p> <p>K₄. Factorii care determină și influențează calitatea produselor și serviciilor.</p> <p>K₅. Principii de clasificare a caracteristicilor de calitate a produselor și serviciilor.</p> <p>K₆. Cadrul elementelor legislative privind calitatea produselor și serviciilor.</p> <p>K₇. Planul de acțiune în sistemul HACCP.</p>	<p>S₁. Studiază standardele de calitate a produselor și serviciilor în unitățile de alimentație publică.</p> <p>S₂. Identifică caracteristicile de calitate a produselor și serviciilor.</p> <p>S₃. Aplică conceptul de calitate pentru optimizarea procesului tehnologic și modificarea rețetelor în vederea asigurării normelor de calitate.</p> <p>S₄. Analizează cu obiectivitate datele și înregistrările despre desfășurarea proceselor tehnologice și calitatea produselor.</p> <p>S₅. Remediază problemele identificate în conformitate cu reglementările legale specifice sectorului de alimentație publică.</p> <p>S₆. Contribuie la realizarea obiectivelor pentru îmbunătățirea calității în conformitate cu politica entității, reglementările legale, cerințele clienților.</p>	<p>Absolventul determină autonom indicatorii de calitate în procesul de fabricație și este responsabil de corectitudinea utilizării în procesul de lucru.</p>	<p>Absolventul stabilește cel puțin 3 indicatori organoleptici și fizico-chimici specifici asigurării calității.</p>

<p>K8. Setul de reglementări privind igienă și siguranța alimentelor.</p> <p>K9. Riscurile fizice, chimice și biologice la prepararea produselor.</p> <p>K10. Cerințe privind echipamentul individual de protecție.</p> <p>K11. Norme de dezinfecție a utilajului, inventarului și ustensilelor.</p> <p>K12. Reguli de control organoleptic al materiei prime la recepție.</p>			
<p>CP₃. Implementarea proceselor tehnologice prietenoase mediului</p>			
<p>Rezultatul învățării 3. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate</i> identifica impactul activităților de producție asupra mediului și înlătura neconformitățile.</p>			
<p>K₁. Procesele tehnologice specifice unităților de alimentație publică.</p> <p>K₂. Factorii de risc din activitățile de producere și impactul asupra mediului.</p> <p>K₃. Metode de estimare a căilor cu risc potențial sporit de poluare sau contaminare.</p> <p>K₄. Principiile economiei verzi și a dezvoltării durabile.</p> <p>K₅. Regulile și normele de protecție a mediului ambiant.</p>	<p>S₁. Planifică procese și produse cu respectarea cerințelor de mediu.</p> <p>S₂. Previne situații cu risc potențial de poluare sau contaminare.</p> <p>S₃. Identifică situații cu risc sporit de poluare a mediului în urma acțiunilor de igienizare a spațiilor.</p> <p>S₄. Înlătură, în limita capacităților, neregularitățile parvenite în procesul tehnologic.</p> <p>S₅. Monitorizează sortarea și evacuarea deșeurilor de producere în dependență de natura lor.</p> <p>S₆. Întocmește formulare de evidență a deșeurilor.</p> <p>S₇. Implementează normele de protecție a mediului ambiant.</p>	<p>Absolventul își asumă responsabilitatea pentru promovarea tehnologiilor verzi și identifică, în mod autonom, riscurile de poluare a mediului.</p>	<p>Absolventul propune măsuri de prevenire / minimalizare/eliminarea a deșeurilor/substanțelor poluante în baza caracteristicilor procesului tehnologic.</p>
<p>CP₄. Gestionarea documentelor normativ-tehnice de evidență internă</p>			
<p>Rezultatul învățării 4. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate</i> întocmi documentele specifice activității profesionale în unitățile de alimentație publică.</p>			
<p>K₁. Cadrul normativ la completarea documentelor normativ-tehnice de evidență internă.</p> <p>K₂. Tipuri de documente aferente activității și reguli de îndeplinire a acestora.</p> <p>K₃. Instrucțiuni și proceduri de lucru</p>	<p>S₁. Completează documente și formulare de evidență respectând instrucțiunile și procedurile de lucru.</p> <p>S₂. Verifică respectarea etapelor și proceselor de lucru în conformitate cu documentația normativ-tehnică.</p> <p>S₃. Înregistrează, analizează și raportează totalurile zilei/schimbului de lucru.</p> <p>S₄. Supraveghează cu strictețe registre: igienico-sanitare, de</p>	<p>Absolventul fixează independent date în documente normativ-tehnice de evidență internă, asumându-și responsabilitatea pentru corectitudinea și calitatea</p>	<p>Absolventul completează documentele, formularele, actele de raportare conform instrucțiunilor și procedurilor de lucru</p>

specifice la completarea documentelor și formularelor de evidență. K ₄ Actele de raportare conform instrucțiunilor și procedurilor de lucru specifice. K ₅ Etapele și procesele de lucru în conformitate cu documentația normativ-tehnică.	securitate și sănătate în muncă, tehnice, de înregistrare a parametrilor termici pe parcursul proceselor tehnologice a tabelelor de pontaj și alte documente specifice activității în sectorul de producție culinară. S ₅ Asigură introducerea zilnică și corectă a datelor specifice în sistemul digital al unității.	completării documentelor.	specifice.
CP₅. Respectarea cerințelor tehnice privind igiena și siguranța alimentelor (HACCP)			
Rezultatul învățării 5. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate aplica cerințele sistemului de management al calității privind regulile generale de siguranță a alimentelor și prevenirea riscurilor fizice, chimice și biologice la prepararea produselor.</i>			
K ₁ Planul de acțiune în sistemul HACCP. K ₂ Setul de reglementări privind igiena și siguranța alimentelor. K ₃ Riscurile fizice, chimice și biologice la prepararea produselor. K ₄ Cerințe privind echipamentul individual de protecție. K ₅ Norme de dezinfecție a utilajului, inventarului și ustensilelor. K ₆ Reguli de control organoleptic al materiei prime la recepție.	S ₁ Aplică planul de acțiune în sistemul HACCP. S ₂ Asigură la toate etapele de producție respectarea cerințelor de igienă prevăzute de legislație. S ₃ Aplică responsabil măsuri de anticipare a situațiilor de risc pentru igienă și siguranța alimentelor. S ₄ Aplică măsuri urgente, în măsura competenței sale, pentru a remedia situația. S ₅ Prezintă operativ informații obiective privind starea tehnică și igienico-sanitară a departamentului de producere. S ₆ Descrie/ diferențiază sursele de contaminare a alimentelor. S ₇ Identifică alimentele cu grad ridicat de contaminare. S ₈ Precizează modalitățile de evitare a contaminării alimentelor. S ₉ Identifică elementele specifice fluxului tehnologic și punctele critice de control.	Absolventul identifică autonom factorii de risc și propune măsuri de minimizare/eliminare a acestora asumându-și responsabilitatea.	Absolventul aplică - prevederile - cadrului normativ corespunzător privind igiena și siguranța alimentelor (HACCP).
CP₆. Asigurarea condițiilor de securitate și sănătate în muncă (SSM) în sectorul de producere			
Rezultatul învățării 6. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate aplica normele ergonomice de securitate și igienă a muncii, respectând legislația profesională la locul de muncă.</i>			
K ₁ Legislația profesională specifică activității de alimentație (SSM). K ₂ Norme ergonomice, de igienă, de securitate și siguranță a muncii.	S ₁ Supraveghează respectarea securității și sănătății la toate etapele procesului de muncă, conform regulamentului intern al unității și legislației specifice. S ₂ Întreprinde măsuri în funcție de accidentul la locul de muncă sau situația excepțională și raportează superiorului.	Absolventul se implică activ în aplicarea principiilor ergonomice specifice prin luarea măsurilor de menținere a climatului optim.	Absolventul explică regulile de exploatare a plitei electrice conform SSM.

	<p>S₃, Inspectează materialele, echipamentele și zonele de lucru în vederea amplasării ergonomice a utilajului, inventarului și ustensilelor conform reglementărilor, regulilor, procedurilor.</p> <p>S₄, Aplică măsurile de prevenire a oboselii fizice individuale și de reducere a efortului ortostatic.</p>		
CP7. Determinarea rețetelor și a meniurilor unității de alimentație publică			
Rezultatul învățării 7. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate</i> elabora rețete noi și meniuri, respectând criteriile specifice în concordanță cu recomandările privind alimentația echilibrată nutrițional și tendințele actuale în alimentația publică.			
<p>K₁, Reguli de elaborare a rețetelor noi.</p> <p>K₂, Tehnologii inovative de obținere a noilor preparate culinare și de cofetărie-patiserie.</p> <p>K₃, Tendințe moderne în gastronomie.</p> <p>K₄, Recomandări privind alimentația echilibrată.</p> <p>K₅, Norme aplicabile producției ecologice.</p> <p>K₆, Principii de asociere a materiilor prime, semipreparatelor și preparatelor/produselor finite.</p>	<p>S₁, Elaborează rețete pentru produse noi, respectând criteriile specifice.</p> <p>S₂, Creează produse originale, folosind rețete și tehnologii noi, conform tendințelor de pe piața.</p> <p>S₃, Elaborează meniuri în concordanță cu cerințele consumatorilor, a recomandărilor privind alimentația echilibrată.</p> <p>S₄, Elaborează specificații tehnice pentru materia primă, clare și exhaustive, într-un limbaj comun cu furnizorii.</p> <p>S₅, Identifică materiile prime de pe piața autohtonă, corespunzătoare normelor aplicabile producției ecologice.</p> <p>S₆, Asociază corect produsele pentru elaborarea rețetelor noi.</p>	<p>Absolventul își asumă responsabilitatea în organizarea activităților specifice de realizare a noilor preparate în condiții de igienă, siguranță și securitate în muncă.</p>	<p>Absolventul structurează compartimentul gustări reci și salate pentru meniul unei cafenele.</p>
CP8. Elaborarea fișelor tehnologice ale preparatelor culinare			
Rezultatul învățării 8. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate</i> întocmi fișe tehnologice ale preparatelor culinare în baza rețetarului, manifestând creativitate și aplicând actele normative, cerințele și recomandările specifice privind alimentația sănătoasă.			
<p>K₁, Modalitățile de stabilire a necesarului de materii prime conform rețetelor specifice de bucătărie, patiserie, cofetărie.</p> <p>K₂, Norme de elaborare a fișelor tehnologice.</p> <p>K₃, Procesul tehnologic de preparare a preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor.</p> <p>K₄, Indicii de calitate a semipreparatelor culinare, de patiserie și cofetărie și preparatelor finitecorespunzătoare</p>	<p>S₁, Efectuează calcule matematice simple pentru dozarea materiilor prime.</p> <p>S₂, Stabilește necesarul de materii prime, în funcție de numărul porțiilor.</p> <p>S₃, Utilizează aparatele și ustensilele de măsurat pentru cântărirea și măsurarea volumetrică a materiilor prime.</p> <p>S₄, Realizează analiza calitativă a materiilor prime utilizate, a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie și a preparatelor finite (pentru preparatele noi).</p> <p>S₅, Determină valoarea nutritivă și energetică a semipreparatelor și preparatelor finite.</p> <p>S₆, Montează preparatele culinare, produsele de cofetărie-</p>	<p>Absolventul elaborează autonom fișa tehnologică/la indicația superiorului și este responsabil de respectarea normativelor, cerințelor și recomandărilor specifice.</p>	<p>Absolventul elaborează fișa tehnologică a unui preparat culinar (salată), indicând cel puțin 3 beneficii, respectând principiile alimentației sănătoase.</p>

<p>precum și a băuturilor. K₅. Elemente de decor și ornare a preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor și defectele care pot să apară.</p>	<p>patiserie și băuturile pe/ în obiectele de inventar specifice în condiții de igienă. S₇. Decorează preparatele culinare, a produselor de cofetărie-pariserie și a băuturilor manifestând creativitate și simț estetic. S₈. Verifică caracteristicile preparatelor finite și a băuturilor (prin degustare/ prin examen organoleptic) conform regulilor de verificare.</p>		
<p>CP₉. Coordonarea procesului de achiziționare a materiei prime</p>			
<p>Rezultatul învățării 9. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate</i> identifica materia primă pentru procesare conform procedeelelor specifice.</p>			
<p>K₁. Registru de achiziții a materiilor prime. K₂. Reguli de organizare a procesului de aprovizionare. K₃. Tipuri de contracte economice, folosite în relațiile partenerilor de afaceri. K₄. Precizarea prevederilor contractuale în termeni favorabili agentului economic.</p>	<p>S₁. Planifică necesarul de materii prime necesare procesului de producție. S₂. Elaborează listele sortimentului de materii prime necesare. S₄. Stabilește cea mai bună variantă de achiziție de materii prime din punct de vedere al raportului calitate/preț. S₅. Verifică conținutul contractelor de achiziționare a materiilor prime. S₆. Identifică situațiile de negociere desfășurate în cadrul proceselor de vânzare-cumpărare și diminuarea conflictelor.</p>	<p>Asumarea responsabilității în achiziția materiilor prime atât în plan cantitativ, cât și în plan calitativ (prin alegerea celei mai bune oferte de materii prime din punct de vedere al raportului calitate/preț).</p>	<p>Absolventul elaborează lista/comanda necesarului de materii prime pentru o săptămână de lucru reieșind din planul de producere.</p>
<p>CP₁₀. Calcularea consumului specific și a prețului preparatelor</p>			
<p>Rezultatul învățării 10. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate</i> realiza calculele necesare pentru stabilirea consumului specific în scopul stabilirii prețului.</p>			
<p>K₁. Modalități de stabilire a necesarului de materii prime conform rețetelor specifice. K₂. Normative maximal admisibile pentru deșeurile și pierderile rezultate la prelucrarea mecanică și termică a produselor. K₃. Norme de substituie a produselor. K₄. Structuri de prețuri și principiilecalculației în alimentația publică.</p>	<p>S₁. Efectuează calculele specifice pentru dozarea materiilor prime, având în vedere deșeurile rezultate la prelucrarea primară. S₂. Stabilește necesarul de materii prime în funcție de numărul de porții și în dependență de condiția materiilor prime. S₃. Calculează gramajul produselor finite, în funcție de pierderile rezultate la tratarea termică a produselor. S₄. Calculează masa ingredientelor în baza normelor de substituie ale produselor, ținând cont de principalii indicatori fizico-chimici ai acestora.</p>	<p>Realizează independent calculele tehnologice și este responsabil de corespunderea greutateii produselor finite cu comanda de producere.</p>	<p>Absolventul efectuează calculul necesarului de materii prime pentru 10 porții de sos.</p>

	S ₅ . Formează prețul de vânzare a preparatelor culinare, reieșind din prețul de cost al materiei prime, adaosul comercial și TVA.		
CP₁₁. Coordonarea activității sectorului de producere pentru prelucrarea primară a materiei prime, pregătirea semipreparatelor			
Rezultatul învățării 11. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate</i> asigura procesul de prelucrare primară a materiei prime și pregătirea semipreparatelor conform tehnologiei, meniului, cu respectarea normelor de igienă și SSM.			
<p>K₁. Clasificarea/sortimentul materiilor prime folosite în alimentație.</p> <p>K₂. Metodele de apreciere a calității materiei prime.</p> <p>K₃. Metodele de prelucrare primară a materiilor prime.</p> <p>K₄. Cerințele igienico- sanitare pentru procesele tehnologice de prelucrare primară a materiilor prime și pregătire a semipreparatelor.</p> <p>K₅. Clasificarea/sortimentul semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie.</p> <p>K₆. Regulile de pregătire a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie.</p> <p>K₇. Ustensilele, utilajele și echipamentele necesare în prelucrarea primară a materiilor prime și pregătirea semipreparatelor.</p> <p>K₈. Destinația culinară a semipreparatelor.</p> <p>K₉. Indicii de calitate ai semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie.</p> <p>K₁₀. Cerințele de păstrare a materiei prime și a semipreparatelor.</p> <p>K₁₁. Valoarea nutritivă a materiei prime, a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie.</p>	<p>S₁. Realizează dezambalarea materiei prime în dependență de natura ei și tipul de ambalaj, în condiții de igienă și siguranță alimentară.</p> <p>S₂. Verifică calitatea materiei prime vegetale și animale folosite în alimentație.</p> <p>S₃. Gestionează materia primă neconformă.</p> <p>S₄. Efectuează procesul de prelucrare primară a materiilor prime în ordinea corespunzătoare precizată de tehnologia culinară, cu respectarea normelor sanitaro-igienice și securitatea muncii.</p> <p>S₅. Respectă cerințele igienico- sanitare pentru procesele tehnologice de prelucrare primară a materiilor prime și pregătire a semipreparatelor.</p> <p>S₆. Efectuează procesul tehnologic de pregătire a semipreparatelor, conform normelor tehnologice, în dependență de meniu.</p> <p>S₇. Utilizează ustensile și echipamentele specifice pentru prelucrarea primară a materiei prime și pregătirea semipreparatelor.</p> <p>S₈. Utilizează semipreparatele conform destinației culinare.</p> <p>S₉. Realizează analiza calitativă a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie.</p> <p>S₁₀. Respectă cerințele de păstrare a materiei prime și semipreparatelor.</p> <p>S₁₁. Determină valoarea nutritivă a materiei prime, a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie.</p>	<p>Absolventul</p> <ul style="list-style-type: none"> - gestionează corect și responsabil stocurile de materii prime necesare în procesele de producție; - reduce risipa alimentară prin efectuarea corespunzătoare a operațiilor de prelucrare primară a materiei prime și pregătirea semipreparatelor prin utilizarea eficientă, sigură și responsabilă a echipamentelor specifice; - interpretează responsabil valoarea nutritivă și indicii de calitate pentru diferite semipreparate culinare și de patiserie-cofetărie. 	<p>Absolventul stabilește calitatea materiei prime, elimină din producere materia primă neconformă, prelucrează primar materia primă autohtonă și de sezon și pregătește semipreparatele necesare.</p>
CP₁₂. Gestionarea procesului de preparare, montare, ornare, servire a preparatelor culinare			

Standard de calificare: *Tehnician /tehniciană alimentația publică*, nivel 4 CNC

Programul de studii: 72120 *Tehnologia alimentației publice*

Domeniul de formare profesională: 721 *Prelucrarea alimentelor*

Aprobat prin Ordinul Ministerului Educației și Cercetării nr. 159 din 12 februarie 2024

Rezultatul învățării 12. *Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate asigura fabricarea, montarea și ornarea preparatelor culinare calde, reci, a articolelor de patiserie și cofetărie existente în meniu și a celor noi.*

<p>K₁. Clasificarea, sortimentul și caracteristica diferitor preparate culinare și a produselor de cofetărie-patiserie.</p> <p>K₂. Cerințele igienico- sanitare pentru procesele tehnologice de preparare și păstrare a preparatelor culinare și a produselor de cofetărie-patiserie.</p> <p>K₃. Metodele de prelucrare termică a materiilor prime și a semipreparatelor.</p> <p>K₄. Modificările ce au loc în timpul prelucrării termice a materiilor prime.</p> <p>K₅. Ustensilele, utilajele și echipamentele necesare în prelucrarea termică a materiilor prime și a semipreparatelor.</p> <p>K₆. Procesul tehnologic de preparare a preparatelor culinare și a produselor de cofetărie-patiserie.</p> <p>K₇. Cerințele de calitate a preparatelor culinare și a produselor de cofetărie-patiserie. Defecte, cauze și posibilitățile de remediere.</p> <p>K₈. Valoarea nutritivă și calorică a preparatelor culinare și a produselor de cofetărie și patiserie.</p> <p>K₉. Regulile de decorare și ornare a preparatelor culinare și a produselor de cofetărie-patiserie.</p> <p>K₁₀. Tehnologii moderne de obținere a noilor preparate culinare și de cofetărie-patiserie conform cerințelor de pe piață.</p>	<p>S₁. Identifică ingredientele specifice pentru diverse grupe de preparate și produse de cofetărie-patiserie.</p> <p>S₂. Aplică cerințele igienico-sanitare în procesul de preparare și păstrare a preparatelor culinare și a produselor de cofetărie-patiserie.</p> <p>S₃. Efectuează operații de prelucrarea termică a materiilor prime și pregătire a semipreparatelor, respectând regulile care stau la baza proceselor tehnologice din alimentație.</p> <p>S₄. Determină modificările ce au loc la tratarea termică a materiilor prime și factorii ce influențează calitatea produsului finit.</p> <p>S₅. Folosește ustensilele și utilajele specifice prelucrării termice a materiilor prime și a semipreparatelor în condiții de igienă, siguranță și securitate.</p> <p>S₆. Prepară preparate lichide – supe limpezi/clare, ciorbe, drese, creme, pireu etc., conform rețetelor, meniului.</p> <p>S₇. Prepară bucate din carne, pește, pasăre, vânat prin metode de prelucrare termică - fierbere, la aburi, prăjire, coacere, sotare, înăbușire etc., conform tehnologiei.</p> <p>S₈. Prepară sosuri de bază și derivații lor, conform tehnologiei.</p> <p>S₉. Prepară garnituri din legume, paste făinoase, crupe, leguminoase, conform tehnologiei.</p> <p>S₁₀. Prepară bucate din ouă și brânză de vaci, conform tehnologiei.</p> <p>S₁₁. Prepară bucate dulci, conform tehnologiei.</p> <p>S₁₂. Prepară băuturi calde și reci conform tehnologiei.</p> <p>S₁₃. Prepară gustări reci și calde prin tăiere, stratificare, amestecare, asezonare/condimentare, în aspic etc., respectând tehnologia.</p> <p>S₁₄. Prepară aluaturi, umpluturi, creme, siropuri, glazuri etc., conform tehnologiei specifice.</p> <p>S₁₅. Respectă procesul de coacere a articolelor de patiserie și cofetărie.</p>	<p>Absolventul</p> <ul style="list-style-type: none"> - efectuează autonom și responsabil operațiile de prelucrare termică a materiilor prime și a semipreparatelor prin utilizarea eficientă și sigură a echipamentelor din alimentație cu respectarea principiilor dezvoltării durabile; - pregătește responsabil pentru servire preparatele culinare, articolele de cofetărie-patiserie și a băuturile, cu respectarea regulilor de montare, decorare, ornare și a modalităților de remediere a defectelor; - interpretează responsabil valoarea nutritivă/calorică și indicii de calitate pentru diferite preparate culinare și de patiserie cofetărie. 	<p>Absolventul prepară, montează, decorează și servește un preparat de bază din carne sau pește, aplicând responsabil reglementările privind siguranța alimentelor.</p>
--	--	--	---

	<p>S₁₆. Realizează procesele de temperare, însiropare și glazurare, conform tehnologiei specifice, a articolelor de patiserie și cofetărie.</p> <p>S₁₇. Identifică cauzele defectelor apărute la prepararea preparatelor culinare și a produselor de cofetărie-patiserie și posibilitățile de remediere a acestora.</p> <p>S₁₈. Calculează valoarea nutritivă și calorică a preparatelor culinare și a produselor de cofetărie și patiserie.</p> <p>S₁₉. Montează preparatele culinare și articolele de cofetărie-patiserie și a băuturilor folosind obiectele de inventar specifice în condiții de igienă.</p> <p>S₂₀. Decorează preparatele culinare și articolele de cofetărie-patiserie și a băuturilor pentru prezentarea acestora manifestând creativitate și simț estetic.</p> <p>S₂₁. Propune metode de prelucrare mecanică și termică a materiilor prime și a semipreparatelor în vederea obținerii unor preparate culinare și de cofetărie patiserie noi, respectând tradițiile culturale, gastronomice, sezoniere, ofertele speciale.</p>		
<p>Rezultatul învățării 13. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate utiliza sistemele de servire a consumatorilor, adaptând tehnicile de servire la condiții și situații particulare.</i></p>			
<p>K₁. Obiectele de inventar în structura mise-en- place-ului.</p> <p>K₂. Sistemele de servire și criteriile de alegere a acestora.</p> <p>K₃. Principiile de debarasare pentru fiecare categorie de obiecte de inventar.</p> <p>K₄. Clasificarea băuturilor după diferite criterii.</p> <p>K₅. Caracteristicile organoleptice ale băuturilor.</p> <p>K₆. Regulile de asociere a băuturilor cu preparatele culinare.</p>	<p>S₁. Efectuează pregătirea salonului pentru servirea consumatorului.</p> <p>S₂. Efectuează succesiv operațiile necesare realizării mise-en- place-ului.</p> <p>S₃. Adaptează tehnicile de servire la condiții și situații particulare din unitățile de alimentație publică.</p> <p>S₄. Realizează procesul de debarasare a meselor din salonul de servire, a obiectelor de inventar utilizate conform regulilor.</p> <p>S₅. Descrie băuturile din sortimentul meniului.</p> <p>S₆. Respectă regulile de asociere a preparatelor culinare cu băuturi.</p> <p>S₇. Verifică corespunderea aspectului, decorului și prezenței tuturor componentelor a preparatelor culinare și a băuturilor servite.</p>	<p>Absolventul efectuează autonom și responsabil operațiile specifice de servire a consumatorilor, operațiile de debarasare a meselor și este responsabil de cerințele și recomandările specifice.</p>	<p>Absolventul realizează mise-en-place-ul pentru o masă festivă.</p>

	S ₈ . Respectă temperatura de servire a preparatelor culinare și a băuturilor.		
CP₁₃. Aplicarea instrumentelor de marketing în promovarea culturii gastronomice			
Rezultatul învățării 14. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate elabora materiale publicitare pentru promovarea producției gastronomice a UAP.</i>			
<p>K₁. Caracterizarea pieței de produse culinare și de patiserie-cofetărie.</p> <p>K₂. Metodele de studiere a pieței produselor culinare și de patiserie-cofetărie.</p> <p>K₃. Politicile de produs, de preț de distribuție și de promovare a produselor culinare și de patiserie-cofetărie.</p> <p>K₄. Metodele de promovare a ofertei de produse culinare și de patiserie-cofetărie.</p> <p>K₅. Instrumentele de marketing utilizate în promovarea producției gastronomice a unităților de alimentație publică.</p> <p>K₆. Modalitățile de diversificare a ofertei de produse, de folosire a prețurilor promoționale.</p>	<p>S₁. Utilizează mijloace de cercetare a pieței produselor culinare și de patiserie-cofetărie.</p> <p>S₂. Analizează informația folosind metode de studiere a pieței produselor culinare și de patiserie-cofetărie.</p> <p>S₃. Aplică politicile de marketing pentru promovarea produselor.</p> <p>S₄. Participă la realizarea materialelor publicitare pentru produsele culinare și de patiserie-cofetărie.</p> <p>S₅. Aplică măsuri corective de eficientizare a acțiunilor de promovare și realizare de produse competitive.</p> <p>S₆. Aplică tehnici promoționale specifice sectorului de activitate pentru lansarea produselor noi.</p> <p>S₇. Utilizează cu încredere și responsabilitate tehnologii digitale în promovarea producției gastronomice a unității.</p>	<p>Absolventul aplică autonom și responsabil metodele de promovare a ofertei de produse culinare și de patiserie-cofetărie, împărtășind cu echipa de lucru informațiile și experiențele utile.</p>	<p>Absolventul elaborează un panou publicitar, utilizând tehnologiile informaționale, pentru lansarea unui preparat nou.</p>

CERINȚE ȘI CRITERII DE EVALUARE A REZULTATELOR ÎNVĂȚĂRII ÎN VEDEREA ATRIBUIRII CALIFICĂRII²

1. Cerințe generale

Nr. crt	CERINȚE	DESCRIPTORI
1.	Condiții de admitere pentru evaluarea finală	<p>Absolventul/ candidatul la atribuirea calificării a realizat în totalitate obiectivele programului de formare profesională</p> <p>Se admit către evaluarea finală candidații care au realizat integral programul de formare profesională și au situația academică încheiată, în conformitate cu prevederile Planului de învățământ în vigoare pentru promoția respectivă.</p> <p>Admiterea candidaților la evaluarea finală se face prin ordinul directorului instituției de învățământ profesional tehnic, în baza deciziei Consiliului profesoral.</p>
2.	Forma de evaluare finală a rezultatelor învățării	<ul style="list-style-type: none"> - examen de calificare și/sau lucrare de diplomă
3.	Condiții organizatorice de realizare a evaluării finale și certificării calificării	<p>Evaluarea finală a rezultatelor învățării se desfășoară în temeiul Codului educației nr. 152/2014, Regulamentul de organizare și desfășurare a examenului de calificare, aprobat prin Ordinul MECC nr. 1127/2018, Regulamentul de organizare a studiilor în învățământul profesional tehnic postsecundar și postsecundar nonterțiar în baza Sistemului de Credite de Studii Transferabile, aprobat prin Ordinul nr. 234/2016.</p> <p>Organizarea și desfășurarea evaluării rezultatelor învățării în scopul acordării calificării profesionale se realizează în conformitate cu următoarele prevederi ale legislației în vigoare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - procesul de organizare și desfășurare a evaluărilor finale este monitorizat la nivel național de Ministerul Educației, Culturii și Cercetării; - organele responsabile de validitatea și fiabilitatea evaluărilor finale sunt Ministerul Educației, Culturii și Cercetării și prestatorii programului de formare profesională; - evaluarea finală și atribuirea calificării se efectuează de către instituțiile de învățământ profesional tehnic, care dețin acreditarea programului de formare profesională respectiv; - pentru organizarea și desfășurarea evaluării finale sunt constituite: <ul style="list-style-type: none"> • Comisia de elaborare a subiectelor pentru examen, care elaborează subiectele pentru probele de examen în corespundere cu rezultatele învățării și criteriile de evaluare ale acestora, stipulate în prezentul Standard de calificare. Temele pentru lucrarea de diplomă, sunt elaborate de catedrele de profil din instituțiile de învățământ profesional tehnic, care confirmă conducătorii lucrărilor de diplomă, pentru fiecare candidat. • Comisia de evaluare și calificare, care evaluează rezultatele învățării conform criteriilor de evaluare ale acestora, stipulate în prezentul Standard de calificare, în vederea atribuirii calificării <i>Tehnician/tehniciană alimentația publică</i>.

		<p>- Timpul alocat pentru desfășurarea examenului de calificare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • proba teoretică - 180 de minute; • proba practică - 180 de minute; <p>- Lista materialelor și echipamentul necesar pentru realizarea probelor de evaluare în cadrul examenului se specifică de către comisia de elaborare a subiectelor pentru examen.</p> <p>- Timpul alocat pentru prezentarea lucrării de diplomă este de 15 min/per candidat.</p> <p>Evaluarea finală se desfășoară în condiții de clasă și în laborator. La necesitate, prestatorul va asigura accesul în sala / clasa de examen și laborator pentru candidații cu cerințe educaționale speciale.</p>
4.	Cerințe generale față de modalitatea de evaluare și instrumentele utilizate în procesul de evaluare	<p>Examen de calificare.</p> <p>Proba teoretică se desfășoară în scris, sub formă de test docimologic sau asistat la calculator, care se elaborează în baza matricei de specificații, asigurând racordarea conținuturilor din unitățile de curs fundamentale și celor de specialitate la nivelurile cognitive. Proba teoretică urmărește evaluarea cunoștințelor achiziționate din materia studiată prin care candidații demonstrează capacitatea de înțelegere, aplicare, analiză, și integrare. Itemii de test pentru proba teoretică a examenului de calificare sunt elaborați în conformitate cu prezentul Standard de calificare, precum și curriculumul programului de formare profesională.</p> <p>Pentru evaluarea abilităților practice la final de program, se recomandă executarea unei sarcini complexe, constituite din 2 preparate.</p> <p>Proba practică se axează pe evaluarea cunoștințelor și abilităților de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - operare și utilizare a ustensilelor, aparatelor și echipamentelor de lucru; - determinare a necesarului de materii prime; - apreciere a calității și prelucrarea primară a materiei prime; - prepararea și aprecierea calității preparatului culinar/produsului finit. <p>În cadrul probei practice a examenului de calificare, candidatul demonstrează nivelul aptitudinilor profesionale, cunoașterea terminologiei de specialitate și a procesului tehnologic de preparare cu respectarea cerințelor igienico-sanitare și de securitate.</p> <p>Susținerea Lucrării de diplomă.</p> <p>Prin lucrarea de diplomă se evaluează capacitatea candidatului de documentare, analiză, sistematizare, sintetizare, generalizare și abstractizare, utilizare și demonstrare a cunoștințelor, aptitudinilor profesionale, precum și capacitatea de prezentare și argumentare.</p> <p>Evaluarea lucrării de diplomă se axează pe: actualitatea temei, structura lucrării, conținutul lucrării, procesul de elaborare a lucrării, tehnoredactare, planul calendaristic de elaborare a lucrării de diplomă, concluzii.</p>
5.	Cerințe generale față de evaluatori	<p>În scopul evaluării și atribuirii calificării, membrii Comisiei de evaluare și calificare 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 didactic / științific; - să cunoască conținutul curricular al programului de formare profesională

		<p>tehnică specific domeniului de calificare profesională;</p> <p>- să dețină certificat care să confirme participarea la cursuri de formare continuă în domeniul evaluării.</p> <p>Comisia de evaluare și calificare are următoarele atribuții:</p> <p>- organizează, desfășoară și monitorizează examenul de calificare în corespundere cu prevederile Regulamentului de organizare și desfășurare a examenului de calificare;</p> <p>- verifică probele la examenul de calificare;</p> <p>- completează Borderoul de evaluare și Borderoul de notare;</p> <p>- examinează contestațiile candidaților;</p> <p>- afișează rezultatele la examenul de calificare;</p> <p>- completează și semnează documentația necesară pentru examenul de calificare;</p> <p>- stabilește gradul de deținere a rezultatelor învățării și certifică calificarea candidaților în corespundere cu Cadrul Național al Calificărilor.</p> <p>Membrii comisiei de evaluare și calificare, care sunt reprezentanți ai companiilor din piața muncii, vor fi instruiți referitor la aplicarea instrumentelor de evaluare.</p>
6.	Cerințe normative privind certificarea calificării	<p>Calificarea se atribuie în rezultatul susținerii examenului de calificare sau a lucrării de diplomă. Se consideră promovat examenul sau lucrarea de diplomă, dacă candidatul a obținut nota generală pentru evaluarea finală de minim 5,00.</p> <p>Comisia de evaluare și calificare evaluează rezultatele învățării candidaților și le consemnează în procesul-verbal al examenului de calificare, astfel asigură corespunderea nivelului cunoștințelor și aptitudinilor candidatului la cerințele prezentului Standard de calificare profesională.</p> <p>Directorul instituției de învățământ, în temeiul procesului-verbal al examenului de calificare/susținerii lucrării de diplomă, emite ordin de absolvire, care prezintă temei pentru eliberarea actului de studii – Diploma de studii profesionale - absolvenților care au realizat integral programul de formare profesională și au susținut cu succes examenul de calificare/lucrarea de diplomă.</p>

FORME DE EVALUARE A REZULTATELOR ÎNVĂȚĂRII PENTRU ATRIBUIREA CALIFICĂRII

La final de program, candidații susțin Examenul de calificare, compus din proba teoretică și proba practică.

Rezultatele învățării evaluate prin Examen de calificare

Prin probă teoretică a Examenului de calificare, se vor evalua următoarele rezultate ale învățării:

Nr. crt.	Rezultate ale învățării	Tipuri de itemi
	<i>Absolventul/ candidatul la atribuirea calificării poate:</i>	
1.	organiza procesul și locul de muncă cu aplicare normelor de securitate și sănătate în muncă	Itemi cu alegere multiplă; Itemi cu o singură selecție;
2.	respecta normativele, cerințele și recomandările specifice asigurării calității pe toată durata procesului tehnologic	Adevărat sau fals; Potrivire;
3.	identifica impactul activităților de producție asupra mediului și înlătura neconformitățile	Itemi cu răspuns scurt; Întrebări cu răspuns numeric;
4.	întocmi documentele specifice activității profesionale în unitățile de	Item de tip glisare și

Nr. crt.	Rezultate ale învățării <i>Absolventul/ candidatul la atribuirea calificării poate:</i>	Tipuri de itemi
	alimentație publică	
5.	aplica cerințele sistemului de management al calității privind regulile generale de siguranță a alimentelor și prevenirea riscurilor fizice, chimice și biologice la prepararea produselor	poziționează marcatori; Item de tip glisare și poziționează pe imagine; Indicarea ordinii;
6.	aplica normele ergonomice de securitate și igienă a muncii, respectând legislația profesională la locul de muncă	Item de tip răspuns încorporat;
7.	elabora rețete noi și meniuri, respectând criteriile specifice în concordanță cu recomandările privind alimentația echilibrată nutrițional și tendințele actuale în alimentația publică	Item de tip listă de selecție;
8.	întocmi fișe tehnologice ale preparatelor culinare în baza rețetarului, manifestând creativitate și aplicând actele normative, cerințele și recomandările specifice privind alimentația sănătoasă	Item de tip rezolvare de probleme
9.	identifica materia primă pentru procesare conform procedeelelor specifice	
10.	realiza calculele necesare pentru stabilirea consumului specific în scopul stabilirii prețului	
11.	asigura procesul de prelucrare primară a materiei prime și pregătirea semipreparatelor conform tehnologiei, meniului, cu respectarea normelor de igienă și SSM	
12.	asigura fabricarea, montarea și ornarea preparatelor culinare calde, reci, a articolelor de patiserie și cofetărie existente în meniu și a celor noi	
13.	utiliza sistemele de servire a consumatorilor, adaptând tehnicile de servire la condiții și situații particulare	
14.	elabora materiale publicitare pentru promovarea producției gastronomice a UAP	

Prin probă practică a Examenului de calificare, vor fi evaluate următoarele rezultate ale învățării:

Nr. crt.	Rezultate ale învățării <i>Absolventul / candidatul la atribuirea calificării poate:</i>
1.	organiza procesul și locul de muncă cu aplicare normelor de securitate și sănătate în muncă
2.	respecta normativele, cerințele și recomandările specifice asigurării calității pe toată durata procesului tehnologic
3.	identifica impactul activităților de producție asupra mediului și înlătura neconformitățile
4.	întocmi documentele specifice activității profesionale în unitățile de alimentație publică
5.	aplica cerințele sistemului de management al calității privind regulile generale de siguranță a alimentelor și prevenirea riscurilor fizice, chimice și biologice la prepararea produselor
6.	aplica normele ergonomice de securitate și igienă a muncii, respectând legislația profesională la locul de muncă

7.	elabora rețete noi și meniuri, respectând criteriile specifice în concordanță cu recomandările privind alimentația echilibrată nutrițional și tendințele actuale în alimentația publică
8.	întocmi fișe tehnologice ale preparatelor culinare în baza rețetarului, manifestând creativitate și aplicând actele normative, cerințele și recomandările specifice privind alimentația sănătoasă
9.	identifica materia primă pentru procesare conform procedeelelor specifice
10.	realiza calculele necesare pentru stabilirea consumului specific în scopul stabilirii prețului
11.	asigura procesul de prelucrare primară a materiei prime și pregătirea semipreparatelor conform tehnologiei, meniului, cu respectarea normelor de igienă și SSM
12.	asigura fabricarea, montarea și ornarea preparatelor culinare calde, reci, a articolelor de patiserie și cofetărie existente în meniu și a celor noi
13.	utiliza sistemele de servire a consumatorilor, adaptând tehnicile de servire la condiții și situații particulare
14.	elabora materiale publicitare pentru promovarea producției gastronomice a UAP

Ponderarea evaluării la Examenul de calificare

Proba teoretică

Testul de evaluare finală va fi elaborat conform matricei de specificații, elaborate în baza rezultatelor învățării stipulate în prezentul standard, precum și în baza curriculumului de formare profesională. Candidații trebuie să realizeze testul în volum de cel puțin 33% din punctajul total (100%).

Convertirea procentului de realizare a testului în note este prezentată în tabelul de mai jos:

Procente de realizare%	100-95	94-88	87-78	77-63	62-48	47-33	32-21	20-10	9-5	4-0
Nota	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1

Proba practică

Pentru evaluarea abilităților practice la final de program, candidatul va realiza una din sarcinile propuse mai jos cu elaborarea fișei tehnologice pentru fiecare preparat:

Sarcina I

1. Prepararea a 2 porții de un preparat lichid: supă dreasă (borș, ciorbă picantă de carne) sau supă limpede (bulion cu garnitură), sau supă din bucătăria moldovenească (zeamă de găină cu tăieței de casă, ciorbă delicioasă, ciorbă apetisantă, ciorbă de pește), sau supe-pireu (supă pireu de ciuperci).
2. Prepararea a 2 porții de un preparat de bază din carne sau carne de pasăre, sau pește cu garnitură și sos (bucăți porționate, bucăți mici, din masa tocată) prăjite, înăbușite, coapte.

Sarcina II

1. Prepararea a 2 porții de bucate reci sau gustare, sau salată din legume, pește, carne, ciuperci.
2. Prepararea a 2 porții de preparat de bază din carne sau carne de pasăre, sau pește cu garnitură și sos (bucăți porționate, bucăți mici, din masă tocată) prăjite, înăbușite, coate.

Sarcina III

1. Prepararea a 2 porții de preparat de bază din carne sau carne de pasăre, sau pește cu garnitură și sos (bucăți porționate, bucăți mici, din masă tocată) prăjite, înăbușite, coapte.

2. Prepararea a 2 porții de bucate dulci (salată de fructe, budinci, mere coapte/prăjite etc.) sau preparate culinare, sau bucate din brânză de vaci (papanăși prăjiți, budincă), sau a 10 bucăți/1kg de articole de patiserie și cofetărie din diferite tipuri de aluat (plăcinte, pateuri, fursecuri, biscuiți, checuri, prăjituri).

STABILIREA NECESARULUI MINIM DE RESURSE PENTRU EVALUAREA REZULTATELOR ÎNVĂȚĂRII ȘI ATRIBUIREA CALIFICĂRII

Comisia de elaborare a subiectelor pentru examen elaborează subiectele pentru examenul de calificare, stabilește modul de organizare și susținere a probelor, elaborează lista materialelor, consumabilelor, necesare pentru desfășurarea Examenului de calificare.

Pentru realizarea probei teoretice grupul de lucru responsabil de elaborarea instrumentelor de evaluare, va elabora teste, care vor fi pilotate cu 1-2 luni înainte de Examenul de calificare. Rezultatele pilotării vor fi analizate și vor fi luate decizii de rigoare.

Pentru desfășurarea probei teoretice și probei practice, sunt necesare:

Cerințe față de sălile pentru probele de examinare	
Proba teoretică	Sală de studii, teste de evaluare finală
Proba practică	Laborator, sarcină practică de lucru
Cerințe tehnice minime	
Utilaje, echipamente	plita electrică, mașină de tocat electrică, frigider, malaxor, mașină de gătit, friteuză, cuptor, grătar, masă de lucru, cântar, ustensilele specifice.
Materiale consumabile	Materii prime de origine vegetală și animală

DESCRIPTORI DE NOTE PENTRU PROBA PRACTICĂ A EXAMENULUI DE CALIFICARE

Descriptorii de note sunt aplicați pentru stabilirea nivelului rezultatelor învățării demonstrate de către candidat prin proba practică a Examenului de calificare. Descriptorii explică semnificația notei acordate candidatului la etapa de prezentare a produselor incluse. Descriptorii de nivel se utilizează de către Comisia de evaluare și calificare în procesul de stabilire a notei acordate corespunzător nivelului de realizare a sarcinii.

Nota finală la proba practică a Examenului de calificare se va calcula ținând cont de ponderea fiecărui criteriu de evaluare, specificate în tabelul de mai jos.

Criterii de evaluare	Descriptori				Pondere criteriilor în nota finală a probei practice
	Admis		Respins		
Respectarea cerințelor de realizare a sarcinii	- respectă cerințele sanitare de igienă personală și în procesul de muncă; - respectă regulile de securitate și sănătate în muncă pe toată durata de realizare a sarcinii; - utilizează ustensilele și utilajul tehnologic, conform instrucțiunii de exploatare și destinației. Notă: Rezultatele învățării axate pe respectarea securității și sănătății în muncă trebuie să fie evaluate pe parcursul programului. Cu toate acestea, este important pentru calificarea <i>Tehnician/tehniciană alimentația publică</i> ca sarcina să fie realizată în securitate maximă. De aceea, criteriul de Respectare a cerințelor de realizare a sarcinii reprezintă ”linia de jos”, adică minim necesar, care trebuie să fie respectat de toți candidații, indiferent de nivelul de performanță. Ținând cont de faptul că nu poate fi trecut un candidat care pune în situații de risc sănătatea proprie și celor din jur, acest criteriu de evaluare va avea o apreciere binară: ✓ DA respectă/realizează; ✓ NU respectă/realizează. Prin urmare, pentru a trece proba practică de evaluare, candidatul trebuie să fie apreciat prin DA la toți trei descriptorii.		- are aspect sanitar necorespunzător - manifestă comportament neconform cerințelor sanitare de igienă - utilizează necorespunzător ustensilele și utilajul - nu menține în curățenie locul de muncă		
Criterii de evaluare	Descriptori ai nivelului de posesie a rezultatelor învățării				Pondere criteriilor în nota finală a probei practice
	Nivel maxim (nota 10-9,00)	Nivel mediu (nota 8,99-7,00)	Nivel minim (nota 6,99-5,00)	Nesatisfăcător (nota <5, 00)	
Respectarea etapelor procesului tehnologic	- consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată; - produsul finit este preparat conform rețetei;	- consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată; - produsul finit este preparat conform rețetei;	- consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată; - produsul finit este preparat conform rețetei;	- consecutivitatea etapelor procesului tehnologic nu este respectată; - produsul finit nu	0,3

Standard de calificare: *Tehnician /tehniciană alimentația publică*, nivel 4 CNC

Programul de studii: 72120 *Tehnologia alimentației publice*

Domeniul de formare profesională: 721 *Prelucrarea alimentelor*

Approbat prin Ordinul Ministerului Educației și Cercetării nr. 159 din 12 februarie 2024

	<ul style="list-style-type: none"> - produsul finit este preparat fără defecte. 	<ul style="list-style-type: none"> - candidatul identifică defectele și explică cauza acestora. 	<ul style="list-style-type: none"> - candidatul identifică defectele, dar nu cunoaște cauza acestora. 	<ul style="list-style-type: none"> este preparat conform rețetei; 	
Aspect exterior	<ul style="list-style-type: none"> - aspectul preparatului/produsului gata corespunde cerințelor tehnologice; - forma ingredientelor păstrată, dimensiunile se încadrează în limitele suportului; - preparat bine spumat; - stratul de panare nu se desprinde de pe suprafață; - ingrediente uniform repartizate în masa preparatului; - decor proporțional cu dimensiunile preparatului/produsului, realizat cu acuratețe; - forma produsului de patiserie cofetărie este simetrică, regulată, conturul bine definit, înălțime regulată/uniformă pe întreaga suprafață; - glazura lucioasă, fără crăpături, bine fixată, în strat subțire, uniformă pe toată suprafața; - volumul produsului este bine dezvoltat și crescut; - suprafață uniform lucioasă, fără crăpături. 	<ul style="list-style-type: none"> - aspectul preparatului/produsului gata corespunde cerințelor tehnologice cu defecte minime; - forma ingredientelor păstrată, dimensiunile au mici abateri de la limite; - preparatul nu este bine spumat, desenul pe suprafață nu se menține; - legumele, verdeța puțin veștede; - decor insuficient sau în exces; - forma produsului de patiserie cofetărie este simetrică, regulată, cu mici abateri de la cea stabilită, conturul bine definit, înălțime regulată/uniformă cu abateri neesențiale; - glazura lucioasă, cu crăpături unitare, bine fixată, în strat subțire, uniformă pe toată suprafața produsului de cofetărie; - volumul produsului este suficient dezvoltat și crescut (produse din aluat); - suprafață lucioasă neuniform, fără crăpături. 	<ul style="list-style-type: none"> - aspectul preparatului/produsului gata corespunde cerințelor tehnologice cu unele defecte admisibile; - ingrediente puțin deformate, dimensiunile cu abateri de la limită; - separarea sau stratificarea ușoară a componentelor suprafața uscată sau zvântată a preparatului; - prezența grăsimii în exces la suprafață; - desprinderea panoului de la suprafață; - forma produsului de patiserie cofetărie este asimetrică, neregulată, conturul slab definit; - înălțime neregulată/neuniformă pe întreaga suprafață; - glazura este mată, cu crăpături vizibile, cu porțiuni slab fixate, în strat subțire, neuniformă pe unele porțiuni ale suprafeței; - produsul are o aplatizare neînsemnată, volum insuficient dezvoltat; - suprafață lucioasă neuniform, cu unele crăpături/încrêțituri. 	<ul style="list-style-type: none"> - aspectul preparatului/produsului gata are defecte grave, neremediabile; - operații pregătitoare efectuate necalitativ (urme de impurități mecanice); - ingrediente deformate după tratarea termică, dimensiunile cu abateri grave de la limite; - produsul de patiserie cofetărie cu denivelări pe întreaga suprafață; 	0,2

Consistență	<ul style="list-style-type: none"> - omogenă similară smântânii lichide fără aglomerări (supe-pireu, sosuri); - omogenă, succulentă, moale, elastică, pătrunse (preparate din carne, pește, pasăre); - fărâmicioasă, densă sau subțire (terciuri); - crocantă (salate din crudități); - omogenă, fără umiditate separabilă, bine afânată, stabilă (creme de patiserie); - ușor fărâmicioși, cu porozitate fină (biscuiți). 	<ul style="list-style-type: none"> - consistență lichidă sau densă, posibil de remediat (supe-pireu, sosuri); - preparate din masă tocată succulente și moi, dar în secțiune își păstrează parțial forma; - consistența parțial vânjoasă a preparatelor din carne sau pasăre; - consistența nu corespunde tipului de terci; - consistență puțin lichidă/densă/tăiată, parțial stabilă (creme de patiserie); - consistență parțial uscată, tare (biscuiți). 	<ul style="list-style-type: none"> - consistență neomogenă cu aglomerări ne semnificative (supe-pireu, sosuri); - consistență ușor fărâmicioasă a preparatelor din carne tocată, preparate din brânză; - consistența vânjoasă a preparatelor din carne sau pasăre; - boabele pentru terciuri sunt uscate, răsfierate; - prezența unor componente răsfierate; - neomogenă, cu 1-2 aglomerări, densă/lichidă/tăiată cu volum redus, nu-și menține forma; - uscată, tare, prea fărâmicioși (biscuiți). 	<ul style="list-style-type: none"> - prezența componentelor crude; - consistență cleioasă a sosurilor; - consistență dură, uscată a preparatelor din carne, pește, pasăre; - preparatul nu a atins gradul necesar de pătrundere; - exagerat de lichidă sau densă, neremediabil; - biscuiți excesiv de fărâmicioși; 	0,1
Culoare	<ul style="list-style-type: none"> - culoarea corespunde ingredientelor folosite; - culoare brună/aurie a preparatelor prăjite/coapte. 	<ul style="list-style-type: none"> - culoarea ingredientelor conform rețetei, cu nuanță mai pală sau mai întunecată decât cea caracteristică; - intensitatea culorii preparatelor grătinate sau prăjite este netipică. 	<ul style="list-style-type: none"> - devieri neimportante a culorii de la cea specifică; - prezența pe suprafața prăjită sau coaptă a preparatului/produsului a unor incluziuni întunecate. 	<ul style="list-style-type: none"> - culoare netipică pentru tot preparatul sau unele componente ale acestuia. 	0,05
Miros	<ul style="list-style-type: none"> - specific componentelor de bază, fără mirosuri străine. 	<ul style="list-style-type: none"> - puțin tipic, neaccentuat sau cu predominarea unui ingredient. 	<ul style="list-style-type: none"> - nespecific, insuficient exprimat. 	<ul style="list-style-type: none"> - miros străin, neplăcut, netipic ingredientelor, de ars, acru sau fermentat. 	0,1
Gustul	<ul style="list-style-type: none"> - caracteristic ingredientelor și aromelor folosite, echilibrat, bine pronunțat. 	<ul style="list-style-type: none"> - caracteristic ingredientelor și aromelor folosite, slab pronunțat. 	<ul style="list-style-type: none"> - neechilibrat, puternic evidențiat a unor ingrediente. 	<ul style="list-style-type: none"> - gust exagerat de condimentat, dulce sau sărat, străin neplăcut. 	0,1

Gramajul	- corespunde rețetei.	- corespunde rețetei cu erori minime.	- corespunde rețetei cu erori admisibile.	- nu corespunde rețetei.	0,1
Temperatura	- temperatura de servire corespunde cerințelor.	-	-	-	0,05

* Ponderele criteriilor la evaluarea finală, poate fi ajustată la decizia instituțiilor de învățământ.

ASIGURAREA CALITĂȚII STANDARDULUI DE CALIFICARE

ETAPE	DESCRIPTORI/DOVEZI
Inițierea procesului de elaborare a standardului de calificare	Ministerul Educației și Cercetării, În temeiul prevederilor art. 66, pct. (1) și art. 140, pct. (1), lit. e) din Codul educației nr. 152/2014, pct. 4 și pct. 8 din Hotărârea Guvernului nr. 1016/2017 cu privire la aprobarea Cadrului național al calificărilor din Republica Moldova, pct. 23 din Regulamentul privind Registrul național al calificărilor, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 1199/2018, conform Metodologiei de elaborare, validare și aprobare a standardelor de calificare, aprobată prin ordinul Ministrului educației și cercetării nr. 573/2022 și, în baza demersului nr. 6018/2023 a Comitetului Sectorial pentru Formare Profesională în Comerț, Hotele și Restauranțele dispus prin Ordinul nr. 808/2023 crearea Grupului de lucru în vederea elaborării Standardului de calificare <i>Tehnician/tehniciană alimentație publică</i> .
Elaborarea standardului de calificare	Standardul de calificare este elaborat în baza Standardului ocupațional <i>Tehnician /tehniciană alimentație publică</i> , aprobat prin Ordinul Ministerului Economiei nr.109/2022, Publicat : 31-12-2022 în Monitorul Oficial Nr. 460-462 art. 1505 Cale de acces: https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=134851&lang=ro Competența colectivă și potențialul relevant al Grupului de lucru pentru elaborarea standardului de calificare au fost formate prin: <ul style="list-style-type: none"> - participarea la Sesiunea de instruire „Formarea competențelor de elaborare, revizuire și validare a standardelor de calificare”, cu durata de 16 ore (contact direct) – 6 persoane; - elaborarea/validarea profilurilor și standardelor ocupaționale – 3 persoană; - elaborarea standardelor de calificare – 2 persoane; - elaborarea și recenzarea curricula la programele de studii pentru învățământul profesional tehnic secundar și postsecundar – 4persoane; - participarea la elaborarea politicilor educaționale și a politicilor privind piața muncii – 2 persoană; - participarea la acreditarea programelor de formare profesională în cadrul ANACEC – 2 persoane; - participarea în calitate de membru în Comisia de elaborare a subiectelor pentru examenele de calificare – 4 persoane; <p>a) Persoanele implicate în procesul de elaborare a prezentului Standard de calificare sunt reprezentanți ai agenților economici, precum și cadre didactice ale instituțiilor de învățământ profesional tehnic și superior.</p>
Validarea	Autoritatea competentă de validarea standardului de calificare este Ministerul Mediului, care a aprobat Comisia de evaluare prin ordinul.
Implementarea	a) Programul de formare profesională <i>Tehnologia alimentației publice</i> pentru calificarea <i>Tehnician /tehniciană alimentație publică</i> , poate fi livrat de instituțiile de învățământ profesional –tehnic care dețin acreditarea programului respectiv În baza prezentului Standard de calificare vor fi actualizate Curriculumul și Planul de învățământ pentru programul de formare profesională <i>Tehnologia alimentației publice</i> pentru calificarea <i>Tehnician /tehniciană alimentație publică</i> .

Mecanisme de feedback și de îmbunătățire continuă a calității	<p>- <i>Instituțiile de învățământ profesional tehnic</i> sunt responsabile de colectarea feedbackului de la părțile interesate în această calificare și de informarea Ministerului Educației și Cercetării despre necesitatea de modificare/îmbunătățire a prezentului Standard de calificare.</p> <p>- Drept temei pentru revizuirea standardului de calificare poate servi actualizarea Standardului ocupațional <i>Tehnician/tehniciană alimentație publică</i>, modificarea cadrului normativ, dezvoltarea tehnologiilor, precum și armonizarea politicilor naționale cu cele europene în scopul îmbunătățirii pregătirii specialiștilor calificați conform solicitărilor pieței muncii.</p> <p>Standardul de calificare va fi revizuit în termen de șase luni de la actualizarea Standardului ocupațional, luând în considerare schimbarea continuă a contextului socioeconomic în general, precum și tendințele de dezvoltare a pieței muncii.</p>
Asigurarea transparenței	<p>Standardul de calificare <i>Tehnician/tehniciană alimentație publică</i> se publică pe pagina web oficială a Ministerului Educației și Cercetării, pe site-ul prestatorului de servicii educaționale și va fi înscris în Registrul Național al Calificărilor.</p>