



Ministerul Educației, Culturii și Cercetării al Republicii Moldova
Ministerul Agriculturii, Dezvoltării Regionale și Mediului al Republicii Moldova
Centrul de Excelență în Horticultură și Tehnologii Agricole din Țaul

"Aprob"



Directorul Centrului de Excelență în Horticultură
și Tehnologii Agricole din Țaul

Aurel Serdeșniuc
Aurel Serdeșniuc

"10/10/2017" 2017

Curriculumul stagiului de practică

P.07.O.55 Practica tehnologică

Specialitatea

72150 Tehnologia produselor de origine vegetală

Calificarea

Tehnician în industria alimentară

2017

Curriculumul a fost elaborat cu sprijinul Proiectului *EuropeAid/133700/C/SER/MD/12*
"Asistență tehnică pentru domeniul învățământ și formare profesională
în Republica Moldova",
implementat cu suportul financiar al Uniunii Europene



Aprobat de:

Consiliul metodico-științific al Centrului de Excelență în Horticultură și Tehnologii Agricole din Țaul

Director adjunct

L. Iurcișin

Ludmila Iurcișin

"29" iunie 2017

Coordonat cu:

Centrul de Excelență în Viticultură și Vinificație din Chișinău, Zabolotnii Sergiu, Director interimar

Autori:

Ina Griza, gradul didactic superior, profesoară de discipline tehnologice, Centrul de Excelență în Viticultură și Vinificație din Chișinău, specialist principal, metodist, Centrul Metodic pentru Învățământ pe lângă Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare.

Vera Bordian, gradul didactic unu, profesor de discipline agricole, Centrul de Excelență în Horticultură și Tehnologii Agricole din Țaul.

Viorica Pîrpîț, grad didactic II, profesor discipline tehnologice, Centrul de Excelență în Viticultură și Vinificație din Chișinău.

Valentina Calmăș, Conferențiar universitar, dr. în științe tehnice și horticultură, Academia de Studii Economice a Moldovei.

Mihail Balan, doctorand, catedra Utilaj Tehnologic Industrial, Universitatea Tehnică a Moldovei.

Coordonator: Aurelia Vartic, expert în dezvoltare curriculum, Fundația Liechtenstein Development Service (LED) în Moldova.

Recenzenți:

1. Boian Alexandru, grad didactic doi, profesor discipline agronomice, Centrul de Excelență în Viticultură și Vinificație din Chișinău

2. Berjan Andrei, grad didactic doi, profesor discipline agronomice, Centrul de Excelență în Horticultură și Tehnologii Agricole din Țaul

Adresa Curriculumului în Internet:

Portalul național al învățământului profesional tehnic

<http://www.ipt.md/ro/produse-educationale>

I. Preliminarii

Stagiile de practică sunt parte integrantă obligatorie a procesului educațional și se realizează în scopul formării/dezvoltării competențelor profesionale ale elevilor, specifice calificării profesionale.

Stagiul de practică de specialitate: tehnologică reprezintă o etapă esențială în formarea viitorului tehnician în industria alimentară. Stagiul de practică se desfășoară în perioada campaniei de păstrare și procesare a produselor de origine vegetală. Perioada calendaristică a practicii se stabilește în așa mod, încât elevii să participe la procese tehnologice în secția sau sectorul concret al întreprinderii.

Acest tip de practică vizează consolidarea competențelor profesionale, dobândite pe parcursul studiilor și îmbinarea acestora cu abilități practice formate prin activități concrete, desfășurate în cadrul unei unități economice. Practica tehnologică se realizează la subdiviziuni ale instituției de învățământ, întreprinderi, organizații, societăți comerciale, companii, de regulă, cu performanțe în prelucrarea produselor vegetale, din Republica Moldova și de peste hotare.

Unitățile economice pentru desfășurarea practicii tehnologice, sunt identificate de către instituția de învățământ în cadrul parteneriatului social în baza contractelor privind efectuarea stagiilor de practică sau în cadrul proiectelor internaționale.

De asemenea, unitățile economice pot fi selectate la propunerea elevului. Analiza locurilor de practică selectate de elevi se realizează de către instituția de învățământ.

Scopul stagiului de practică de specialitate: tehnologică ține de formarea abilităților și competențelor, privind efectuarea atribuțiilor și sarcinilor de lucru în cadrul întreprinderii, corespunzătoare calificării profesionale, aplicarea cunoștințelor teoretice în activitatea de producție.

Practica tehnologică se bazează pe achiziții de cunoștințe și abilități din cadrul unităților de curs din componenta fundamentală și de specialitate: *Securitatea și sănătatea în muncă, Procese și aparate în industria alimentară, Utilaj tehnologic în industria alimentară, Procesarea produselor fitotehnice Procesarea legumelor*, cât și pe abilitățile formate în cadrul practicilor de instruire.

Stagiul de practică de specialitate: tehnologică se organizează în conformitate cu *Regulamentul privind organizarea și desfășurarea stagiului de practică în învățământul profesional tehnic postsecundar și postsecundar nonterțiar*. Pe toată durata practicii elevii activează conform programului de activitate, programului de lucru al întreprinderii, în limitele Codului Muncii al Republicii Moldova, contractului de parteneriat și contractului individual de muncă (dacă elevul este angajat în câmpul muncii pe perioada practicii), cu condiția îndeplinirii prezentului curriculum.

II. Motivația, utilitatea stagiului de practică pentru dezvoltarea profesională

Întreaga activitate desfășurată în perioada practicii tehnologice vizează pregătirea elevilor în vederea integrării socio-profesionale eficiente într-o societate în continuă schimbare. Acest tip de practică asigură un context de învățare la locul de muncă, integrarea în colectivul unității economice, fapt care sprijină mai bine tranziția de la școală la viața activă.

Stagiul de practică de specialitate: tehnologică va facilita procesul de inserție al absolvenților pe piața muncii, prin creșterea relevanței rezultatelor învățării din perspectiva aplicării acestora la locul de muncă, prin încadrarea acestora la activități și procedee tehnologice la întreprinderi prelucrătoare.

Pe parcursul stagiului de practică, elevii activează conform programului de lucru al întreprinderii, realizând integral cerințele din curriculum, participă activ în realizarea activităților și sarcinilor de lucru. Dacă conținutul muncii corespunde cerințelor curriculumului stagiului de practică tehnologică, elevii pot fi angajați în cadrul unității economice. Prin urmare, operațiunile tehnologice executate de către elevi în perioada stagiilor de practică, sub ghidarea specialiștilor de înaltă calificare, asigură dezvoltarea competențelor și aptitudinilor, necesare pentru integrarea pe piața muncii și adaptarea la statutul de angajat.

Astfel, elevii, în baza sarcinilor practice, vor desfășura activități individuale și de grup, precum:

- respectarea actelor normative și legislative specifice activității;
- elaborarea schemelor tehnologice de producere a produselor;
- dirijarea traseului de producere a produselor;
- deservirea procesului de mentenanță a aparatelor și liniilor tehnologice corespunzătoare;
- respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă și securitate antiincendiară.

Elevii vor avea posibilitatea de a-și asuma responsabilități, coopera, înregistra observații, cu argumentări concrete. Astfel, pe parcursul practicii vor fi dezvoltate competențe necesare și utile în activitatea profesională a specialistului.

Realizarea cu succes a stagiului de practică tehnologică va crea precondiții de studiere a unităților de curs *Procesarea fructelor și strugurilor, Controlul calității produselor de origine fitotehnică, Controlul calității produselor de origine horticola*, cât și a desfășurării practicii ce precede probele de absolvire.

III. Competențele profesionale specifice stagiului de practică

Competențele profesionale specifice stagiului de practică:

- Aplicarea actelor normative și legislative specifice activității de producere.
- Organizarea procesului tehnologic (producerea făinii, crupelor, conservei, produselor congelate, uscate, murate).
- Supravegherea liniilor și proceselor tehnologice la producerea produselor de origine vegetală.
- Determinarea indicilor de calitate ai produselor de origine vegetală.
- Calcularea cantităților necesare a materiilor prime de bază și auxiliare conform rețetelor de fabricare;
- Aplicarea schemelor tehnologice de producere a produselor de origine vegetală.
- Organizarea personalului în procesul de producere.
- Dezvoltarea comunicării la locul de muncă și lucrului în echipă;
- Respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă, securitate antiincendiară și prevenirea riscurilor profesionale.

IV. Administrarea stagiului de practică

Codul stagiului de practică	Denumirea stagiului de practică	Semestrul	Numărul de săptămâni	Numărul de ore	Perioada	Numărul de credite
P.07.O.055	Practica tehnologică	7	4	120	Septembrie	4

					octombrie	
--	--	--	--	--	-----------	--

V. Descrierea procesului de desfășurare a stagiului de practică

Activități/Sarcini de lucru	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Durata de realizare
<p>1. Examinarea activității întreprinderii.</p> <p>1.1. Completarea fișei de instructaj privind normele de securitate și sănătate în muncă.</p> <p>1.2. Examinarea organizării și coordonării activității întreprinderii (scurt istoric în dezvoltare, amplasarea geografică).</p> <p>1.3. Analizarea structurii organizatorice a întreprinderii.</p>	Organigrama (diagramă)	Prezentarea organigramei	18
<p>1.4. Determinarea stării actuale și perspectivele de dezvoltare a întreprinderii.</p> <p>1.5. Examinarea direcțiilor de specializare ale întreprinderii.</p> <p>1.6. Analizare structurii și relațiilor cu furnizorii de materie primă și materiale.</p> <p>1.7. Caracteristica sortimentului de producție.</p> <p>1.8. Examinarea oportunităților pieței de desfacere a produselor finite.</p>	Tabel	Prezentarea tabelului	
<p>2. Executarea activităților în cadrul întreprinderii: participarea la recepționarea materiei prime</p> <p>2.1. Întocmirea planului de recepționare a producției.</p>	Plan de recepționare	Argumentarea planului	12
<p>2.2. Prelevarea probelor de materie primă.</p> <p>2.3. Determinarea calității materiei prime recepționate.</p> <p>2.4. Citirea și evaluarea rezultatelor analizelor efectuate.</p> <p>2.5. Completarea registrelor, documentelor de evidență, bazei de date.</p> <p>2.6. Luarea deciziilor corecte în funcție de rezultatele analizei.</p> <p>2.7. Observarea dirijării și predării materiei prime circuitului tehnologic de producere sau depozitare.</p>	Tabel cu rezultate	Prezentarea tabelelor în raport Prezentarea Agendei cu sarcinile realizate	
<p>3. Participarea la organizarea proceselor tehnologice de producere (făinii, crupelor, conservelor, produselor congelate, uscate,</p>	Fișa de observare	Prezentarea fișelor în raport.	48

<p>3.1. Planificarea în echipă a activității zilnice în conformitate cu volumul de lucru.</p> <p>3.2. Efectuarea controlului operativ de asigurare a producerii cu materiale resurse energetice, materie primă, ambalaje.</p> <p>3.3. Verificarea aparatelor, ustensilelor, utilajului de lucru în liniile tehnologice.</p> <p>3.4. Verificarea pregătirii materiei prime de bază (cereale, făină, fructe, legume).</p> <p>3.5. Verificarea pregătirii materiei prime auxiliare: zahăr, sare de bucătărie, ulei, grăsimi alimentare, condimente, ingrediente, aditivi.</p> <p>3.6. Observarea decurgerii operațiilor mecanice executate în secție (spălare, tăiere, șlefuire, divizare, decojire, fragmentare, decojire, polisare, laminare, expandare, glazurare, măcinare, zdrobire).</p>		<p>agendei privind sarcinile realizate</p>	
<p>3.7. Monitorizarea parametrilor proceselor tehnologice de producere (blansare, prăjire, coacere, sterilizare, pasteurizare, uscare, congelare).</p> <p>3.8. Verificarea sistematică a condițiilor de fermentare.</p> <p>3.9. Verificarea respectării cerințelor tehnologice în procesul de producție.</p>	<p>Tabel</p>	<p>Prezentarea tabelelor</p>	
<p>3.10. Verificarea respectării rețetelor de fabricație. Calcularea normelor de dozare a componentelor, cantității normate.</p>	<p>Calcul pentru 2 produse</p>	<p>Argumentarea calculelor</p>	
<p>3.11. Analizare secției/secțiilor de producere (randamentul de producere a secțiilor, liniilor tehnologice. Analizarea nivelului de mecanizare și automatizare a proceselor tehnologice).</p>	<p>Schema secției</p>	<p>Prezentarea schemei</p>	
<p>3.12. Observarea organizării transportului intern în cadrul întreprinderii.</p> <p>3.13. Observarea deservirii utilajului tehnologic în procesul de activitate.</p> <p>3.14. Schițarea unei linii tehnologice.</p> <p>3.15. Dirijarea activităților de mentenanță: ordonare, curățare, spălare a utilajului, locurilor de lucru.</p> <p>3.16. Observarea transmiterii deșeurilor de la producere.</p>	<p>Schema liniei tehnologice/ Schema fluxului tehnologic de producere (2 produse)</p>	<p>Prezentarea schemei</p>	
<p>4. Determinarea indicilor de calitate a</p>	<p>Tabele cu</p>	<p>Prezentarea</p>	<p>18</p>

<p>4.1. Prelevarea probelor pentru analize.</p> <p>4.2. Determinarea indicilor organoleptici, fizico-chimici, microbiologici a materiei prime, semifabricatelor, produselor finite în laboratorul secției/laboratorul de încercări (substanțe uscate, aciditate totală titrabilă, Ph soluțiilor, componentele produsului, cantitatea de precipitat și miez).</p> <p>4.3. Citirea și interpretarea rezultatelor analizelor efectuate.</p> <p>4.4. Introducerea rezultatelor analizelor în registre, baza de date.</p> <p>4.5. Participarea la luarea deciziilor corecte în funcție de rezultatele analizei și anunțarea specialiștilor ierarhic superiori despre rezultate.</p>		raport	
<p>4.6. Examinarea calității produselor finite.</p>	Fișe de degustare	Prezentarea fișelor Completarea agendei privind sarcinile realizate	
<p>5. Depozitarea materiei prime, materialelor, semifabricatelor, produselor finite.</p> <p>5.1. Analizarea condițiilor de păstrare a materiei prime, materialelor, semifabricatelor, produselor finite.</p> <p>5.2. Verificarea calității produselor depozitate.</p> <p>5.3. Măsurarea parametrilor condițiilor de păstrare (temperaturii, umidității relative a aerului, vitezei circulației aerului).</p>	Tabel cu rezultate	Prezentarea tabelelor în raport	12
<p>5.4. Ambalarea produselor finite.</p> <p>5.5. Etichetarea, marcarea ambalajelor produselor finite.</p> <p>5.6. Preambalarea produselor finite în ambalaje de transportare.</p> <p>5.7. Verificarea trasabilității produsului.</p>	Produse ambalate, etichetate, preambalate		
<p>6. Vizitarea unor expoziții și/sau seminare specializare, secții, întreprinderi din domeniu din zonă.</p>	Fișe de vizite	Prezentare	6
<p>7. Întocmirea raportului în conformitate cu programul și conținutul curricular.</p>	Raport elaborat	Prezentare	6

VI. Sugestii metodologice

Instituția de învățământ este responsabilă de planificarea, organizarea, desfășurarea și evaluarea stagiului de practică. Instituția de învățământ poate elabora propriul *Regulament/Ghid de organizarea și desfășurarea stagiilor de practică*, respectând prevederile din *Regulamentul privind organizarea și desfășurarea stagiului de practică în învățământul profesional tehnic postsecundar și postsecundarnonterțiar*.

Stagiul de practică tehnologică va fi realizat în strânsă colaborare și implicare atât a conducătorului din cadrul întreprinderii, cât și a cadrului didactic, desemnat responsabil de către instituția de învățământ. Persoanele responsabile de stagiul de practică vor conveni asupra situațiilor de învățare la locul de muncă, care urmează să fie realizate de către elev, și vor oferi consiliere și orientare, ca parte a procesului de tranziție de la școală la viața profesională activă.

Activitățile de învățare în cadrul stagiului de practică tehnologică vor contribui la crearea unei imagini de sine pozitive a viitorului specialist prin instruirea practică efectuată la agenții economici în contact direct cu realitatea și alături de persoane cu o înaltă calificare.

În perioada stagiilor de practică se recomandă:

- aplicarea metodelor centrate pe elev, abordarea tuturor tipurilor de învățare (auditiv, vizual, practic) pentru transformarea elevului în coparticipant la propria instruire și educație;
- îmbinarea activităților bazate pe efortul individual al elevului (documentarea în baza diverselor surse de informare, observația proprie, exercițiul personal, experimentul și lucrul individual, tehnica lucrului cu fișe) cu activitățile ce solicită efortul colectiv (de echipă, de grup, în colectivul de angajați), de genul discuțiilor sau executarea operațiilor tehnologice din domeniu, în funcție de conținuturi și situațiile de lucru;
- însușirea unor metode de informare și de documentare independentă, de înțelegere a documentelor normativ-tehnice, care oferă deschiderea spre autoinstruire, spre învățare continuă.
- realizarea lucrului atunci când situațiile/sarcinile sunt conform curriculumului.

Ordinea de parcurgere a etapelor de practică se decide de comun cu conducătorul întreprinderii, astfel încât elevul să-și dezvolte/consolideze competențele profesionale în toate sectoarele de producere. Activitățile și sarcinile de lucru realizate de către elevul practicant variază în funcție de tipul întreprinderii și sortimentul de producere. Consecutivitatea efectuării activităților și sarcinilor de lucru depinde de activitatea proceselor la întreprindere și se va realiza la decizia conducătorului întreprinderii de comun cu elevul practicant.

Atât cadrele didactice desemnate responsabili din instituția de învățământ, cât și conducătorul de la întreprindere au o implicare directă în activitatea practică a elevilor. Astfel folosirea unor metode didactice adecvate în perioada practicii tehnologice, vor permite un grad de independență și oportunități de a lua anumite decizii individuale, va favoriza dezvoltarea abilităților practice.

Pentru atingerea obiectivelor și dezvoltarea competențelor vizate în cadrul stagiului de practică cadrul didactic, cât și conducătorul va aplica activități de învățare ce vizează următoarele aspecte: observarea directă; exerciții de documentare; analiza surselor informative; realizarea sarcinilor de producere; vizite de documentare în toate secțiile de producere. Vor fi utilizate: explicația, conversația euristica, dialogul, dezbaterile, asaltul de idei, studii de caz, algoritmizarea.

VII. Sugestii de evaluare a stagiului de practică

Evaluarea desemnează un șir de activități didactice prin care se apreciază calitatea instruirii practice și nivelul de formare/dezvoltare a competențelor, specifice calificării profesionale: tehnician în industria alimentară.

Inițial elevii sunt informați despre locul de organizare, obiectivele și sarcinile pe perioada practicii, conținutul agendei formării profesionale, raportului și modalitățile de evaluare.

Pe parcursul practicii elevii întocmesc *Agenda formării profesionale* (anexa 1) și *Raportul stagiului de practică* (anexa 2), elaborate în conformitate cu cerințele stipulate în *Regulamentul privind organizarea și desfășurarea stagiului de practică în învățământul profesional tehnic postsecundar și postsecundar nonterțiar*.

Evaluarea stagiului de practică se realizează atât în perioada de desfășurare, cât și la finalizarea acestei activități. Cadrul didactic și conducătorii de la întreprinderi sistematic efectuează evaluarea activității elevilor la locurile de muncă. În timpul derulării stagiului de practică, conducătorii vor evalua:

- competențele profesionale formate/dezvoltate;
- comportamentul, disciplină de muncă;
- modalitatea de integrare în activitatea întreprinderii (punctualitate, responsabilitate în rezolvarea sarcinilor).

Periodic (optim săptămânal), elevul prezintă conducătorului de practică descrierea activităților realizate din Agendă în corespundere cu cerințele specificate și primește avizul conducătorului.

Practica tehnologică se finalizează cu evaluarea competențelor formate în cadrul practicii.

La finalizarea stagiului de practică se recomandă modalitatea de evaluare a stagiului de practică:

Criteriile de evaluare a produselor variază în funcție de categoria de produse sau procese pentru măsurarea competenței.

Criterii de evaluare pentru documentele elaborate: *agenda, raportul, fișe de observație, fișe tehnologice, fișe de lucru*:

- corespunderea cu sarcinile tehnice,
- corectitudinea calculelor;
- fundamentarea deciziilor;
- respectarea termenilor *de elaborare*.

Criterii de evaluare pentru serviciile prestate în timpul practicii la locul de muncă:

- respectarea cerințelor de securitate la locul de muncă;
- calitatea sarcinilor realizate;
- promptitudinea serviciului.

Criterii de evaluare pentru deservirea aparatelor, echipamentelor, utilajelor și liniilor tehnologice în timpul practicii:

- respectarea cerințelor ergonomice;
- respectarea cerințelor de securitate la locul de muncă;
- respectarea instrucțiunilor de exploatare/deservire a aparatelor, echipamentelor, utilajelor și liniilor tehnologice
- calitatea deservirii;
- corespunderea cerințelor tehnice;
- promptitudinea deservirii.

Criterii de evaluare pentru măsurările și determinările realizate în timpul practicii la locul de

- relevanța măsurărilor și determinărilor;
- veridicitatea măsurărilor și determinărilor ;
- corectitudinea măsurărilor și determinărilor;
- corectitudinea luării deciziilor în funcție de rezultatele obținute.

Agenda formării profesionale este un document de înregistrare și monitorizare a activităților realizate de către elev la locul de desfășurare a stagiului de practică. Din agendă vor fi apreciate:

- activitățile și sarcinile de lucru realizate, confirmate săptămânal de conducătorul de la întreprindere;
- activitățile și sarcinile de lucru individuale realizate;
- activitatea de cercetare realizată;
- referințele bibliografice utilizate;
- participarea în activitatea colectivului de muncă;
- vizite de studii (întreprindere, secții, depozite).

Din *Raportul stagiului de practică* vor fi apreciate;

- rezultatele sarcinilor de lucru, inclusiv individuale;
- activitățile desfășurate și produsele elaborate;
- observațiile personale și concluzii.

La evaluare se va ține cont de originalitatea, rigoarea argumentației, relevanța și corectitudinea informației, calitatea exprimării. În cazul domeniului afectiv se va evalua:

- pertinența (comportamentul pe potrivă, adecvat);
- perseverența (asiduitatea, insistența, străduința, tenacitatea);
- adaptabilitatea;
- autonomia și responsabilitatea;
- capacitatea de a acționa eficient în situații neprevăzute.

VIII. Cerințe față de locurile de practică

Practica tehnologică se va desfășura la întreprinderi prelucrătoare a produselor de origine vegetală: întreprinderi de zahăr, de prelucrare a fructelor și legumelor, de panificație, cu care se vor încheia contracte de parteneriat. Elevii au posibilitatea de a decide individual locul de practică, cu condiția că acestea îndeplinesc cerințele de mai jos. Elevii care nu dispun de un loc de practică, sunt delegați de către instituția de învățământ, conform solicitărilor sau după posibilitate în cadrul instituției de învățământ.

Lista orientativă a locurilor de muncă/posturilor la care se va desfășura practica:

Lista orientativă a locurilor de muncă/posturilor la care se va desfășura practica:

Nr. crt.	Locul de muncă/postul	Cerințe față de locul de muncă/postul propus practicantului
1.	Locul de recepționare a materiei prime/balanța	Condiții ergonomice la locul de muncă, documente și acte normative, registre, refractometru, set de areometre, cilindre de diverse volume, scară, ustensile pentru prelevarea probelor.
2	Secții de producere	Condiții ergonomice la locul de muncă, linii tehnologice de producere, indicatoare și panouri informative, echipament

		protecție).
3	Depozit/depozite de păstrare a materiei prime de bază și auxiliare, depozite de păstrare a produselor finite	Condiții ergonomice la locul de muncă, documente și acte normative, registre, echipament adecvat.
4	Depozite frigorifice	Echipament necesar pentru condiționare și păstrare a produselor horticoale.
5	Laboratorul secției și/sau de încercări	Condiții ergonomice la locul de muncă, utilaj și instalații necesare, reactive și soluții, mostre pentru analize, echipament necesar (halat, mănuși).

IX. Resursele didactice recomandate elevilor

Nr. crt.	Denumirea resursei	Locul în care poate fi consultată/ accesată/ procurată resursa	Numărul de exemplare disponibile
1.	Afinoghent Jamba, Tehnologia păstrării și prelucrării produselor agricole, Chișinău, 2005, 205 p.	Biblioteca Sala de lectură	20
2.	Hotărârea Guvernului Nr. 384 din 12.05.2010 cu privire la Serviciul de Supraveghere de Stat a Sănătății Publice.	Biblioteca Sala de lectură	2
3.	Hotărârea Guvernului Nr. 412 din 25.05.2010 pentru aprobarea „Regulilor generale de igienă a produselor alimentare”.	Biblioteca Sala de lectură	2
4.	Hotărârea Guvernului Nr. 934 din 15.08.2007 cu privire la instituirea Sistemului informațional automatizat „Registrul de stat al apelor minerale naturale, potabile și băuturilor nealcoolice îmbuteliate”.	Biblioteca Sala de lectură	2
5.	Legea nr. 10 din 03.02.2009 privind Supravegherea de stat a sănătății publice, adoptată de Parlamentul Republicii Moldova.	Biblioteca Sala de lectură	2
6.	Nicolae Hodișan, Andrian Timar, Materii prime vegetale – condiționarea, păstrarea și expertiza calității, Editura Universității din Oradea.	Biblioteca Sala de lectură	2
7.	Regulament sanitar privind limitele maxime admise de reziduuri ale produselor de uz fitosanitar din sau de pe produse alimentare și hrană de origine vegetală și animală pentru animale, aprobat prin Hotărârea	Biblioteca Sala de lectură	2

	al Republicii Moldova, 2011, nr. 5-14).		
8.	Regulament sanitar privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 308 din 29.04.2011 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2011, nr. 74-77).	Biblioteca Sala de lectură	2
9.	Regulamentul (CE) NR. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului privind igiena produselor alimentare, 29 aprilie 2004.	Biblioteca Sala de lectură	2
10.	Reguli generale de igienă a produselor alimentare, aprobate prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova.	Biblioteca Sala de lectură	2
11.	Regulamentul privind organizarea și desfășurarea stagiului de practică în învățământul profesional tehnic postsecundar și postsecundarnonterțiar.	Biblioteca Sala de lectură	20
12.	Standarde din domeniu, acte normative, Reglementări tehnice, Regulamente, Instrucțiuni tehnologice, fișe tehnologice, registre etc.	Întreprindere: bibliotecă, laboratorul de încercări	
13.	Вейшторд И. П., Притыкина Л.А. (ред.), Сборник технологических инструкций по производству консервов, том I. Консервыовощные и обеденные. М.: Пищевая промышленность, ВНИИКОП, 1977. — 480 с.	Biblioteca Sala de lectură	2
14.	http://ipcnowc.blogspot.md/p/ghidul-practicantului.html	Internet	
15.	http://www.agrimedia.ro/articole/cercetarea-depozitelor-pentru-depistarea-daunatorilor-sistabilirea-intensitatii-atac	Internet	
16.	http://www.agrimedia.ro/articole/igienizarea-si-combaterea-daunatorilor-din-spatiile-dedepozitare-a-semintelor-pentru-consum	Internet	
17.	http://www.scriub.com/medicina/alimentatie-nutritie/METODE-SI-MIJLOACE-DE-IGIENIZA185211718.php	Internet	
18.	www.agriangel.ro/ghid-de-combatere-daunatorilor-de-depozit	Internet	
19.	www.anti-rozatoare.ro/anti-tantari-muste	Internet	

20.	www.fabbri-inox.com	Internet	
21.	www.verdon.ro/statii-de-intoxicare/statie-de-intoxicare-mouse-station-m.html	Internet	

Anexa 1

Agenda formării profesionale

Agenda include:

1. Denumirea instituției de învățământ, grupa;
2. Numele prenumele elevului;
3. Perioada, durata desfășurării stagiului de practică;
4. Conducătorul de practică din cadrul instituției de învățământ;
5. Conducătorul de practică din cadrul unității economice în cazul stagiilor de practică efectuate în unități economice;
6. Foaia de delegație, în cazul stagiilor de practică efectuate în cadrul unităților economice;
7. Drepturile și obligațiile elevului;
8. Activitățile și sarcinile de lucru, inclusiv sarcinile individuale;
9. Vizite de studii (expoziții și/sau seminare specializare, secții, întreprinderi din domeniu din zonă);
10. Descrierea activităților realizate zilnic în cadrul stagiului de practică (se completează de elev în perioada stagiului de practică și săptămânal se confirmă de către conducătorul stagiului de practică);
11. Participarea în activitatea colectivului de muncă;
12. Activitatea de cercetare realizată de către elev.

Anexa 2

Raportul stagiului de practică

Raportul include:

1. Numele prenumele elevului;
2. Denumirea instituției de învățământ, grupa;
3. Tipul stagiului de practică;
4. Locul de efectuare;
5. Perioada și durata stagiului de practică;
6. Conținutul activităților și sarcinilor de lucru, inclusiv individuale;
7. Activități desfășurate și produse elaborate;
8. Observații personale: starea la moment a activității secțiilor, modul de gestionare a întreprinderii, tehnologiile practicate;
9. Concluzii. Concluzionarea de către practicant a rezultatelor obținute în cadrul practicii tehnologice. Concluzii privind starea la moment a subdiviziunilor, secțiilor, modul de gestionare a întreprinderii, tehnologiile practicate etc. Aprecieri, propuneri de îmbunătățire, ameliorare, dezvoltare a întreprinderii etc.
10. Anexe. Vor include tabele, fișe de observație,

Sarcinile individuale din cadrul întreprinderii vor include:

1. Identificarea perspectivelor dezvoltării întreprinderii;
2. Caracteristica generală a întreprinderii (denumirea și adresa juridică a întreprinderii

3. Examinarea direcțiilor de specializare a întreprinderii (tabel);
4. Analizarea structurii și relațiile cu furnizorii de materie primă și materiale (tabel/schemă);
5. Caracteristica sortimentului de producție, piața de desfacere a produselor finite (tabel);
6. Asigurarea întreprinderii cu materia primă de bază și auxiliară, materiale. Descrierea razei de asigurare;
7. Analizarea secției/secțiilor de producere. Randamentul de producere a secțiilor, liniilor tehnologice (scheme). Aparat și utilaje existente la întreprindere, starea tehnică. Nivelul de mecanizare și automatizare a proceselor tehnologice;
8. Organizarea procesului de producere, tehnica și tehnologia a două produse din sortiment. Descrierea materiei prime, materialelor, instrucțiunilor de producere, rețetelor și normelor de consum, regimuri de fabricare, cerințe de calitate;
9. Analizarea activității laboratorului secției și/sau laboratorului de încercări. Structura laboratorului. Determinări și analize efectuate. Controlul tehnologic și chimic și microbiologic al produselor: materiei prime, semifabricatelor, produselor finite;
10. Organizarea transportului intern organizat la întreprindere;
11. Asigurarea securității muncii și siguranței antiincendiară la întreprindere. Prevenirea riscurilor profesionale. Protecția mediului înconjurător.