

MINISTERUL EDUCAȚIEI, CULTURII ȘI CERCETĂRII  
CADRUL NAȚIONAL AL CALIFICĂRILOR  
DIN REPUBLICA MOLDOVA

APROBAT



Ministerul Educației  
Culturii și Cercetării

Ion SALEOV, Ministru

25 iulie 2020

COORDONAT

Ministerul Agriculturii, Dezvoltării  
Regionale și Mediului

Ion PERJU, Ministru

25 iunie 2020

DECIZIA

Consiliului Național pentru Calificări

nr. 04 din 07 iulie 2020







## STANDARD DE CALIFICARE

### COFETAR

Domeniul de formare profesională  
PRELUCRAREA ALIMENTELOR  
Nivel 3 CNCRM

2020

## FIȘA DE COORDONARE

Nr. crt.	Instituția/ organizația/ structura	Numele, Prenumele persoanelor	Funcția, gradul științific/ didactic	Semnătura	Data
<b>Membrii grupului de lucru pentru elaborarea standardului de calificare</b>					
1.	Universitatea Tehnică a Moldovei	Chirsanova Aurelia	conferențiar universitar, doctor în științe, șef Departament „Alimentație și Nutriție”, facultatea „Tehnologia Alimentelor”		
2.	Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor	Babaian Zinaida	profesor discipline de specialitate, grad didactic unu		
3.	Școala Profesională nr. 2, Chișinău	Cîrstea Olga	profesor discipline de specialitate, grad didactic unu		
4.	Școala Profesională nr. 5, Chișinău	Enachi Silvia	maistru instructor, profesor discipline de specialitate, grad didactic doi		
5.	SRL Ungar	Pogor Tatiana	tehnolog		
6.	SA „Franzeluța”	Cleidzit Angela	inginer în organizarea și normarea muncii		


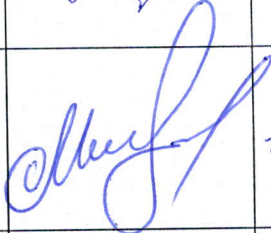





## Parteneri sociali

Nr. crt.	Instituția/ organizația/ structura	Numele, Prenumele persoanelor	Funcția, gradul științific/ didactic	Semnătura	Data
1.	SC "Panilino" SRL	Adam Liliana	manager în servicii de personal		
2.	Combinatul de panificație Chișinău, Franzeluța SA	Andros Boris	director general		
3.	Bunătați de la Marica	Maria Macari	director		
4.	Șapte spice	Eșanu Adela	tehnolog în producere		
5.	Fidesco SRL	Gabura Natalia	tehnolog principal în industria alimentară		
6.	Cuptorul fermecat	Iepuri Galina	director general		
7.	SRL Ungar	Madan Victoria	manager în relații financiare		
8.	Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor	Silvia Proțiuc	director		
9.	Școala Profesională nr. 2, mun. Chișinău	Vitalie Belii	director		
10.	Școala Profesională nr. 5, mun. Chișinău	Svetlana Zubco	director		
11.	Școala Profesională or. Cupcini, r-nul Edineț	Violeta Camerzan	director		
12.	Școala Profesională nr. 1, or. Cahul	Oleg Miron	director		
13.	Școala Profesională, or. Ceadâr Lunga	Vera Balova	director		
14.	Școala Profesională, s. Alexăndreni, r-nul Sîngerei	Valentina Pavliuțaia	director		

## Comisia de validare a standardului de calificare

Nr. crt.	Instituția/ organizația/ structura	Numele, Prenumele persoanelor	Funcția, gradul științific/ didactic	Semnătura	Data
1.	Centrul Metodic Pentru Învățământ	Ina Griza	director, grad didactic superior, președinte al comisiei		11.06.2020
2.	Federația Națională a Patronatului din Agricultură și Industria Alimentară	Iurie Malanciuc	vicepreședinte, membru al comisiei		11.06.2020
3.	S.A. Bucuria	Elena Ciochina	inginer tehnolog secția tehnologică, membru al comisiei		11.06.2020



## FORMATUL CALIFICĂRII

<b>Descrierea calificării</b>	<p><i>Cofetarul</i> este muncitorul calificat, capabil să asocieze componente alimentare prin diverse metode și procedee cu scopul obținerii produselor cu însușiri senzoriale deosebite, ușor asimilabile, cu valoare nutritivă și energetică sporită, numite produse de cofetărie și patiserie.</p> <p><i>Cofetarul</i> cunoaște sortimentul produselor de cofetărie și patiserie, proprietățile fizico-chimice și organoleptice ale materiilor prime, utilizate la prepararea produselor de cofetărie și patiserie, cerințele de calitate pentru semipreparatele coapte, semipreparatele de finisare și decor, precum și pentru produsele finite.</p> <p>Cofetarul organizează locul de muncă și realizează operațiile procesului tehnologic, respectând instrucțiunile de securitate și sănătate în muncă, precum și normele igienico-sanitare și de siguranță alimentară.</p> <p><i>Cofetarul</i> realizează operațiile de pregătire primară a materiei prime și de preparare a diferitor semipreparate coapte, a semipreparatelor pentru finisare și decor, în strictă conformitate cu instrucțiunile tehnologice/rețetele de preparare a produselor de cofetărie și patiserie.</p> <p><i>Cofetarii</i> calificați execută toate operațiile procesului tehnologic de preparare a produselor de cofetărie și patiserie, de la cele mai simple, ce necesită un nivel de pregătire profesională mai inferior, până la operații complexe de preparare a torturilor la comandă.</p> <p>Cofetarii posedă deprinderi practice de exploatare a utilajului din secția de producere și utilizează corect ustensilele, dispozitivele, accesoriile și echipamentele folosite în procesul tehnologic.</p> <p>Cofetarii respectă strict condițiile pentru marcarea, etichetarea și depozitarea semipreparatelor coapte, semipreparatelor pentru finisare, decor și produselor finite.</p>
<b>Nivel de calificare</b>	3 CNCRM
<b>Grup/grupuri țintă</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Absolvenți de gimnaziu, liceu, adulți, șomeri</li> <li>- Furnizori de programe de formare profesională</li> <li>- Angajatori.</li> </ul>
<b>Tipul programului de formare profesională</b>	- Program de formare profesională tehnică secundară
<b>Forma de organizare a studiilor</b>	- Învățământ cu frecvență
<b>Durata și volumul studiilor</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) 2 ani: în baza studiilor gimnaziale</li> <li>b) 1–2 ani: pentru învățământul dual, în baza studiilor gimnaziale</li> <li>c) 1–2 ani: în baza studiilor liceale sau a studiilor medii de cultură generală.</li> </ul>
<b>Condiții de acces</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nivelul minim de studii: studii gimnaziale;</li> <li>- Certificat de studii gimnaziale, certificat de studii liceale, sau atestat de studii medii de cultură generală.</li> </ul>
<b>Stagii de practică</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Instruirea practică, realizată în atelierele instituției de învățământ pe parcursul anului de studii.</li> <li>- Stagii de practică în producție, realizate în atelierele instituției de învățământ,</li> </ul>

	<p>în unități de alimentație publică, alte entități interesate să funcționeze ca bază de practică.</p> <p>Stagiile de practică vor include nu mai puțin de 65-70% din numărul total de ore din pregătirea de profil.</p>
<b>Actul de studii, titlul /calificarea atribuită</b>	Certificat de calificare: <i>Cofetar</i>
<b>Dezvoltare profesională/proiectarea carierei</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Continuarea studiilor la programe de nivel 4 CNCRM, la specialități conexe meseriei inițiale</li> <li>- Formarea profesională continuă pentru ridicarea nivelului de categorie și pentru a activa în funcția de maestru-sector, șef secție, șef tură, șef producție prin: <ul style="list-style-type: none"> <li>- cursuri și programe de calificare suplimentară;</li> <li>- cursuri și programe de recalificare profesională.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Oportunități de angajare în câmpul muncii</b>	<p>În cadrul unităților de alimentație publică de diferite tipuri: restaurant, cafenea, bar, cantină, unități de alimentație publică pentru prepararea produselor alimentare servite la bordul navelor maritime/aeriene, secții specializate din întreprinderile industriei alimentare, în calitate de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cofetar</li> <li>- Modelator aluat</li> <li>- Operator la fabricarea produselor congelate de patiserie și panificație</li> <li>- Patiser</li> <li>- Preparator napolitane.</li> </ul>
<b>Cerințe legale speciale</b>	Clinic sănătos și apt de muncă din punct de vedere psihic și fizic.

#### LISTA OCUPAȚIILOR TIPICE

<b>Nivelul calificării</b>	<b>Programul de formare profesională (conform Nomenclatorului)</b>	<b>Ocupații tipice conform CORM</b> <u>Grupa minoră 751 Muncitori calificați în industria alimentară</u> <u>Grupa de bază</u> <u>7512 Brutari, patiseri și cofetari</u>	<b>Ocupații tipice conform ESCO 08</b> 7512 Brutari, patiseri și cofetari
3 CNCRM	721008 Cofetar	751205 Cofetar 751202 Bombonier 751203 Brutar 751206 Colorator sirop 751208 Dozator 751210 Glazurator 751211 Glazurator fructe 751212 Lustruitor caramele și drajeuri 751213 Modelator aluat 751214 Operator la fabricarea produselor congelate de patiserie și panificație 751215 Patiser 751218 Preparator napolitane	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cofetar</li> <li>- Ciocolatier</li> <li>- Lucrător/lucrătoare la prepararea pastelor făinoase</li> <li>- Brutar/brutăreasă</li> <li>- Patiser</li> </ul>

#### COMPETENȚE RELEVANTE CALIFICĂRII



<p align="center"><b>COMPETENȚE TRANSVERSALE (CT)</b></p>	<p><b>CT 1. Autonomie și responsabilitate.</b> Cofetarul își asumă întreaga responsabilitate pentru realizarea sarcinilor de muncă, în vederea executării atribuțiilor de serviciu. Acesta își planifică, realizează și supraveghează munca proprie în conformitate cu standardele de calitate și cerințele întreprinderii. Totodată, cofetarul prepară produsele de cofetărie și patiserie, conform rețetelor/instrucțiunilor tehnologice, efectuând operații de tratament mecanic și termic al materiilor prime și proceduri suplimentare de ornare a produselor de cofetărie, în mod autonom.</p> <p><b>CT2. Interacțiune socială.</b> Cofetarul lucrează ca parte a unei echipe, pregătind un număr mai mare de produse sau produse mai complexe, urmând instrucțiunile unui superior. Cofetarul își adaptează propriul comportament la circumstanțe de rezolvare a problemelor prin colaborarea cu personalul ierarhic superior, dar și cu colegii de echipă, asigurând schimbul eficient de informații și comunicare interpersonală.</p> <p><b>CT3. Dezvoltarea personală și profesională.</b> Cofetarul se dezvoltă profesional și personal prin învățare continuă, folosind diverse surse de documentare, participând la activități de master-class, training-uri de instruire, concursuri naționale și internaționale.</p>
<p align="center"><b>COMPETENȚE PROFESIONALE GENERALE (CPG)</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Integrarea progreselor tehnologice și tendințelor de dezvoltare din domeniul industriei alimentare în activitatea profesională.</li> <li>2. Organizarea eficientă a activității profesionale.</li> <li>3. Întocmirea documentelor specifice domeniului industriei alimentare.</li> <li>4. Aplicarea tehnologiilor relevante domeniului, în condițiile protejării sănătății proprii, celor din jur și a securizării mediului înconjurător.</li> <li>5. Aplicarea normelor de igienă și de siguranță a alimentelor.</li> <li>6. Asigurarea calității proceselor și produselor specifice domeniului.</li> <li>7. Respectarea cadrului legal și normativ-reglator de referință în procesul de realizare a atribuțiilor ocupaționale.</li> <li>8. Comunicarea în diverse circumstanțe de raport cu membrii echipei de lucru, superiorii și alte persoane de referință, în limbaj profesional specific domeniului industriei alimentare.</li> <li>9. Acționarea, în baza cerințelor și valorilor profesionale, în vederea asigurării rezultatelor optime la locul de muncă.</li> </ol>
<p align="center"><b>COMPETENȚE PROFESIONALE SPECIFICE (CPS)</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Organizarea eficientă a procesului și locului de muncă.</li> <li>2. Aplicarea măsurilor igienico-sanitare.</li> <li>3. Aprovizionarea locului de muncă cu materie primă și ingrediente.</li> <li>4. Pregătirea ingredientelor.</li> <li>5. Prelucrarea ingredientelor pentru producere.</li> <li>6. Prepararea aluaturilor.</li> <li>7. Modelarea semiproduselor pentru coacere.</li> <li>8. Coacerea (semi) produselor.</li> <li>9. Prepararea siropurilor și glazurilor.</li> <li>10. Prepararea caramelului.</li> <li>11. Prepararea cremelor, compozițiilor și umpluturilor.</li> <li>12. Prepararea fondantei și marțipanului.</li> <li>13. Asamblarea produselor de cofetărie și patiserie.</li> </ol>

	<p>14. Decorarea produselor de cofetărie și patiserie.</p> <p>15. Pregătirea produselor de cofetărie și patiserie pentru stocare.</p> <p>16. Pregătirea produselor de cofetărie și patiserie pentru comercializare.</p>
--	---

**TRANSPUNEREA COMPETENȚELOR PROFESIONALE SPECIFICE  
ÎN REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII**

<b>Competența profesională</b>	<b>Rezultate ale învățării</b> <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate:</i>	<b>Module ce duc la formarea competențelor profesionale</b>
<p><b>CPS 1.</b> Organizarea eficientă a procesului și locului de muncă</p> <p><b>CPS 2.</b> Aplicarea măsurilor igienico-sanitare</p>	<p>1. organiza locul de muncă cu respectarea normelor igienico-sanitare și de securitate în procesul de preparare și păstrare a produselor de patiserie și cofetărie</p> <p>2. utiliza ustensilele și utilajul tehnologic conform instrucțiunilor și destinației, cu respectarea regulilor SSM</p>	<p>Modul de organizare a procesului de lucru</p> <p>Modul de pregătire a materiei prime pentru producție</p> <p>Module de preparare a produselor de cofetărie/patiserie</p>
<p><b>CPS 3.</b> Aprovizionarea locului de muncă cu materie primă și ingrediente</p>	<p>3. completa documentele specifice activității profesionale în secțiile de cofetărie și patiserie</p> <p>4. aprecia calitatea materiei prime, semipreparatelor coapte, semipreparatelor pentru finisare și a produselor finite în baza indicilor organoleptici</p>	<p>Modul de organizare a procesului de lucru</p> <p>Modul de pregătire a materiei prime pentru producție</p> <p>Module de preparare a produselor de cofetărie/patiserie</p>
<p><b>CPS 4.</b> Pregătirea ingredientelor</p> <p><b>CPS 5.</b> Prelucrarea ingredientelor pentru producere</p>	<p>5. prelucra diferite tipuri de materie primă, conform destinației</p>	<p>Modul de pregătire a materiei prime pentru producție</p> <p>Module de preparare a produselor de cofetărie/patiserie</p>
<p><b>CPS 6.</b> Prepararea aluaturilor</p> <p><b>CPS 7.</b> Modelarea semiproduselor pentru coacere</p> <p><b>CPS 8.</b> Coacerea (semi) produselor</p> <p><b>CPS 15.</b> Pregătirea produselor de cofetărie și</p>	<p>6. prepara aluat și produse din aluat dospit afănat prin metoda biologică, conform rețetei.</p> <p>7. prepara aluat și produse din aluat nedospit afănat prin metoda chimică, conform rețetei.</p>	<p>Modul de preparare a produselor din aluat dospit, afănat prin metoda biologică</p> <p>Modul de preparare a produselor din aluat nedospit, afănat prin metoda chimică</p>



patiserie pentru stocare	8. prepara aluat și produse din aluat nedospit afânat prin metoda mecanică, conform rețetei.	Modul de preparare a produselor din aluat nedospit, afânat prin metoda mecanică
<b>CPS 9.</b> Prepararea siropurilor și glazurilor	9. prepara siropuri și glazuri pentru produse de cofetărie și patiserie.	Modul de preparare a semipreparatelor pentru produsele de patiserie/cofetărie Module de preparare a produselor de cofetărie/patiserie
<b>CPS 11.</b> Prepararea cremelor, compozițiilor și umpluturilor	10. prepara umpluturi din brânză, ciuperci, mac, nuci, legume, fructe, cu respectarea strictă a normelor igienico-sanitare. 11. prepara jeleu, sufleu, cu respectarea strictă a normelor igienico-sanitare. 12. prepara creme pentru produse de cofetărie cu respectarea strictă a normelor igienico-sanitare.	Module de preparare a semipreparatelor pentru produsele de patiserie și cofetărie Module de preparare a produselor de cofetărie/patiserie
<b>CPS 13.</b> Asamblarea produselor de cofetărie și patiserie <b>CPS 14.</b> Decorarea produselor de cofetărie și patiserie <b>CPS 16.</b> Pregătirea produselor de cofetărie și patiserie pentru comercializare	13. prepara prăjituri și torturi, conform rețetei.	Module de preparare a prăjiturilor și torturilor

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

<b>REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII</b>		<b>Nivel de competență minim de recunoaștere</b>
<b>Cunoștințe (K)</b>	<b>Aptitudini (S)</b>	
<b>Responsabilitate și autonomie (RA)</b>		
<b>Rezultatul învățării 1.</b> Absolventul poate organiza locul de muncă cu respectarea normelor igienico-sanitare și de securitate în muncă în procesul de preparare și păstrare a produselor de patiserie și cofetărie.		
<b>K1.</b> Tipuri și categorii de întreprinderi și unități de alimentație publică (UAP), precum și structura acestora. <b>K2.</b> Cerințe profesionale și igienico-	<b>S1.</b> Diferențiază tipurile de întreprinderi și categoriile de Unități de Alimentație Publică (UAP). <b>S2.</b> Descrie destinația încăperilor din cadrul întreprinderilor și UAP.	Absolventul își organizează locul de muncă, respectând cu strictețe normele igienico-sanitare și

<p>sanitare față de cofetar.</p> <p><b>K3.</b> Instrucțiunile de sănătate și securitate în muncă (SSM).</p> <p><b>K4.</b> Cerințe sanitare privind întreținerea încăperilor, utilajului, veselei și a ambalajului.</p> <p><b>K5.</b> Normele igienico-sanitare pentru procesele tehnologice de preparare și păstrare a aluatului și produselor din aluat.</p>	<p><b>S3.</b> Respectă regulile de igienă individuală la locul de muncă.</p> <p><b>S4.</b> Respectă instrucțiunile de securitate și sănătate în muncă.</p> <p><b>S5.</b> Identifică factorii de risc de intoxicații și infecții alimentare.</p> <p><b>S6.</b> Aplică metodele de profilaxie pentru prevenirea intoxicațiilor și infecțiilor alimentare.</p> <p><b>S7.</b> Respectă normele igienico-sanitare pentru procesele tehnologice de preparare și păstrare a aluatului și produselor din aluat.</p>	<p>cerințele SSM.</p>
<p><b>RA:</b> Absolventul își organizează locul de muncă, în mod autonom, respectând normele igienico-sanitare și cerințele de sănătate și securitate în muncă.</p>		
<p><b>Rezultatul învățării 2.</b> Absolventul poate utiliza ustensilele, utilajul tehnologic și inventarul conform instrucțiunilor și destinației, cu respectarea instrucțiunilor SSM.</p>		
<p><b>K1.</b> Dotarea locului de muncă cu utilaj și ustensile, precum și cu obiecte de inventar.</p> <p><b>K2.</b> Principii de exploatare a utilajului și ustensilelor.</p> <p><b>K3.</b> Normele tehnicii securității cu referire la exploatarea și întreținerea utilajului, ustensilelor și inventarului.</p>	<p><b>S1.</b> Selectează utilajul, ustensile și obiectele de inventar conform destinației.</p> <p><b>S2.</b> Exploatează utilajul, ustensilele și inventarul conform instrucțiunilor, destinației, respectând tehnica securității.</p> <p><b>S3.</b> Supraveghează funcționarea utilajului în procesul tehnologic.</p> <p><b>S4.</b> Întreține utilajul, ustensilele și inventarul conform instrucțiunilor.</p>	<p>Absolventul utilizează ustensilele, utilajul și inventarul conform destinației și instrucțiunilor SSM.</p>
<p><b>RA:</b> Absolventul utilizează ustensilele, utilajul și inventarul, în mod autonom, conform instrucțiunilor și destinației, cu respectarea instrucțiunilor SSM.</p>		
<p><b>Rezultatul învățării 3.</b> Absolventul poate completa documentele specifice activității profesionale în secțiile de cofetărie și patiserie.</p>		
<p><b>K1.</b> Documentația normativ tehnică în UAP:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rețetar;</li> <li>- fișe tehnologice;</li> <li>- fișe de calcul.</li> </ul>	<p><b>S1.</b> Selectează din Rețetar informații necesare în procesul de preparare a produselor de cofetărie și patiserie.</p> <p><b>S2.</b> Completează fișe tehnologice.</p> <p><b>S3.</b> Calculează necesarul de materii prime.</p>	<p>Absolventul calculează necesarul de materii prime.</p>
<p><b>RA:</b> Absolventul întocmește documentele specifice activității profesionale în secția de cofetărie și patiserie, în mod autonom.</p>		
<p><b>Rezultatul învățării 4.</b> Absolventul poate aprecia calitatea materiei prime, semipreparatelor coapte, semipreparatelor pentru finisare și a produselor finite în baza indicilor organoleptici.</p>		
<p><b>K1.</b> Cerințe de recepționare cantitativă și calitativă a materiei prime și auxiliare.</p>	<p><b>S1.</b> Descrie cerințele de calitate a materiei prime și auxiliare.</p> <p><b>S2.</b> Aplică metodele de apreciere a</p>	<p>Absolventul apreciază calitatea materiei prime,</p>



<p><b>K2.</b> Cerințe de calitate a materiei prime și auxiliare.</p> <p><b>K3.</b> Metode de apreciere a calității diverselor materii prime.</p> <p><b>K4.</b> Indici organoleptici de apreciere a calității semipreparatelor coapte.</p> <p><b>K5.</b> Indici organoleptici de apreciere a calității semipreparatelor pentru finisare.</p> <p><b>K6.</b> Indici organoleptici de apreciere a calității produselor finite.</p>	<p>calității.</p> <p><b>S3.</b> Apreciază calitatea materiei prime în baza indicilor organoleptici.</p> <p><b>S4.</b> Apreciază calitatea semipreparatelor coapte în baza indicilor organoleptici.</p> <p><b>S5.</b> Apreciază calitatea semipreparatelor pentru finisare în baza indicilor organoleptici.</p> <p><b>S6.</b> Apreciază calitatea produselor finite în baza indicilor organoleptici.</p>	<p>semipreparatelor coapte, semipreparatelor pentru finisare și a produselor finite în strictă conformitate cu indicii organoleptici.</p>
<p><b>RA:</b> Absolventul apreciază calitatea materiei prime semipreparatelor coapte, semipreparatelor pentru finisare și a produselor finite, în mod autonom.</p>		
<p><b>Rezultatul învățării 5.</b> Absolventul poate prelucra diferite tipuri de materie primă, conform destinației.</p>		
<p><b>K1.</b> Sortimentul și destinația materiei prime.</p> <p><b>K2.</b> Caracteristica materiei prime.</p> <p><b>K3.</b> Cerințe de pregătire a materiei prime.</p> <p><b>K4.</b> Metode mecanice, termice și auxiliare de prelucrare a materiei prime.</p> <p><b>K5.</b> Cerințe de păstrare a materiei prime.</p>	<p><b>S1.</b> Deosebește grupurile și tipurile de materie primă.</p> <p><b>S2.</b> Caracterizează grupurile și tipurile de materie primă.</p> <p><b>S3.</b> Pregătește materia primă conform cerințelor și destinației.</p> <p><b>S4.</b> Prelucreză materia primă prin metode mecanice, termice și auxiliare.</p> <p><b>S5.</b> Respectă cerințele de păstrare a materiei prime.</p>	<p>Absolventul pregătește materia primă conform rețetei, cu erori admisibile.</p>
<p><b>RA:</b> Absolventul prelucreză diferite tipuri de materie primă, în mod autonom.</p>		
<p><b>Rezultatul învățării 6.</b> Absolventul poate prepara aluat și produse din aluat dospit afânat prin metoda biologică, conform rețetei.</p>		
<p><b>K1.</b> Caracteristica și clasificarea aluatului dospit.</p> <p><b>K2.</b> Procesul tehnologic de preparare a aluatului dospit .</p> <p><b>K3.</b> Clasificarea și sortimentul produselor din aluat dospit obținute:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prin metoda directă (fără maia):</li> <li style="padding-left: 20px;">a) pateuri, b) plăcinte, c) gogoși;</li> <li>- prin metoda indirectă (cu maia):</li> <li style="padding-left: 20px;">a) chifle, b) checuri, c) cozonaci, d) tarte, e) rulade;</li> <li>- din aluat foitaj dospit:</li> <li style="padding-left: 20px;">a) cornulețe, b) ștrudele, c) chifle</li> </ul> <p><b>K4.</b> Modificări ce au loc în procesele de preparare a produselor din aluat dospit (frământare, fermentare și coacere).</p>	<p><b>S1.</b> Caracterizează aluatul dospit.</p> <p><b>S2.</b> Pregătește materia primă, specifică pentru aluatul dospit.</p> <p><b>S3.</b> Prepară aluat dospit prin metoda directă, indirectă și aluat foitaj dospit, respectând normele igienico-sanitare.</p> <p><b>S4.</b> Prepară, respectând normele igienico-sanitare, produse din aluat dospit obținute:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prin metoda directă (fără maia):</li> <li style="padding-left: 20px;">a) pateuri, b) plăcinte, c) gogoși;</li> <li>- prin metoda indirectă (cu maia):</li> <li style="padding-left: 20px;">a) chifle, b) checuri, c) cozonaci, d) tarte, e) rulade</li> <li>- din aluat foitaj dospit: a) cornulețe, b) ștrudele, c) chifle.</li> </ul> <p><b>S5.</b> Descrie modificările ce au loc în procesele de preparare a produselor din aluat</p>	<p>Absolventul prepară aluat și produse din aluat dospit conform rețetei, cu unele defecte, posibil de remediat.</p>



<p><b>K5.</b> Cerințe de calitate a aluatului și produselor din aluat dospit.</p> <p><b>K6.</b> Neconformități, cauze și măsuri de prevenire a neconformităților.</p> <p><b>K7.</b> Tipuri de ambalaje și elemente de identificare ale produselor din aluat dospit expuse pentru comercializare.</p>	<p>dospit (frământare, fermentare și coacere).</p> <p><b>S6.</b> Verifică conformitatea produsului prin cântărire, examinare organoleptică.</p> <p><b>S7.</b> Identifică cauzele neconformităților apărute în procesul de preparare a aluatului și produselor din aluat dospit.</p> <p><b>S8.</b> Remediază, după caz, neconformitățile identificate.</p> <p><b>S9.</b> Descrie tipurile de ambalaje și elementele de identificare ale produselor din aluat dospit expuse pentru comercializare.</p>	
<p><b>RA:</b> Absolventul prepară aluat și produse din aluat dospit afânat prin metoda biologică, în mod autonom.</p>		
<p><b>Rezultatul învățării 7.</b> Absolventul poate prepara aluat și produse din aluat nedospit afânat prin metoda chimică, conform rețetei.</p>		
<p><b>K1.</b> Caracteristica și clasificarea aluatului nedospit afânat prin metoda chimică.</p> <p><b>K2.</b> Procesul tehnologic de preparare a aluatului nedospit afânat prin metoda chimică.</p> <p><b>K3.</b> Clasificarea și sortimentul produselor din aluat nedospit afânat prin metoda chimică obținute din:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aluat fărâmicios: a) checuri, b) fursecuri/biscuiți, c) semipreparate pentru prăjituri, d) semipreparate pentru torturi;</li> <li>- aluat de vafe: a) foi de vafe</li> <li>- aluat de cozonac: a) pateuri, b) plăcinte, c) fursecuri/biscuiți,</li> <li>- aluat de turte dulci: a) turte, b) turte cu umplutură, c) semipreparate pentru prăjituri, d) semipreparate pentru torturi.</li> </ul> <p><b>K4.</b> Modificările ce au loc în procesele de preparare a produselor din aluat nedospit afânat prin metoda chimică (frământare, mixare și coacere).</p> <p><b>K5.</b> Cerințe de calitate a aluatului și produselor din aluat nedospit afânat prin metoda chimică.</p> <p><b>K6.</b> Neconformități, cauze și măsuri de prevenire a imperfecțiunilor.</p> <p><b>K7.</b> Tipuri de ambalaje și elemente de identificare ale produselor din aluat nedospit afânat prin metoda</p>	<p><b>S1.</b> Caracterizează particularitățile aluatului nedospit, afânat prin metoda chimică.</p> <p><b>S2.</b> Pregătește materia primă specifică pentru aluatul nedospit afânat prin metoda chimică.</p> <p><b>S3.</b> Prepară aluat nedospit afânat prin metoda chimică, respectând normele igienico-sanitare.</p> <p><b>S4.</b> Prepară, respectând normele igienico-sanitare, produse din aluat nedospit afânat prin metoda chimică obținute din:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aluat fărâmicios: a) checuri, b) fursecuri/ biscuiți, c) semipreparate pentru prăjituri, d) semipreparate pentru torturi;</li> <li>- aluat de vafe: a) foi de vafe</li> <li>- aluat de cozonac: a) pateuri, plăcinte, c) fursecuri/biscuiți,</li> <li>- aluat de turte dulci: a) turte, b) turte cu umplutură, c) semipreparate pentru prăjituri, d) semipreparate pentru torturi.</li> </ul> <p><b>S5.</b> Descrie modificările ce au loc în procesele de preparare a produselor din aluat nedospit afânat prin metoda chimică (frământare, mixare și coacere).</p> <p><b>S6.</b> Verifică conformitatea produsului prin cântărire, examinare organoleptică.</p> <p><b>S7.</b> Identifică cauzele neconformităților apărute în procesul de preparare a</p>	<p>Absolventul prepară aluat și produse din aluat nedospit afânat prin metoda chimică conform rețetei, cu unele imperfecțiuni, posibil de remediat.</p>



<p>chimică expuse pentru comercializare.</p>	<p>aluatului și produselor din aluat nedospit afânat prin metoda chimică.</p> <p><b>S8.</b> Remediază, după caz, neconformitățile identificate.</p> <p><b>S9.</b> Descrie tipurile de ambalaje și elementele de identificare ale produselor din aluat nedospit afânat prin metoda chimică, expuse pentru comercializare.</p>	
<p><b>RA:</b> Absolventul prepară aluat și produse din aluat nedospit afânat prin metoda chimică, în mod autonom.</p>		
<p><b>Rezultatul învățării 8.</b> Absolventul poate prepara aluat și produse din aluat nedospit afânat prin metoda mecanică, conform rețetei.</p>		
<p><b>K1.</b> Caracteristica și clasificarea aluatului nedospit afânat prin metoda mecanică.</p> <p><b>K2.</b> Procesul tehnologic de preparare a aluatului nedospit afânat prin metoda mecanică.</p> <p><b>K3.</b> Clasificarea și sortimentul produselor din aluat nedospit afânat prin metoda mecanică obținute din:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aluat foitaj: a) pateuri, b) plăcinte, c) volovani, d) limbi, e) urechiușe, f) semipreparate pentru prăjituri, g) semipreparate pentru torturi;</li> <li>- aluat opărit: a) gogoși, b) semipreparate pentru prăjituri, c) semipreparate pentru torturi;</li> <li>- aluat întins: a) plăcinte, b) baclava;</li> <li>- aluat de pandișpan: a) rulade b) semipreparate pentru prăjituri, c) semipreparate pentru torturi;</li> <li>- aluat de beza: a) fursecuri/biscuiți, b) semipreparate pentru prăjituri, c) semipreparate pentru torturi;</li> <li>- aluat de beza cu nuci: a) semipreparate pentru torturi;</li> <li>- aluat de migdale: a) semipreparate pentru prăjituri.</li> </ul> <p><b>K4.</b> Modificările ce au loc în procesele de preparare a produselor din aluat nedospit afânat prin metoda mecanică (frământare, mixare și coacere).</p>	<p><b>S1.</b> Caracterizează particularitățile aluatului nedospit, afânat prin metoda mecanică.</p> <p><b>S2.</b> Pregătește materia primă specifică pentru aluatul nedospit afânat prin metoda mecanică.</p> <p><b>S3.</b> Prepară aluat nedospit afânat prin metoda mecanică, respectând normele igienico-sanitare.</p> <p><b>S4.</b> Prepară, respectând normele igienico-sanitare, produse din aluat nedospit afânat prin metoda mecanică obținute din:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aluat foitaj: a) pateuri, b) plăcinte, c) volovani, d) limbi, e) urechiușe, f) semipreparate pentru prăjituri, g) semipreparate pentru torturi;</li> <li>- aluat opărit: a) gogoși, b) semipreparate pentru prăjituri, c) semipreparate pentru torturi;</li> <li>- aluat întins: a) plăcinte, b) baclava;</li> <li>- aluat de pandișpan: a) rulade b) semipreparate pentru prăjituri, c) semipreparate pentru torturi;</li> <li>- aluat de beza: a) fursecuri/biscuiți, b) semipreparate pentru prăjituri, c) semipreparate pentru torturi;</li> <li>- aluat de beza cu nuci: a) semipreparate pentru torturi;</li> <li>- aluat de migdale: a) semipreparate pentru prăjituri.</li> </ul> <p><b>S5.</b> Descrie modificările ce au loc în procesele de preparare a produselor din aluat nedospit afânat prin metoda</p>	<p>Absolventul prepară aluat și produse din aluat nedospit afânat prin metoda mecanică conform rețetei de preparare, cu unele neconformități, posibil de remediat.</p>

<p><b>K5.</b> Cerințe de calitate a aluatului și produselor din aluat nedospit afănat prin metoda mecanică.</p> <p><b>K6.</b> Neconformități, cauze și măsuri de prevenire a defectelor.</p> <p><b>K7.</b> Tipuri de ambalaje și elemente de identificare ale produselor din aluat nedospit expuse pentru comercializare.</p>	<p>mecanică (frământare, mixare și coacere).</p> <p><b>S6.</b> Verifică conformitatea produsului prin cântărire, examinare organoleptică.</p> <p><b>S7.</b> Identifică cauzele neconformităților apărute în procesul de preparare a aluatului nedospit afănat prin metoda mecanică și produselor din acesta.</p> <p><b>S8.</b> Remediază, după caz, neconformitățile identificate.</p> <p><b>S9.</b> Descrie tipurile de ambalaje și elementele de identificare ale produselor din aluat nedospit expuse pentru comercializare.</p>	
<p><b>RA:</b> Absolventul prepară aluat și produse din aluat nedospit afănat prin metoda mecanică, în mod autonom.</p>		
<p><b>Rezultatul învățării 9.</b> Absolventul poate prepara siropuri și glazuri pentru produse de cofetărie și patiserie, conform rețetei.</p>		
<p><b>K1.</b> Clasificarea, sortimentul și caracteristica siropurilor și glazurilor pentru produse de cofetărie și patiserie.</p> <p><b>K2.</b> Procesul tehnologic de preparare a siropurilor și glazurilor.</p> <p><b>K3.</b> Cerințe de calitate a siropurilor și glazurilor.</p> <p><b>K4.</b> Neconformități, cauze și măsuri de prevenire a defectelor.</p> <p><b>K5.</b> Condiții și termene de păstrare a siropurilor și glazurilor.</p>	<p><b>S1.</b> Caracterizează sortimentul de siropuri și glazuri.</p> <p><b>S2.</b> Pregătește materia primă în vederea preparării siropurilor și glazurilor.</p> <p><b>S3.</b> Prepară siropuri și glazuri conform rețetei și respectând normelor igienico-sanitare.</p> <p><b>S4.</b> Identifică cauzele neconformităților apărute la prepararea siropurilor și glazurilor.</p> <p><b>S5.</b> Remediază, după caz, defectele identificate.</p>	<p>Absolventul prepară siropuri și glazuri pentru produse de cofetărie și patiserie, conform rețetei, cu unele defecte remediabile.</p>
<p><b>RA:</b> Absolventul prepară siropuri și glazuri pentru produse de cofetărie și patiserie, în mod autonom.</p>		
<p><b>Rezultatul învățării 10.</b> Absolventul poate prepara umpluturi din brânză, ciuperci, mac, nuci, legume, fructe cu respectarea strictă a normelor igienico-sanitare, conform rețetei.</p>		
<p><b>K1.</b> Clasificarea, sortimentul și caracteristica umpluturilor.</p> <p><b>K2.</b> Procesul tehnologic de preparare a umpluturilor din brânză, ciuperci, mac, nuci, legume, fructe.</p> <p><b>K3.</b> Cerințe de calitate a umpluturilor.</p> <p><b>K4.</b> Defecte, cauze și măsuri de prevenire a defectelor.</p> <p><b>K5.</b> Condiții și termene de păstrare a umpluturilor.</p>	<p><b>S1.</b> Caracterizează sortimentul de umpluturi.</p> <p><b>S2.</b> Pregătește materia primă în vederea preparării umpluturilor.</p> <p><b>S3.</b> Prepară umpluturi conform rețetei, respectând, cu strictețe, normele igienico-sanitare.</p> <p><b>S4.</b> Identifică cauzele defectelor apărute la prepararea umpluturilor.</p> <p><b>S5.</b> Remediază, după caz, defectele identificate.</p>	<p>Absolventul prepară umpluturi, conform rețetei, respectând, cu strictețe normele igienico-sanitare, cu mici defecte remediabile.</p>
<p><b>RA:</b> Absolventul prepară umpluturi din brânză, ciuperci, mac, nuci, legume, fructe, în mod autonom.</p>		



<b>Rezultatul învățării 11.</b> Absolventul poate prepara jeleuri și sufleuri cu respectarea strictă a normelor igienico-sanitare, conform rețetei.		
<p><b>K1.</b> Clasificarea, sortimentul și caracteristica jeleurilor și sufleurilor.</p> <p><b>K2.</b> Procesul tehnologic de preparare a jeleurilor și sufleurilor.</p> <p><b>K3.</b> Cerințe de calitate a jeleurilor și sufleurilor.</p> <p><b>K4.</b> Neconformități, cauze și măsuri de prevenire a defectelor.</p> <p><b>K5.</b> Condiții și termene de păstrare a jeleurilor și sufleurilor.</p>	<p><b>S1.</b> Caracterizează sortimentul de jeleuri și sufleuri.</p> <p><b>S2.</b> Pregătește materia primă în vederea preparării jeleurilor și sufleurilor.</p> <p><b>S3.</b> Prepară jeleuri și sufleuri conform rețetei, respectând, cu strictețe, normele igienico-sanitare.</p> <p><b>S4.</b> Identifică cauzele neconformităților apărute la prepararea jeleurilor și sufleurilor.</p>	Absolventul prepară jeleuri și sufleuri, conform rețetei, respectând, cu strictețe normele igienico-sanitare.
<b>RA:</b> Absolventul prepară jeleuri și sufleuri simple, în mod autonom, și sub ghidarea superiorului, dacă prepară jeleuri și sufleuri complexe.		
<b>Rezultatul învățării 12.</b> Absolventul poate prepara creme pentru produse de cofetărie, cu respectarea strictă a normelor igienico-sanitare, conform rețetei.		
<p><b>K1.</b> Clasificarea, sortimentul și caracteristica cremelor pentru produse de cofetărie.</p> <p><b>K2.</b> Procesul tehnologic de preparare a cremelor:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pe bază de unt;</li> <li>- de albuș;</li> <li>- fierte;</li> <li>- cu destinație specială.</li> </ul> <p><b>K3.</b> Cerințe de calitate a cremelor.</p> <p><b>K4.</b> Defecte, cauze și măsuri de prevenire a defectelor.</p> <p><b>K5.</b> Condiții și termene de păstrare a cremelor.</p>	<p><b>S1.</b> Clasifică sortimentul de creme.</p> <p><b>S2.</b> Caracterizează sortimentul de creme.</p> <p><b>S3.</b> Pregătește materia primă în vederea preparării cremelor.</p> <p><b>S3.</b> Prepară conform rețetei creme:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pe bază de unt;</li> <li>- de albuș;</li> <li>- fierte;</li> <li>- cu destinație specială.</li> </ul> <p><b>S4.</b> Respectă, cu strictețe, normele igienico-sanitare în procesul de preparare a cremelor.</p> <p><b>S5.</b> Identifică cauzele neconformităților apărute la prepararea cremelor.</p> <p><b>S6.</b> Remediază, după caz, defectele identificate.</p>	Absolventul prepară creme conform rețetei, respectând cu strictețe normele igienico-sanitare, cu unele defecte remediabile.
<b>RA:</b> Absolventul prepară creme, în mod autonom sau sub ghidarea superiorului, dacă pregătește creme complexe sau cu destinație specială.		
<b>Rezultatul învățării 13.</b> Absolventul poate prepara prăjituri și torturi cu respectarea strictă a normelor igienico-sanitare, conform rețetei.		
<p><b>K1.</b> Clasificarea, sortimentul și caracteristica prăjiturilor și torturilor.</p> <p><b>K2.</b> Procesul tehnologic de preparare a prăjiturilor și torturilor.</p> <p><b>K3.</b> Cerințe de calitate pentru prăjituri și torturi.</p> <p><b>K4.</b> Defecte, cauze și măsuri de prevenire a defectelor.</p>	<p><b>S1.</b> Caracterizează sortimentul de prăjituri și torturilor.</p> <p><b>S2.</b> Prepară semipreparatele pentru prăjituri și torturi.</p> <p><b>S3.</b> Realizează asamblarea și decorarea prăjiturilor și torturilor, respectând cu strictețe, normele igienico-sanitare,</p> <p><b>S4.</b> Verifică conformitatea produsului</p>	Absolventul prepară prăjituri și torturi, conform rețetei, respectând cu strictețe normele igienico-sanitare, cu unele defecte posibil de remediat.

<p><b>K5.</b> Tipuri de ambalaje și elemente de identificare/marcare a prăjiturilor și torturilor expuse pentru comercializare.</p>	<p>prin cântărire, examinare organoleptică.  <b>S4.</b> Identifică cauzele defectelor apărute la prepararea prăjiturilor și torturilor.  <b>S5.</b> Remediază, după caz, defectele identificate.  <b>S6.</b> Descrie tipurile de ambalaje și elementele de identificare/marcaj a prăjiturilor și torturilor expuse pentru comercializare.</p>	
<p><b>RA:</b> Absolventul prepară prăjituri și torturi, în mod autonom sau sub ghidarea superiorului, dacă prepară prăjituri și torturi complexe.</p>		



## CRITERII DE EVALUARE A REZULTATELOR ÎNVĂȚĂRII PENTRU ATRIBUIREA CALIFICĂRII

### 1. CERINȚE GENERALE

Nr. crt.	CERINȚE	DESCRIPTORI
1.	Condiții de admitere pentru evaluarea finală a rezultatelor învățării și certificarea calificării	Evaluarea finală a rezultatelor învățării se organizează pentru candidații care au realizat integral obiectivele programului de formare profesională <i>Cofetar</i> , conform prevederilor curriculare, aprobate de MECC în scopul evaluării rezultatelor învățării, stabilite în prezentul standard de calificare.
2.	Forma de evaluare finală a rezultatelor învățării	Examen de calificare
3.	Condiții organizatorice de realizare a evaluării finale	<p>Organizarea și desfășurarea evaluării finale se realizează conform cadrului normativ-reglator în vigoare, care prevede următoarele:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Evaluarea finală se organizează de către instituțiile de învățământ profesional tehnic, care dețin acreditarea la programul pentru care se organizează și se desfășoară evaluarea calificării.</li> <li>- Examenul de calificare se desfășoară prin metoda sistemului unificat, iar procedurile se reglementează prin ordinul MECC.</li> <li>- Organele responsabile ca evaluarea să fie validă și fiabilă sunt MECC și instituțiile de învățământ.</li> <li>- Pentru organizarea și desfășurarea examenului de calificare sunt constituite: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comisia de elaborare a subiectelor pentru examen;</li> <li>• Comisia de evaluare și calificare.</li> </ul> </li> <li>- Misiunea Comisiei de elaborare a subiectelor pentru examen este de a elabora subiecte pentru probele de examen în corespundere cu rezultatele învățării și criteriile de evaluare ale acestora, stipulate în prezentul Standard de calificare.</li> <li>- Componența Comisiei de elaborare a subiectelor pentru examen la meseria <i>Cofetar</i> este constituită din cadre didactice de specialitate din diverse instituții de învățământ profesional tehnic și reprezentanți ai agenților economici din domeniul <i>Prelucrarea alimentelor</i> și se aprobă prin ordinul directorului <i>Centrului de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor</i>.</li> <li>- Misiunea Comisiei de evaluare și calificare este de a evalua rezultatele învățării candidaților, conform criteriilor de evaluare ale acestora, stipulate în prezentul Standard de calificare, în vederea atribuirii calificării <i>Cofetar</i>.</li> <li>- Componența Comisiei de evaluare și calificare este constituită din reprezentanți ai agenților economici din domeniul <i>Prelucrarea alimentelor</i> și cadre didactice de specialitate și se aprobă prin ordinul directorului instituției de învățământ profesional tehnic, cu o lună până la examen.</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Examenul de calificare constă din proba scrisă și proba practică.</li> <li>- Timpul necesar evaluării finale a rezultatelor învățării este de: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 180 minute pentru proba scrisă;</li> <li>• 12 ore astronomice (2 zile a câte 6 ore) pentru proba practică;</li> </ul> </li> <li>- Lista materialelor și echipamentul necesar pentru realizarea probelor de evaluare în cadrul examenului se specifică de către comisia de elaborare a subiectelor pentru examen.</li> </ul>
4.	Cerințe generale față de modalitatea de evaluare și instrumentele utilizate în procesul de evaluare	Proba scrisă a examenului de calificare se va desfășura în sălile de instruire teoretică, iar proba practică a examenului de calificare va fi organizată în ateliere de instruire practică sau în cadrul întreprinderii.
5.	Cerințe generale față de evaluatori	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Membrii comisiei de evaluare și calificare trebuie să răspundă cumulativ următoarelor cerințe: <ul style="list-style-type: none"> <li>• să dețină experiență în activitatea pe care o evaluează;</li> <li>• să dețină studii superioare de specialitate;</li> <li>• să dețină grad științific/didactic;</li> <li>• să cunoască conținutul curricular al programului de formare profesională tehnică specific domeniului de calificare profesională;</li> <li>• să dețină certificat care să confirme participarea la cursuri de formare continuă în domeniul evaluării.</li> </ul> </li> <li>- Membrii Comisiei de evaluare și calificare, care sunt reprezentanți ai agenților economici, vor fi instruiți referitor la aplicarea instrumentelor de evaluare.</li> </ul>
6.	Cerințe generale referitor la atribuirea calificării	Decizia Comisiei este consemnată în procese-verbale, prin care se specifică rezultatele susținerii probelor de evaluare finală, semnate de președinte și membrii comisiei, care se păstrează în arhiva instituției în care s-a desfășurat evaluarea. Ordinul de atribuire a calificării se emite de directorul instituției în baza deciziei Comisiei de evaluare și calificare.

## 2 FORME DE EVALUARE A REZULTATELOR ÎNVĂȚĂRII PENTRU ATRIBUIREA CALIFICĂRII

La final de program, prin test scris, vor fi evaluate următoarele rezultate ale învățării:

Rezultate ale învățării	Tipuri de itemi
<p>Absolventul poate:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. organiza locul de muncă cu respectarea normelor igienico-sanitare și de securitate în muncă în procesul de preparare și păstrare a produselor de patiserie și cofetărie.</li> <li>2. utiliza ustensilele și utilajul tehnologic conform instrucțiunilor și destinației, cu respectarea cerințelor SSM.</li> <li>3. completa documentele specifice activității profesionale în secțiile de cofetărie și patiserie.</li> <li>4. aprecia calitatea materiei prime, semipreparatelor coapte, semipreparatelor</li> </ol>	<p>Itemi de completare</p> <p>Itemi de calcul</p> <p>Itemi de tip pereche</p> <p>Itemi cu alegere duală</p> <p>(Adevărat/Fals)</p> <p>Itemi cu alegere multiplă</p> <p>Itemi cu răspuns</p>



<p>pentru finisare și a produselor finite în baza indicilor organoleptici.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. prelucra diferite tipuri de materie primă, conform destinației.</li> <li>6. prepara aluat și produse din aluat dospit afânat prin metoda biologică, conform rețetei.</li> <li>7. prepara aluat și produse din aluat nedospit afânat prin metoda chimică, conform rețetei.</li> <li>8. prepara aluat și produse din aluat nedospit afânat prin metoda mecanică, conform rețetei.</li> <li>9. prepara siropuri și glazuri pentru produse de cofetărie și patiserie, conform rețetei.</li> <li>10. prepara umpluturi din brânză, ciuperci, mac, nuci, legume, fructe cu respectarea strictă a normelor igienico-sanitare, conform rețetei.</li> <li>11. prepara jeleuri și sufleuri cu respectarea strictă a normelor igienico-sanitare, conform rețetei.</li> <li>12. prepara creme pentru produse de cofetărie, cu respectarea strictă a normelor igienico-sanitare, conform rețetei.</li> <li>13. prepara prăjituri și torturi cu respectarea strictă a normelor igienico-sanitare, conform rețetei.</li> </ol>	scurt/de completare
--	---------------------

La final de program, prin probă practică, vor fi evaluate următoarele rezultate ale învățării:

Absolventul poate:

1. organiza locul de muncă cu respectarea normelor igienico-sanitare și de securitate în muncă în procesul de preparare și păstrare a produselor de patiserie și cofetărie.
2. utiliza ustensilele și utilajul tehnologic conform instrucțiunilor și destinației, cu respectarea regulilor SSM.
3. completa documentele specifice activității profesionale în secțiile de cofetărie și patiserie.
4. aprecia calitatea materiei prime, semipreparatelor coapte, semipreparatelor pentru finisare și a produselor finite în baza indicilor organoleptici.
5. prelucra diferite tipuri de materie primă, conform destinației.
6. prepara aluat și produse din aluat dospit afânat prin metoda biologică, conform rețetei.
7. prepara aluat și produse din aluat nedospit afânat prin metoda chimică, conform rețetei.
8. prepara aluat și produse din aluat nedospit afânat prin metoda mecanică, conform rețetei.
9. prepara siropuri și glazuri pentru produse de cofetărie și patiserie, conform rețetei.
10. prepara umpluturi din brânză, ciuperci, mac, nuci, legume, fructe cu respectarea strictă a normelor igienico-sanitare, conform rețetei.
11. prepara jeleuri și sufleuri cu respectarea strictă a normelor igienico-sanitare, conform rețetei.
12. prepara creme pentru produse de cofetărie, cu respectarea strictă a normelor igienico-sanitare, conform rețetei.
13. prepara prăjituri și torturi cu respectarea strictă a normelor igienico-sanitare, conform rețetei.

Pentru evaluarea abilităților practice la final de program, se recomandă executarea unei sarcini complexe, constituite prepararea produselor de patiserie/cofetărie, propuse mai jos:

### Sarcina I

1. Prepararea a 10 bucăți sau 1 kg de produs obținut din aluat fărâmițos: a) checuri, b) fursecuri/ biscuiți.

2. Prepararea a 1 kg de tort din pandișpan obținut prin metoda de bază (cu încălzire) sau pandișpan rotund (bușe) sau pandișpan cu cacao, nuci, unt și preparat cu pastă de fructe sau cremă pe bază de unt, de albuș, cu destinație specială.

### **Sarcina II**

1. Prepararea a 10 bucăți sau 1 kg de produs obținut din aluat dospit prin metoda directă (fără maia): pateuri, plăcinte, gogoși; sau prin metoda indirectă (cu maia): chifle, checuri, cozonaci, tarte, rulade.
2. Prepararea a 10 prăjituri din aluat fărâmicios sau din aluat opărit, preparate cu pastă de fructe sau cremă pe bază de unt, de albuș, fiartă, cu destinație specială.

### **Sarcina III**

1. Prepararea a 10 bucăți sau 1 kg de produs obținut din aluat foitaj (prin metoda de bază): pateuri, plăcinte, volovani, limbi, urechiușe; sau aluat întins: plăcinte, baclava.
2. Prepararea a 1 kg de tort din aluat de turte dulci, preparat cu cremă pe bază de unt, fiartă, cu destinație specială.

**Pe parcursul programului de formare, prin probe practice, vor fi evaluate următoarele rezultate ale învățării:**

Absolventul poate:

1. organiza locul de muncă cu respectarea normelor igienico-sanitare și de securitate în muncă în procesul de preparare și păstrare a produselor de patiserie și cofetărie.
2. utiliza ustensilele și utilajul tehnologic conform instrucțiunilor și destinației, cu respectarea regulilor SSM.
3. completa documentele specifice activității profesionale în secțiile de cofetărie și patiserie.
4. aprecia calitatea materiei prime, semipreparatelor coapte, semipreparatelor pentru finisare și a produselor finite în baza indicilor organoleptici.
5. prelucra diferite tipuri de materie primă, conform destinației.
6. prepara aluat și produse din aluat dospit afânat prin metoda biologică, conform rețetei.
7. prepara aluat și produse din aluat nedospit afânat prin metoda chimică, conform rețetei.
8. prepara aluat și produse din aluat nedospit afânat prin metoda mecanică, conform rețetei.
9. prepara siropuri și glazuri pentru produse de cofetărie și patiserie, conform rețetei.
10. prepara umpluturi din brânză, ciuperci, mac, nuci, legume, fructe cu respectarea strictă a normelor igienico-sanitare, conform rețetei.
11. prepara jeleuri și sufleuri cu respectarea strictă a normelor igienico-sanitare, conform rețetei.
12. prepara creme pentru produse de cofetărie, cu respectarea strictă a normelor igienico-sanitare, conform rețetei.
13. prepara prăjituri și torturi cu respectarea strictă a normelor igienico-sanitare, conform rețetei.

### **3. STABILIREA NIVELULUI MINIM DE COMPETENȚĂ LA EXAMENUL DE CALIFICARE**

#### **Ponderarea evaluării la examenul de calificare**

Candidații trebuie să susțină examenul de calificare, constituit din probă scrisă și una practică.

#### **Cerințe de susținere a examenului**

##### ***Proba scrisă***



Testul de evaluare finală va fi elaborat în baza în baza rezultatelor învățării specificate în prezentul standard de calificare și curriculumului. Candidații trebuie să realizeze testul în volum de cel puțin 33 % din punctajul total (100%) al probei scrise. Convertirea procentului de realizare a testului în note este prezentată în tabelul de mai jos:

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

### ***Proba practică***

Pentru evaluarea abilităților practice la final de program, candidatul va pregăti două preparate (10 bucăți sau 1 kg de produs) de patiserie/cofetărie. În luarea deciziilor privind notele pentru proba practică, examinatorii, evaluatorii și președintele comisiei de evaluare vor folosi pentru ghidare *Descriptorii de note pentru proba practică*.

### Descriptorii de note pentru proba practică

Descriptorii de note sunt aplicați pentru aprecierea rezultatelor învățării demonstrate prin proba practică, adică descriu semnificația notei pentru proba practică, parte componentă a examenului de calificare. De asemenea, descriptorii de note ajută elaboratorii instrumentelor de evaluare și examinatorii în procesul de evaluare pentru a decide asupra notei acordate în conformitate cu nivelul de realizare a sarcinii.

Criterii de evaluare	Descriptorii			Respins
	Admis	Nivel mediu (nota 7-8)	Nivel minim (nota 5-6)	
Respectarea cerințelor de realizare a sarcinii	<p>Candidatul:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- respectă cerințele sanitare de igienă personală și în procesul de muncă</li> <li>- respectă regulile de securitate și sănătate în muncă pe toată durata de realizare a sarcinii</li> <li>- utilizează, ustensilele și utilajul tehnologic, conform instrucțiunii de exploatare și destinației.</li> </ul> <p><b>Notă:</b> Rezultatele învățării, axate pe respectarea securității și sănătății în muncă, trebuie să fie evaluate pe parcursul programului. Cu toate acestea, este important pentru calificarea Cofetar ca sarcina să fie realizată cu respectarea strictă a normelor igienico-sanitare și a cerințelor SSM. De aceea, criteriul de <i>Respectare a cerințelor de realizare a sarcinii</i> 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                      ✓ NU respectă</p> <p>Prin urmare, pentru a trece proba practică de evaluare, candidatul trebuie să fie apreciat prin <b>DA</b> la toți trei descriptorii.</p>	<p><b>Nivel mediu (nota 7-8)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este, în general, respectată;</li> <li>- produsul finit este preparat cu abateri nesemnificative de la rețetă;</li> <li>- candidatul identifică defectele și explică cauza acestora;</li> </ul>	<p><b>Nivel minim (nota 5-6)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este parțial respectată;</li> <li>- produsul finit este preparat cu unele abateri de la rețetă;</li> <li>- candidatul identifică defectele, dar nu cunoaște cauza acestora;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- are aspect igienico-sanitar necorespunzător;</li> <li>- manifestă comportament neconform normelor igienico-sanitare;</li> <li>- utilizează necorespunzător scopului ustensilele și utilajul;</li> <li>- nu menține în curățenie locul de muncă.</li> </ul>
Criterii de evaluare	<p><b>Nivel maxim (nota 9-10)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată;</li> <li>- produsul finit este preparat conform rețetei;</li> <li>- produsul finit este preparat fără defecte;</li> </ul>	<p><b>Nivel mediu (nota 7-8)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este, în general, respectată;</li> <li>- produsul finit este preparat cu abateri nesemnificative de la rețetă;</li> <li>- candidatul identifică defectele și explică cauza acestora;</li> </ul>	<p><b>Nivel minim (nota 5-6)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este parțial respectată;</li> <li>- produsul finit este preparat cu unele abateri de la rețetă;</li> <li>- candidatul identifică defectele, dar nu cunoaște cauza acestora;</li> </ul>	<p><b>Nesatisfăcător (nota &lt;5)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- consecutivitatea etapelor procesului tehnologic nu este respectată;</li> <li>- produsul finit nu este preparat conform rețetei;</li> </ul>



Aspect exterior	<ul style="list-style-type: none"> <li>- forma produsului este simetrică, regulată, conturul bine definit, se încadrează în limitele suportului, înălțime regulată/uniformă pe întreaga suprafață;</li> <li>- decorul este proporțional cu dimensiunile produsului, elementele de decor sunt clare, bine conturate, realizate cu acuratețe;</li> <li>- glazura este lucioasă, fără crăpături, bine fixată, într-un strat subțire, uniform pe toată suprafața;</li> <li>- volumul produsului este bine dezvoltat și crescut;</li> <li>- suprafața uniform lucioasă, fără crăpături;</li> <li>- culoarea suprafeței; produsului este uniformă de la galben-auriu până brun deschis;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- forma produsului este simetrică, regulată, cu mici abateri de la cea stabilită, conturul bine definit, se încadrează în limitele suportului, înălțime regulată/uniformă, cu abateri neesențiale;</li> <li>- decorul este proporțional cu dimensiunile produsului, conturul elementelor de decor este realizat cu mici abateri;</li> <li>- glazura este lucioasă, cu mici crăpături unitare, bine fixată, într-un strat subțire, uniform pe toată suprafața;</li> <li>- volumul produsului este suficient dezvoltat și crescut;</li> <li>- suprafața lucioasă neuniform, fără crăpături;</li> <li>- culoarea suprafeței produsului este de la galben-auriu până brun închis;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- forma produsului este asimetrică, neregulată, conturul slab definit, cu înălțime neregulată/neuniformă pe întreaga suprafață;</li> <li>- decorul prezintă abateri în raport cu dimensiunile produsului, elementele de decor sunt parțial conturate;</li> <li>- glazura este mată, cu crăpături vizibile, cu porțiuni slab fixate, într-un strat neuniform pe unele porțiuni ale suprafeței;</li> <li>- produsul are o aplatizare neînsemnată și ca volum este insuficient dezvoltat;</li> <li>- suprafața lucioasă neuniform, cu unele crăpături/încrêțituri;</li> <li>- culoarea suprafeței produsului prezintă sectoare palide sau brun intens;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- aspectul produsului finit are defecte grave, neremediabile (pierderea integrității, decorul realizat cu abateri grave, fără acuratețe);</li> <li>- operațiile pregătitoare sunt efectuate necalitativ (urme de coji, codițe, de impurități; în cazul umpluturilor);</li> <li>- cu denivelări pe întreaga suprafață;</li> <li>- culoare atipică pentru tot produsul;</li> </ul>
Aspect în secțiune	<ul style="list-style-type: none"> <li>- grosimea blatului este egală cu stratul de cremă, este uniformă pe întreaga suprafață;</li> <li>- grosimea stratului de cremă este repartizat uniform pe întreaga suprafață a blatului;</li> <li>- blatul (pentru pandișpan)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- grosimea blatului corespunde parțial cu stratul de cremă, este diferită pe întreaga suprafață;</li> <li>- blatul (pentru pandișpan) este relativ elastic;</li> <li>- umplutura, adaosurile și mixurile sunt repartizate în întreg produsul cu abateri</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- grosimea blatului și a cremei este neuniformă pe întreaga suprafață;</li> <li>- elasticitatea blatului (pentru pandișpan) este redusă;</li> <li>- umplutura, adaosurile și mixurile sunt repartizate cu 1-2 aglomerări vizibile/pronunțate în întreg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- grosime neuniformă a blatului și a cremei pe întreaga suprafață;</li> <li>- grosime neuniformă a stratului de cremă, cu sectoare neacoperite;</li> <li>- blaturile sunt rigide;</li> <li>- umplutura, adaosurile și mix-urile sunt</li> </ul>

	este elastic; umplutura, adaosurile și mix-urile sunt repartizate în întreg produsul, conform rețetei;	neesențiale de la rețetă;	produsul;	repartizate neuniform, cu multiple aglomerări vizibile, pronunțate în întreg produsul;
Consistență	<ul style="list-style-type: none"> <li>- în cazul cremelor: omogenă, fără umiditate separabilă, bine afănată, stabilă;</li> <li>- blaturile sunt uniforme îmbibate cu sirop;</li> <li>- în cazul biscuiților: ușor fărâmicioasă, cu porozitate fină;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- în cazul cremelor: puțin lichidă/densă/tăiată; parțial stabilă;</li> <li>- blaturile sunt suficient de îmbibate cu sirop;</li> <li>- în cazul biscuiților: parțial uscată/tare;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- în cazul cremelor: neomogenă, cu 1-2 aglomerări dense/ lichidă/tăiată, cu volum redus; nu-și menține forma;</li> <li>- blaturile sunt îmbibate insuficient/în exces/neuniform cu sirop;</li> <li>- în cazul biscuiților: uscată, tare, prea fărâmicioasă;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- în cazul cremelor: exagerat de lichidă sau densă;</li> <li>- blaturi dure, uscate, neîmbibate cu sirop;</li> <li>- biscuiți excesiv de fărâmicioși;</li> </ul>
Miros	<ul style="list-style-type: none"> <li>- specific componentelor de bază; fără mirosuri străine;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- slab pronunțat sau cu predominarea unui ingredient;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- neevidențiat, insuficient exprimat;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- miros străin, neplăcut, atipic;</li> </ul>
Gust	<ul style="list-style-type: none"> <li>- caracteristic ingredientelor și aromelor folosite, echilibrat;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- caracteristic ingredientelor și aromelor folosite sau slab pronunțat;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- neechilibrat, puternic evidențiat a unor ingrediente;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- exagerat de dulce, sărat sau nespecific produsului;</li> </ul>



## **Agregarea notei la examenul de calificare**

Pentru promovarea examenului de calificare, candidatul va obține pentru fiecare probă, cel puțin nota 5.

*Nota finală la Examenul de calificare* include ponderat rezultatele ambelor probe, până la sutimi, și se calculează conform formulei:

*Nota finală* = *Proba practică* \* 0,7 + *Proba scrisă* \* 0,3.

### **Agregarea notei medii generale pentru componenta Pregătire de profil**

Pentru a obține certificatul de calificare este necesară realizarea integrală a planului de învățământ cu cel puțin nota "5" și promovarea ambelor probe de evaluare ale examenului de calificare.

Nota medie generală se constituie din: media generală pe anii de studii + media de promovare a stagiilor de practică + nota finală la examenul de calificare.

Media generală pe anii de studii include media pentru modulele de instruire (după caz discipline), care includ instruire teoretică și instruire practică.

Media de promovare a stagiilor de practică este constituită din notele medii de la stagiile de practică în producere.

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

### **Instrumente de evaluare**

Pentru realizarea probei scrise și celei practice, grupul de lucru responsabil de elaborarea instrumentelor de evaluare, va elabora teste și sarcini practice, care vor fi pilotate cu 2-4 luni înainte de examenul de calificare. Rezultatele pilotării vor fi analizate și vor fi luate decizii de rigoare.

Pentru proba scrisă a examenului de calificare va fi elaborat un set de teste (în număr de 3), care vor avea același grad de complexitate, aceeași structură și același număr și tipuri de itemi de evaluare. Testul scris va fi însoțit de baremul de verificare și modalitatea de convertire a punctelor în note.

Pentru proba practică a examenului de calificare va fi elaborat:

1. Formularul elevului, care descrie sarcina de lucru și cerințele pentru realizarea acesteia,
2. Formularul evaluatorului, care include criteriile de evaluare a procesului și produsului,
3. Baremul de apreciere a probei practice.

Pentru desfășurarea probei scrise, sunt necesare:

1. resurse umane:
  - a) elaboratori de teste,
  - b) observatori,
  - c) evaluatori ai testelor,
  - d) verificatori ai evaluării,
2. resurse materiale:
  - a) hârtie pentru tipărirea testelor,
  - b) imprimante pentru multiplicarea testelor,
  - c) spații de clasă pentru administrarea testelor,
  - d) spații/încăperi pentru verificarea testelor.

Pentru desfășurarea probei practice, în funcție de sarcina de evaluare, sunt necesare:

1. resurse umane - se recomandă ca procesul de realizare a sarcinii, executat de un candidat, să fie observat și evaluat de cel puțin un evaluator, iar produsul finit să fie evaluat de cel puțin 3 evaluatori.
2. resurse materiale:

- **laboratoare** amenajate cu sistem de ventilare funcțional, cu sectoare pentru realizarea operațiilor de pregătire a materiei prime, preparare a semipreparatelor și produselor finite;

- **ustensile:**

- a) cuțite de patiserie, linguri, pensule, spumiere, sistră (spatulă), merdenele, merdenele ștanțate, teluri, pasatrice, rulouri reglabile pentru tăiat, răzători;
- b) planșete de lemn, covorașe din silicon, grătare pentru glasarea prăjiturilor și torturilor, grătar pentru savarine, tăvi pentru prăjituri, tăvi pentru baclava;
- c) forme gofrate, forme pentru decupat, cercuri pentru coacerea blaturilor, rame dreptunghiulare, truse de duiuri și șprițuri, croșete pentru glasarea prăjiturilor;
- d) vase gradate, vase de inox, căzănele de cofetărie, site;

- **utilaje și echipamente:**

- a) mese de lucru, stelaje, mese cu cuve, cuve pentru dezinfectarea ouălor, cântar electronic, covorașe dielectrice;
- b) malaxorul cu braț oscilant, malaxorul cu melc, mixerul, blender, robotul universal, mașină de tocat carne;
- c) plita electrică, cuptor, dospitor, friteuză, cuptor cu microunde;
- d) congelator, frigider;

- **materiale consumabile:**

- a) făină de grâu;
- b) produse zaharoase: zahăr tos, zahăr farin, miere, melasă, amidon, ciocolată;
- c) ouă, praf de ouă;
- d) lapte integral, lapte praf degresat, lapte integral concentrat cu zahăr, frișcă (35%), iaurt, smântână, brânzeturi, brânză de vaci, brânză de oi;
- e) grăsimi: ulei vegetal, unt, margarină, grăsimi culinare;
- f) legume: cartofi, morcovi, varză proaspătă, ceapă, ceapă verde, mărar, dovleac;
- g) fructe proaspete sau conservate: mere, vișine, prune, caise, piersici, zmeură, coacăză, căpșuni, afine, portocale, mandarine, lămâie, banane, ananas, rodii, fulgi de migdale, fulgi de cocos, stafide, fructe zaharisite, dulceață, magiun, gem, pireu de fructe, suc de fructe,
- h) mac, susan, nuci, migdale, alune, arahide;
- i) produse gustative, coloranți alimentari și agenți de gelificare: zahăr ars, șofran, suc de sfeclă roșie: piper negru, sare, vanilia, vanilină, scorțișoară, cardamom, cuișoare, ienibahar, badian, ghimbir, chimen, acid acetic, acid citric, esență de vanilie, esență de lămâie, esență de portocale, esență de migdale, esență de rom, cacao praf, cafea naturală măcinată, divin, vin de desert, gelatină, agar-agar;
- j) afânători: drojdii, bicarbonat de sodiu, carbonat de amoniu, praf de copt;
- **echipament individual de protecție:** Scurtă și pantaloni/halat de protecție, bonetă, șorț, ștergar, batistă, încălțăminte de schimb, mănuși termoizolante, mănuși igienice.



## ASIGURAREA CALITĂȚII STANDARDULUI DE CALIFICARE

Etapă	Descriptori/Dovezi
Inițierea procesului de elaborare a standardului de calificare	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor, de comun cu Asociația Educație pentru Dezvoltare, au inițiat procesul de elaborare a standardului de calificare (scr. nr. 04, din 16.01.2020).</li> <li>- MECC, prin ordinul nr. 108/2020 Cu privire la constituirea Grupului de lucru pentru elaborarea standardului de calificare la meseria <i>Cofetar</i>, a dispus elaborarea standardului de calificare.</li> </ul>
Elaborarea standardului de calificare	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La baza elaborării standardului de calificare este standardul ocupațional pentru meseria <i>Cofetar</i>, aprobat prin ordinul Ministerului Muncii, Protecției Sociale și Familiei nr.18 din 01.02.2013 și al Ministerului Educației nr. 64 din 11.02.2013.</li> <li>- Competența colectivă și potențialul relevant al grupului de lucru pentru elaborarea standardului de calificare au fost formate prin: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ participarea la trainingul „Implementarea Cadrului național al calificărilor din Republica Moldova” desfășurat de Karen Adams, expert internațional în Evaluare și Elaborare calificări, cu durata de 40 ore, contact direct (2 persoane);</li> <li>▪ participarea la elaborarea profilurilor ocupaționale pentru <i>Tehnician în gastronomie și Tehnician în panificație și patiserie</i> (1 persoană);</li> <li>▪ participarea la elaborarea standardelor de calificare (Bucătar - 1 persoană, Brutar – 1 persoană);</li> <li>▪ participarea la elaborarea Curriculum-urilor la programele de studii în domeniul de formare profesională <i>Servicii hoteliere, restaurante și alimentație publică</i> (4 persoane).</li> </ul> </li> <li>- <i>Asociația Educație pentru Dezvoltare</i> a coordonat procesul de elaborare a standardului de calificare.</li> </ul>
Validarea standardului de calificare	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Standardul de calificare a fost avizat de 7 agenți economici și 7 instituții de învățământ profesional tehnic.</li> <li>- Standardul de calificare a fost validat de către <i>Comitetul Sectorial pentru Formarea Profesională din Agricultură și Industria Alimentară</i></li> </ul>
Implementarea standardului de calificare	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Revizuirea și adaptarea Curriculumului și planului de învățământ pentru programul de formare profesională tehnică secundară <i>Cofetar</i> conform cerințelor standardului de calificare;</li> <li>- Evaluarea rezultatelor învățării conform standardului de calificare;</li> <li>- Asigurarea condițiilor de evaluare conform standardului de calificare.</li> </ul>
Mecanisme de feedback și de îmbunătățire continuă a calității standardului de calificare	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor</i> este responsabil de colectarea feedback-ului de la părțile interesate în această calificare;</li> <li>- Drept temei pentru revizuirea standardului de calificare va servi actualizarea standardului ocupațional, implementarea pe piața muncii a tehnologiilor avansate și armonizarea politicilor naționale cu cele europene în scopul îmbunătățirii flexibilității forței de muncă;</li> <li>- Standardul de calificare va fi revizuit în termen de șase luni de la aprobarea standardului ocupațional actualizat</li> </ul>
Asigurarea transparenței	Standardul de calificare va fi publicat pe pagina web oficială a Ministerului Educației, Culturii și cercetării și inclus în Registrul național al calificărilor.