

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

APROBAT
Ministerul Educației,
Culturii și Cercetării

Lilia POGOLȘA, Ministru

14 12ianuarie 2021

DECIZIA

Consiliului Național pentru Calificări
nr. 05 din 21decembrie 2020



COORDONAT

Ministerul Agriculturii,
Dezvoltării Regionale și Mediului

Ion PERJU, Ministru

14 decembrie 2020




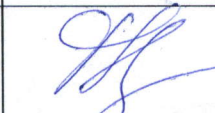


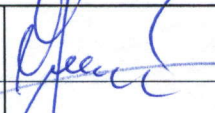
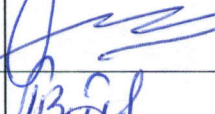

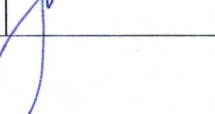
STANDARD DE CALIFICARE
TEHNICIAN ÎN PANIFICAȚIE ȘI PATISERIE

Domeniul de formare profesională:

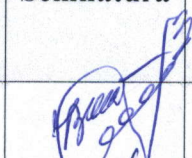
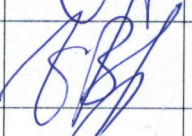

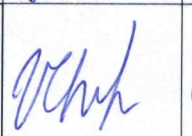
PRELUCRAREA ALIMENTELOR

Nivel 4 CNCRM

FIȘA DE COORDONARE

Nr. crt.	Instituția/ organizația/ structura	Numele, Prenumele Persoanelor implicate	Funcția, gradul științific/ didactic	Semnătura	Data
Membri ai grupului de lucru					
1.	Universitatea Tehnică a Moldovei	Todos Petru	Șef secție Direcția Management academic si asigurare calității, dr., prof. univ.		27.10.2020
2.	Universitatea Tehnică a Moldovei	Macari Artur	Șef de departament, dr., conf. univ		27.10.2020
3.	Colegiul Agroindustrial din Rîșcani	Borș Diana	Șef de secție, profesor de specialitate, grad didactic I		27.10.2020
4.	Colegiul Agroindustrial din Rîșcani	Guțu Natalia	Profesor de specialitate, grad didactic I		27.10.2020
5.	SA „FranzeLuța”	Zbîrnea Cristina	Tehnolog, secția de panificație		27.10.2020
6.	SA „Combinatul de pâine din Bălți”	Gorban Andrei	Șef de schimb		27.10.2020
Parteneri sociali					
1.	SRL “Bon Appetit”	Vîlcu Marina	Tehnolog		28.10.20
2.	SA “Iugentertrans”	Patloja Ivan	Director		29.10.2020
3.	SA „Luvitan”	Tatiana Vornicescu	Director		29.10.2020
4.	Intreprinderea individuală „Plesca Elena#	Plesca Ion	Director		30.10.2020

Comisia de validare a standardului de calificare

Nr crt	Instituția/ organizația/ structura	Numele, prenumele	Funcția, titlul științific/ gradul didactic	Semnătura	Data
1.	Combinatul de Panificație, Strașeni	Cazacu Vasile	Director		05.11.20
2.	Școala profesională nr.2	Belii Vitalii	Director inter., dr.conf.		05.11.20
3.	Asociația Patronală din Comerț, Hoteluri, Restaurante și Catering din Republica Moldova	Ciobanu Elena	Președintă, Președinta CSFPCHR		05.11.20
4.	Federația sindicală a lucrătorilor din comerț, alimentația publică, cooperarea de consum, servicii, restaurante și hoteluri din Republica Moldova "SINDLUCAS"	Chiriac Valentina	Președintă		05.11.20

FORMULARUL CALIFICĂRII

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

	<ul style="list-style-type: none"> - practica de inițiere în specialitate; - practica de specialitate; - practica care precedă probele de absolvire. <p>De organizarea stagiilor de practică este responsabilă instituția de învățământ profesional tehnic și se desfășoară în laboratoarele instituției, în întreprinderi, companii și alte entități selectate ca bază de practică.</p> <p>În învățământul dual instruirea practică se desfășoară preponderent la agentul economic.</p> <p>Stagiile de practică, se includ în mod obligatoriu în Planul de învățământ și constituie 20-30 de credite de studii.</p>
Actul de studii, titlul/ calificarea atribuită	- Diplomă de studii profesionale, Calificarea: tehnician în panificație și patiserie
Dezvoltare profesională/ proiectarea carierei	<ul style="list-style-type: none"> - Angajarea în câmpul muncii conform calificării atribuite; - Oportunități de dezvoltare profesională continuă spre calificări de același nivel și inter conexe; - Posibilități de continuare a studiilor în învățământul superior, studii superioare de licență (ciclul I) la o specialitate din domeniul studiat.
Oportunități de angajare în câmpul muncii	- Absolvenții au posibilități de angajare în câmpul muncii în fabrici de pâine sau brutării, secții sau ateliere de patiserie, servicii de asigurare a calității în domeniu.
Cerințe legale speciale	<ul style="list-style-type: none"> - Clinic sănătos și apt de muncă din punct de vedere psihic și fizic. - Nu sunt alte cerințe legale speciale care limitează obținerea calificării tehnician în panificație de către persoanele care îndeplinesc condițiile de acces stipulate mai sus.

LISTA OCUPAȚILOR TIPICE

Nivelul calificării	Calificarea	Ocupații tipice conform CORM-006-2014	Ocupații tipice conform ISCO-08 și ESCO v1.1
4 CNCRM	Tehnician în panificație și patiserie	<p>Lista de bază: Grupa de bază 3119 Tehnicienii în științe inginere- ști neclasificați în grupele de bază anterioare, Ocupații: 311928 Tehnician în industria alimentară 311936 Tehnician în morărit și panificație</p>	<p>Grupa de bază 3119 Tehnicienii în științe inginere și neclasificați în grupele de bază anterioare, Ocupații: Ocupația: 3119.5 Tehnician în industria alimentară. Ocupații alternative: tehnolog în domeniul alimentației; maestru în industria alimentară; expert în industria alimentară.</p>
		<p>Lista suplimentară: Grupa de bază 3119 . Ocupații: 311927 Tehnician gestiunea producției. 311939 Tehnician laborant analize produse alimentare; Grupa de bază 8160 Operatori la mașini pentru fabricarea produselor alimentare. Ocupații: 816025 Brutar la linia mecanizată în complex 816035 Mașinist la linia în flux de modelare a produselor de panificație</p>	<p>Grupa de bază 7512 Brutar, cofetar, patiserie Ocupații: 7512.1 Brutar, 7512.3 Cofetar, 7512.5 Patisier; Grupa de bază 8160 Operatori la mașini pentru fabricarea produselor alimentare Ocupații: 8160.2 Operator pentru coacerea produselor de panificație.</p>

COMPETENȚE RELEVANTE CALIFICĂRII

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

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

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

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

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

REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII		Nivel de competență minim de recunoaștere
Cunoștințe (K)	Aptitudini (S)	
Responsabilitate și autonomie (RA)		
CPS 1. Asigurarea calității produselor finite		
Rezultatul învățării 1. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate identifica riscurile ce influențează calitatea produselor alimentare, monitorizând parametri tehnologici în dependență de tipul produsului</i>		
K ₁ . Principiile de identificare a riscurilor în procesul de producere; K ₂ . Regulile de depozitare și logistică a produselor	S ₁ . Aplică principiile de identificare a riscurilor ce ar putea influența calitatea produselor; S ₂ . Aplică regulile de vecinătate a produselor în dependență de natura lor; S ₃ . Aplică principiul „primul intrat-primul ieșit” în dependență de natura produsului	Identifică riscurile ce influențează calitatea produselor de panificație și patiserie
RA: Absolventul manifestă autogestionare în asigurarea calității produselor finite prin monitorizarea etapelor de producere, finisare și depozitare a lor.		
Rezultatul învățării 2. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate identifica neconformitățile apărute în procesul de fabricare, cauzele acestora și posibilitățile de remediere</i>		
K ₁ . Metode de stabilire a calității semifabricatelor; K ₂ . Parametri tehnologici de fabricare a produselor în dependență de tipul lor și rețeta de fabricare	S ₁ . Verifică parametri organoleptici și fizico-chimici la aluaturi, umpluturi și alte semifabricate conform rețetelor; S ₂ . Monitorizează corectitudinea divizării, modelării și umplerii semifabricatelor, gradului de dospire și pregătire pentru coacere, conform rețetelor; S ₃ . Monitorizează setarea parametrilor tehnologici în dependență de tipul produsului, conform rețetelor; S ₄ . Poate contribui la optimizarea procesului tehnologic și modificarea rețetelor în vederea asigurării calității.	Identifică calitatea semifabricatelor, explică cauzele neconformităților și propune măsuri de remediere
RA: Absolventul este responsabil de calitatea produselor de panificație și patiserie, realizând autonom monitorizarea etapelor de producere, finisare și depozitare a acestora		
CPS 2. Asigurarea siguranței produselor finite		
Rezultatul învățării 3. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate identifica riscurile de contaminare pe etape de producere, analizând calitatea materiei prime și auxiliare și asigurând respectarea cerințelor de păstrare a acestora</i>		
K ₁ Identificarea riscurilor în punctele critice în funcție de natura materiei prime; K ₂ Metode de analiză a materiei prime; K ₃ Stabilirea zonelor cu potențial de risc; K ₄ Metode de dezambalare a materiei prime.	S ₁ Monitorizează riscurile fizice, chimice și biologice la punctele critice, în dependență de natura materiei prime; S ₂ Analizează fișele de evidență a materiei prime pe tot traseul tehnologic; S ₃ Aplică procedee de control organoleptic în dependență de tipul de materie primă; S ₄ Elimină materia primă neconformă din fluxul tehnologic și întocmește documentul de retur conform regulamentului intern al întreprinderii; S ₅ Identifică și documentează zonele cu potențial de risc;	Identifică riscurile de contaminare a produselor pe etape de producere Stabilește calitatea materiei prime și elimină din producere materia primă neconformă Completează documentele de

	S ₆ Monitorizează dezambalarea materiei prime în dependență de natura ei și tipul de ambalaj;	retur Dezambalează conform normelor materia primă
RA: Absolventul manifestă autogestionare în controlul calității materiei prime, a semifabricatelor și produselor finite fabricate pe segmente tehnologice.		
CPS 3. Asigurarea condițiilor igienico- sanitare în secția de producere		
Rezultatul învățării 4. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate</i> asigura condițiile sanitaro-igienice în mediul de producere, aplicând procedee specifice de înlăturare a neconformităților identificate		
K ₁ Normele sanitare pentru condițiile de mediu din încăperile de producere K ₂ Documente de înregistrare a condițiilor igienico-sanitare în secție K ₃ Dispozitive de măsură și control a condițiilor de mediu din încăperile de producere K ₄ Metode de înlăturare a neconformităților igienico-sanitare	S ₁ Aplică procedee specifice de verificare a condițiilor de mediu (umiditatea aerului, temperatura etc.) și completează registrul cu datele colectate; S ₂ Aplică regulile igienico-sanitare la locul de lucru conform regulamentului intern al întreprinderii și monitorizează respectarea regulilor de către membrii echipei; S ₃ Aplică procedee specifice de identificare a stării igienico-sanitare a spațiilor de producere, depozitului și anexelor social-sanitare; S ₄ Monitorizează și aplică metode specifice de înlăturare a neconformităților igienico-sanitare.	Efectuează măsurări a condițiilor de mediu Stabilește corespunderea condițiilor igienico- sanitare în mediul de producere și le înregistrează în documentele de evidență internă. Aplică procedee specifice de înlăturare a neconformităților identificate.
RA: Absolventul manifestă responsabilitate în respectarea normelor sanitaro-igienice în secția de producere. Verifică spațiile de producere, depozitului și anexele social-sanitare, preluând responsabilitatea pentru asigurarea condițiilor sanitaro-igienice în secție.		
CPS 4. Asigurarea condițiilor de securitate și sănătate în muncă în secția de producere		
Rezultatul învățării 5. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate</i> identifica situații de risc pentru securitatea și sănătatea în muncă și aplica măsuri corespunzătoare de eliminare a acestora.		
K ₁ Cadrul legislativ și normativ privind securitatea și sănătatea în muncă pentru industria alimentară K ₂ Cerințe de securitate la exploatarea utilajului, inventarului și ustensilelor utilizate în panificație și patiserie.	S ₁ Aplică normele SSM la locul de lucru conform cadrului legislativ și normativ și monitorizează respectarea lor de către membrii echipei; S ₂ Exploatează utilajul, inventarul și ustensilele conform instrucțiunilor de securitate și sănătate în muncă și monitorizează exploatarea acestora de către membrii echipei; S ₃ Aplică măsuri corespunzătoare în funcție de accidentul la locul de muncă sau situația excepțională și raportează superiorului.	Identifică situații de risc la locurile de muncă și aplică măsuri corespunzătoare de eliminare a riscurilor.
RA: Absolventul manifestă reponsabilitate în aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă la exploatarea utilajului, inventarului și ustensilelor.		
CPS 5. Implementarea măsurilor de protecție a mediului		
Rezultatul învățării 6. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate</i> aplica măsuri de identificare și evacuare inofensivă a deșeurilor cu risc de poluare a mediului și utiliza produse inofensive pentru igienizarea spațiilor și combaterea dăunătorilor.		
K ₁ Clasificarea deșeurilor din industria panificației și impactul lor asupra mediului	S ₁ Identifică utilajele cu risc de poluare, ce funcționează cu neregularități; S ₂ Monitorizează sortarea și evacuarea	Identifică deșeurile cu risc de poluare a

ambiant K ₂ Metode de sortare și rebut a deșeurilor din industria panificației K ₃ Produse de igienizare ecologice.	deșeurilor de producere în dependență de natura lor; S ₃ Întocmește formulare de evidență a deșeurilor; S ₄ Identifică situații cu risc sporit de poluare a mediului în urma acțiunilor de igienizare a spațiilor și combaterea dăunătorilor, și înlătură neregularitățile în limita capacității.	mediului și ia măsuri pentru evacuarea inofensivă a lor. Utilizează pentru igienizarea spațiilor și combaterea dăunătorilor produse inofensive.
RA: Absolventul identifică sursele de poluare a mediului din cadrul entității de producere, în mod autonom, și întreprinde măsuri pentru înlăturarea inofensivă a acestora sau raportează superiorului		
CPS 6. Organizarea procesului de lucru		
Rezultatul învățării 7. Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate organiza procesul de lucru prin calcularea și asigurarea resurselor necesare desfășurării activității secției și repartizarea sarcinilor de lucru membrilor echipei conform comenzii.		
K ₁ Reguli de igienizare a spațiilor, utilajului și ustensilelor. K ₂ Metode de calculare a resurselor necesare în dependență de volumul comenzii. K ₃ Principii de organizare a activității de producere. K ₄ Tipurile de documente aferente și reguli de îndeplinire a lor	S ₁ Respectă algoritmul de igienizare și de echipare pentru procesul de lucru; S ₂ Identifică volumul de lucru și resursele necesare conform comenzii de producere; S ₃ Identifică cantitatea și tipul de materie primă conform rețetei și comenzii de producere; S ₄ Identifică utilajele, inventarul și ustensilele defecte sau uzate și raportează superiorului; S ₅ Repartizează membrilor echipei operații de lucru conform comenzii de producere; S ₆ Analizează, înregistrează și raportează totalurile zilei / schimbului de lucru.	Calculează resursele necesare pentru organizarea procesului de lucru Îndeplinește documentația aferentă volumului de lucru realizat
RA: Absolventul manifestă autogestionare în planificarea activităților de lucru și asigura necesarul de utilaje, inventar și materie primă conform comenzii de producere		
CPS 7. Organizarea locului de lucru		
Rezultatul învățării 8. Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate organiza locul de lucru conform normelor securității și sănătății în muncă și ergonomice în vigoare		
K ₁ Norme de proiectare a întreprinderilor de ramură K ₂ Cerințele ergonomice de organizare a locurilor de lucru K ₃ Norme de securitate și sănătate în muncă specifice domeniului de activitate	S ₁ Apreciază condițiile de lucru în secție (iluminatul, nivelul de zgomot, ventilarea) conform prevederilor normative în vigoare; S ₂ Respectă regulile ergonomice de instalare a utilajului, exploatarea a inventarului și ustensilelor în secție conform fluxului tehnologic; S ₃ Monitorizează gradul de pregătire a membrilor echipei pentru ziua / schimbul de lucru (prezența și starea echipamentului, starea igienică și de sănătate a persoanelor).	Organizează locul de lucru conform normelor securității și sănătății în muncă și ergonomice în vigoare
RA: Absolventul supraveghează activitatea membrilor echipei de lucru și manifestă responsabilitate pentru organizarea locului de lucru.		
CPS 8. Pregătirea materiei prime și auxiliare		
Rezultatul învățării 9. Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate verifica calitatea și pregăti materia primă și auxiliară pentru procesare conform procedurilor specifice		
K ₁ Metode de dezambalare a materiei prime; K ₂ Metode de prelevare a materiei prime;	S ₁ Dezambalează materia primă și auxiliară în dependență de natura ei și tipul de ambalaj, în condiții de igienă și siguranță alimentară; S ₂ Prelevează mostrele de materie primă în	Dezambalează materia primă conform procedurilor

<p>K₃ Controlul calității materiei prime și auxiliare K₄ Metode de pregătire a materiei prime și auxiliare pentru procesare;</p>	<p>dependență de tipul ei; S₃ Aplică procedee de control organoleptic al materiei prime și auxiliare, după dezambalare, în dependență de tipul ei; S₄ Monitorizează condițiile de păstrare a materiilor prime și auxiliare S₅ Execută prelucrarea primară a materiei prime și auxiliare pulverulente prin cernere, și înlăturarea impurităților metalice, utilizând mijloacele specifice; S₆ Monitorizează pregătirea primară a ouălor prin spălare, dezinfectare, clătire și zvântare, respectând normele igienico-sanitare; S₇ Prepară componentele lichide prin amestecarea soluțiilor și suspensiilor, filtrarea lor și topirea grăsimilor, utilizând mijloacele specifice; S₈ Monitorizează pregătirea primară a fructelor, pomușoarelor, legumelor, nuciferelor și semințelor, în mod manual sau mecanic, respectând algoritmul tehnologic; S₉ Aplică prevederile regulamentului intern al întreprinderii în caz de neconformități în procesul de pregătire a materiei prime și auxiliare.</p>	<p>specifice. Stabilește calitatea materiei prime și auxiliare Pregătește materia primă și auxiliară pentru procesare</p>
<p>RA: Absolventul manifestă autogestionare în monitorizarea/pregătirea materiei prime pentru procesare cu aplicarea tehnicilor specifice și respectarea regimului tehnologic</p>		
<p align="center">CPS 9. Prepararea semifabricatelor în baza rețetelor întreprinderii</p>		
<p>Rezultatul învățării 10. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate</i> prepara semifabricatele și pregăti siropurile, umpluturile, glazurile conform rețetelor întreprinderii, aplicând metode de apreciere a calității semifabricatelor la fiecare etapa tehnologica</p>		
<p>K₁ Prepararea maialelor și prospăturilor; K₂ Prepararea aluaturilor în dependență de rețetă și tipul lor; K₃ Tehnici de prelucrare a aluaturilor; K₄ Tehnici de preparare a umpluturilor; K₅ Tehnici de preparare a siropurilor; K₆ Tehnici de preparare a glazurilor; K₇ Operații de prelucrare finală a aluatului; K₈ Parametrii tehnologici ai operației de dospire a semifabricatelor; K₉ Tehnici de finisare, ambalare și congelare a semifabricatelor;</p>	<p>S₁ Execută operații de dozare, malaxare și fermentare a ingredientelor pentru prepararea maialelor și prospăturilor, conform rețetelor; S₂ Monitorizează operații de dozare, malaxare, frământare, dospire, opărire, răcire etc. a aluatului, în dependență de tipul lui / de rețetă; S₃ Monitorizează operațiile de mărunțire, opărire, prăjire, pasare, batere, amestecare etc. a umpluturilor, în dependență de tipul lor / de rețetă; S₄ Execută operațiile de dozare, fierbere, răcire, filtrare, concentrare și aromatizare a siropurilor, în dependență de rețetă; S₅ Monitorizează operațiile de dozare, topire, amestecare, filtrare la prepararea glazurilor, în dependență de rețetă; S₆ Apreciază organoleptic și fizico -chimic calitatea semifabricatelor S₇ Monitorizează operațiile de divizare, laminare, modelare, crestare, ștanțare, presare etc. a aluatului, în dependență de produs;</p>	<p>Tehnologia de fabricare a produselor de panificație și patiserie Tehnici specifice de finisare a produselor de patiserie Selectarea utilajului necesar pentru procesul de fabricare a produselor de panificație și patiserie Aplicarea tehnicilor de preparare a umpluturilor, siropurilor,</p>

<p>K₁₀ Parametrii tehnologici ai procesului de coacere a produselor;</p> <p>K₁₁ Tehnici de preparare a gogoșilor;</p> <p>K₁₂ Norme de SSM la exploatarea utilajelor de filiere;</p> <p>K₁₃ Parametrii tehnologici ai operației de uscare a produselor.</p>	<p>S₈ Monitorizează dospirea semifabricatelor, urmărind temperatura, umiditatea relativă a aerului, durata, conform rețetei;</p> <p>S₉ Execută ornarea semifabricatelor (până sau după dospire, după caz) prin procedee specificate în rețetă;</p> <p>S₁₀ Execută operațiile de divizare, ambalare și congelare a aluatului și semifabricatelor, utilizând mijloacele specifice;</p> <p>S₁₁ Execută coacerea, respectând temperatura și durata, conform rețetei;</p> <p>S₁₂ Execută operațiile de prăjire, răcire și ornare a gogoșilor, respectând normele SSM în lucrul cu uleiul încins;</p> <p>S₁₃ Monitorizează respectarea normelor SSM la exploatarea utilajelor de feliat;</p> <p>S₁₄ Monitoriza procesul de uscare a semifabricatelor, respectând temperatura și durata, conform rețetei.</p> <p>S₁₅ Identifica neconformitățile apărute în procesul de fabricare, cauzele acestora și posibilitățile de remediere</p>	<p>glazurilor. Congelarea, ambalarea semifabricatelor.</p>
<p>RA: Absolventul manifestă responsabilitate în prepararea și verificarea calității semifabricatelor și produselor finite. Execută lucrări specifice de prelucrare și finisare a lor.</p>		
<p align="center">CPS 10. Finisarea produselor de panificație și patiserie</p>		
<p>Rezultatul învățării 11. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate executa lucrări specifice de finisare și congelare (după caz) a produselor de panificație și patiserie în dependență de tipul produsului și rețetă, aplicând tehnici specifice de finisare a produselor de panificație și patiserie</i></p>		
<p>K₁ Metode și tehnici de finisare a produselor de panificație și patiserie;</p> <p>K₂ Metode și tehnici de congelare a produselor finite.</p> <p>K₃ Tehnici de prelucrare a aluaturilor;</p> <p>K₄ Operații de prelucrare finală a aluatului;</p> <p>K₅ Parametrii tehnologici ai operației de dospire a semifabricatelor;</p> <p>K₆ Tehnici de finisare, ambalare și congelare a semifabricatelor;</p> <p>K₇ Parametrii tehnologici ai procesului de coacere a produselor;</p> <p>K₈ Tehnici de preparare a gogoșilor;</p> <p>K₉ Norme de SSM la exploatarea utilajelor de filiere;</p> <p>K₁₀ Parametrii tehnologici ai operației de uscare a</p>	<p>S₁ Monitorizează răcirea produselor până la temperatura optimă pentru manipulare ulterioară;</p> <p>S₂ Monitorizează glazurarea produselor, utilizând procedee specifice conform rețetei;</p> <p>S₃ Monitorizează stratificarea biscuiților și napolitanelor conform rețetei;</p> <p>S₄ Monitorizează injectarea umpluturilor în produsul finit, conform rețetei;</p> <p>S₅ Monitorizează înciriparea utilizând procedee specifice, conform rețetei;</p> <p>S₆ Monitorizează ornarea produsului finit, utilizând procedee specifice, conform rețetei;</p> <p>S₇ Monitorizează congelarea produsului finit, în funcție de condițiile de păstrare și manipulare, specificate în comanda de producere.</p> <p>S₈ Identifica neconformități apărute în procesul de finisare, cauzele acestora și posibilități de remediere</p>	<p>Executarea lucrărilor specifice de finisare și congelare (după caz) a produselor de panificație și patiserie în dependență de tipul produsului și rețetă</p>

produselor		
RA: Manifestă responsabilitate în executarea lucrărilor de finisare a produselor de panificație conform rețetelor și comenzii de producere		
CPS 11. Pregătirea produselor pentru depozitare și comercializare		
Rezultatul învățării 12. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate</i> pregăti produsele finite pentru depozitare și comercializare verificând corespunderea indicatorilor de calitate ai produsului finit cu normele de calitate și rețeta de producere, rebutând produsele neconforme după tipul produsului, alegând marca corespunzător tipul de ambalaj, ducând evidența cantității de produse depozitate și expediate, verificând respectarea condițiilor de păstrare		
K1 Metode de analiză organoleptică a produselor finite; K2 Metode de prelucrare a rebutului de panificație și patiserie; K3 Ambalajul și designul produselor de panificație; K4 Marcarea produselor de panificație și patiserie; K5 Depozitarea și expedierea produselor de panificație și patiserie; K6 Completarea documentației interne aferente procesului de producere.	S1 Aplică procedee de control organoleptic specifice produsului finit solicitat și înregistrează constatările în registrul intern; S2 Verifică corespunderea greutateii produselor finite cu comanda de producere; S3 Identifică și rebutează produsele neconforme, respectând prevederile regulamentului intern al întreprinderii; S4 Monitorizează prelucrarea produselor rebutate, ținând cont de tipul de produs, în conformitate cu regulamentul intern al întreprinderii; S5 Verifică calitatea felierii produselor finite conform comenzii; S6 Monitorizează selectarea ambalajului, ambalarea produselor și verifică integritatea și corectitudinea marcării ambalajului conform tipului de produs; S7 Monitorizează cantitatea produselor transmise spre depozitare și expediere, înregistrând datele în documentele de evidență a întreprinderii.	Controlul organoleptic al calității produselor finite Verificarea corespunderii indicatorilor de calitate ai produsului finit cu normele de calitate și rețeta de producere. Rebutarea produselor neconforme după tipul produsului Alegerea și marcarea corespunzătoare a tipului de ambalaj. Evidența cantității de produse depozitate și expediate.
RA: Manifestă autogestionare și responsabilitate în ambalarea și depozitarea produselor finite. Supraveghează activitatea altor persoane, preluând responsabilitatea pentru monitorizarea executării comenzilor de producție.		
CPS 12. Monitorizarea resurselor pe parcursul fluxului tehnologic		
Rezultatul învățării 13. <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate</i> calcula și monitoriza consumul de materie primă și resurse necesare fabricării unui lot de produse, participând și la procedura de casare a rebutului și de inventariere a materiei prime și utilajului		
K1 Calculul consumului de materie primă pentru un lot de produs; K2 Calculul resurselor necesare pentru producerea unui lot de produse; K3 Procedura de casare a produselor rebutate; K4 Procedura de inventariere.	S1 Monitorizează consumul de materie primă pentru prevenirea pierderilor tehnologice; S2 Monitorizează consumul resurselor energetice și asigura utilizarea lor eficientă în secția de producere; S3 Participă la procedura de casare a produselor rebutate conform regulamentului intern al întreprinderii; S4 Gestionează implicarea eficientă a membrilor echipei în etapele fluxului tehnologic; S5 Aplică procedurile de inventariere a materiei prime și utilajelor la locul de lucru conform regulamentului de stat privind inventarierea bunurilor materiale.	Calculează și monitorizează consumul de materie primă și resurse necesare fabricării unui lot de produse Participă la procedura de casare a rebutului și de inventariere a materiei prime și utilajului.

RA: Absolventul manifestă responsabilitate în participarea la procedurile interne de monitorizare a resurselor pe parcursul fluxului tehnologic		
CPS 13. Înregistrarea datelor în documente de evidență internă		
Rezultatul învățării 14. Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate completa registrele și documentele de evidență, aplecând corect regulile de scriere a unităților de măsură, monetare și a calificativelor conform Convenției Internaționale a Unităților de Măsură		
K1. Documentele la nivel național și de ramură, regulile de înscriere a rezultatelor activității de producere; K2. Parametrii tehnici și unitățile de măsură a utilajelor și condițiilor de mediu.	S1 Înscrie în formularele de nivel național și de ramură rezultatele activității în cadrul secției de producere; S2 Întocmește și completează registre de evidență, rapoarte zilnice de activitate etc., conform regulamentului intern al întreprinderii; S3 Aplică regulile de scriere a indicațiilor, unităților de măsură (la utilaje, parametrii de mediu), unităților monetare și calificativelor (la controlul organoleptic) conform Convenției Internaționale a Unităților de Măsură.	Completează registrele și documentele de evidență Aplică corect regulile de scriere a unităților de măsură, monetare și a calificativelor conform convenției internaționale a unităților de măsură.
RA: Absolventul manifestă responsabilitate în completarea documentelor specifice activității profesionale și evidența zilnică a activității secției		

CRITERII DE EVALUARE A REZULTATELOR ÎNVĂȚĂRII PENTRU ATRIBUIREA CALIFICĂRII

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 conform prevederilor curriculare aprobate de MECC în scopul evaluării rezultatelor învățării stabilite, conform CNCRM.
2.	Forma de evaluare finală a rezultatelor învățării	Examenul de calificare, examen de bacalaureat profesional și/sau lucrare de diplomă
3.	Condiții organizatorice de realizare a evaluării finale	Organizarea și desfășurarea evaluării finale se realizează conform cadrului normativ-reglator în vigoare, care prevede următoarele: <ul style="list-style-type: none"> - Evaluarea finală se organizează de către instituțiile de învățământ profesional tehnic, care dețin acreditarea la programul pentru care se organizează și se desfășoară evaluarea calificării. - Examenul de calificare se desfășoară prin metoda sistemului unificat, iar procedurile se reglementează prin ordinul MECC. - Ca evaluarea să fie validă și fiabilă responsabile sunt: MECC, instituțiile de învățământ, Comisia de elaborare a instrumentelor de evaluare. - Responsabili de elaborarea instrumentelor de evaluare sunt membrii grupului de lucru pentru elaborarea probei scrise și practice, constituit conform ordinului MECC; - Comisia de elaborare a instrumentelor de evaluare asigură calitatea materialelor de evaluare, iar administrația instituției

		<p>asigură securitatea acestora până, pe parcurs și după evaluare.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Examenul de calificare constă într-o probă scrisă și o probă practică. - Timpul necesar evaluării finale a rezultatelor învățării este: <ul style="list-style-type: none"> • proba scrisă -180 minute; • proba practică - 6 ore astronomice; - Lista materialelor și echipamentului necesar pentru realizarea probelor de evaluare în cadrul examenului se specifică de către comisia de elaborare a subiectelor pentru examen.
4.	Cerințe generale față de modalitatea de evaluare și instrumentele utilizate în procesul de evaluare	Proba scrisă a examenului de calificare se va desfășura în sălile de instruire teoretică, iar proba practică a examenului de calificare va fi organizată în ateliere de instruire practică sau în cadrul întreprinderii.
5.	Cerințe generale față de evaluatori	<p>Pentru organizarea și desfășurarea examenului de calificare sunt constituite:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Comisia de elaborare a subiectelor pentru Examen; 2. Comisia de evaluare și calificare. <p>Comisia de elaborare a subiectelor pentru examen trebuie să răspundă cumulativ următoarelor cerințe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - să dețină experiență în activitatea pe care o evaluează; - să dețină studii superioare de specialitate; - să dețină grad științific/didactic; - să cunoască conținutul curricular al programului de formare profesională tehnică specific domeniului de calificare profesională certificată; - să dețină certificat care să confirme participarea la cursuri de formare continuă în domeniul evaluării. <p>Membrii Comisiei de evaluare și calificare, care sunt reprezentanți ai companiilor din piața muncii, vor fi instruiți referitor la aplicarea instrumentelor de evaluare.</p> <p>Comisia de evaluare și calificare va evalua rezultatele învățării candidaților și va atribui calificarea corespunzătoare în conformitate cu prevederile CNCRM.</p>
6.	Cerințe generale referitor la atribuirea calificării	<p>Atribuirea calificării se face de Comisia de evaluare și calificare constituită din reprezentanți ai agenților economici și cadre didactice, aprobată prin ordinul directorului instituției de învățământ. Decizia Comisiei este consemnată în procese-verbale, prin care se specifică rezultatele susținerii probelor de evaluare finală, semnate de președinte și membrii comisiei, care se păstrează în arhiva instituției în care s-a desfășurat evaluarea. Ordinul de atribuire a calificării se emite de directorul instituției în baza deciziei Comisiei de evaluare și calificare.</p>

2 FORME DE EVALUARE A REZULTATELOR ÎNVĂȚĂRII PENTUR 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"> 1. identifica riscurile ce influențează calitatea produselor alimentare, monitorizând parametrii tehnologici în dependență de tipul produsului. 	<p>Itemi obiectivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - itemi cu alegere duală

<ol style="list-style-type: none"> 2. identifica neconformitățile apărute în procesul de fabricare, cauzele acestora și posibilitățile de remediere. 3. identifica riscurile de contaminare pe etape de producere, analizând calitatea materiei prime și auxiliare și asigurând respectarea cerințelor de păstrare a acestora. 4. asigura condițiile sanitaro-igienice în mediul de producere, aplicând procedee specifice de înlăturare a neconformităților identificate. 5. identifica situații de risc pentru securitatea și sănătatea în muncă și aplica măsuri corespunzătoare de eliminare a acestora. 6. aplica măsuri de identificare și evacuare inofensivă a deșeurilor cu risc de poluare a mediului și utiliza produse inofensive pentru igienizarea spațiilor și combaterea dăunătorilor. 7. organiza procesul de lucru prin calcularea și asigurarea resurselor necesare desfășurării activității secției și repartizarea sarcinilor de lucru membrilor echipei conform comenzii. 8. organiza locul de lucru conform normelor securității și sănătății în muncă și ergonomice în vigoare. 9. verifica calitatea și pregăti materia primă și auxiliară pentru procesare conform procedeelelor specifice. 10. prepara semifabricatele și pregăti siropurile, umpluturile, glazurile conform rețetelor întreprinderii, aplicând metode de apreciere a calității semifabricatelor la fiecare etapa tehnologica. 11. executa lucrări specifice de finisare și congelare (după caz) a produselor de panificație și patiserie în dependență de tipul produsului și rețetă, aplicând tehnici specifice de finisare a produselor de panificație și patiserie. 12. pregăti produsele finite pentru depozitare și comercializare verificând corespunderea indicatorilor de calitate ai produsului finit cu normele de calitate și rețeta de producere, rebutând produsele neconforme după tipul produsului, alegând marca corespunzător tipul de ambalaj, ducând evidența cantității de produse depozitate și expediate, verificând respectarea condițiilor de păstrare. 13. calcula și monitoriza consumul de materie primă și resurse necesare fabricării unui lot de produse, participând și la procedura de casare a rebutului și de inventariere a materiei prime și utilajului. 14. completa registrele și documentele de evidență, aplicând corect regulile de scriere a unităților de măsură, monetare și a calificativelor conform Convenției Internaționale a Unităților de Măsură. 	<ul style="list-style-type: none"> - itemi de tip pereche - itemi cu alegere multiplă Itemi semi obiectivi: - itemi cu răspuns scurt - întrebări structurate Itemi subiectivi: - rezolvare de probleme
---	---

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

Absolventul poate:

1. organiza procesul și locul de muncă cu respectarea cerințelor sanitare de igienă și de securitate în procesul de preparare și păstrare a produselor de panificație și patiserie,
2. seta și monitoriza parametrii tehnologici ai utilajului în dependență de tipul produsului,
3. stabili calitatea materiei prime și elimina din producere materia primă neconformă,
4. pregăti materia primă și auxiliară pentru procesare,
5. prepara și verifica calitatea semifabricatelor și produselor finite,
6. aplica tehnici specifice de finisare a produselor de patiserie,
7. executa lucrări specifice de pregătire a produselor de panificație și patiserie pentru depozitare și comercializare.

Pentru evaluarea abilităților practice la final de program, se recomandă executarea unei sarcini complexe, constituite din 2 produse de panificație, preparate prin metodele propuse mai jos:

Sarcina I

1. Prepararea unui produs din aluat dospit (metoda directă): pâine în asortiment sau colaci.
2. Prepararea unui produs din aluat fraged: fursecuri, biscuiți sau prăjituri.

Sarcina II

1. Prepararea unui produs din aluat dospit (metoda directă): baghetă, pateuri sau plăcinte.
2. Prepararea unui produs din aluat de pandișpan/checc: checuri, tarte sau prăjituri.

Sarcina III

1. Prepararea unui produs din aluat dospit (metoda directă): produse de franzelărie.
2. Prepararea unui produs din aluat opărit: ecleruri, gogoși, turte dulci.

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

Absolventul poate:

1. identifica riscurile ce influențează calitatea produselor alimentare, monitorizând parametrii tehnologici în dependență de tipul produsului.
2. identifica neconformitățile apărute în procesul de fabricare, cauzele acestora și posibilitățile de remediere.
3. identifica riscurile de contaminare pe etape de producere, analizând calitatea materiei prime și auxiliare și asigurând respectarea cerințelor de păstrare a acestora.
4. asigura condițiile sanitaro-igienice în mediul de producere, aplicând procedee specifice de înlăturare a neconformităților identificate.
5. identifica situații de risc pentru securitatea și sănătatea în muncă și aplica măsuri corespunzătoare de eliminare a acestora.
6. aplica măsuri de identificare și evacuare inofensivă a deșeurilor cu risc de poluare a mediului și utiliza produse inofensive pentru igienizarea spațiilor și combaterea dăunătorilor.
7. organiza procesul de lucru prin calcularea și asigurarea resurselor necesare desfășurării activității secției și repartizarea sarcinilor de lucru membrilor echipei conform comenzii.
8. organiza locul de lucru conform normelor securității și sănătății în muncă și ergonomice în vigoare.
9. verifica calitatea și pregăti materia primă și auxiliară pentru procesare conform procedeelelor specifice.
10. prepara semifabricatele și pregăti siropurile, umpluturile, glazurile conform rețetelor întreprinderii, aplicând metode de apreciere a calității semifabricatelor la fiecare etapa tehnologica.
11. executa lucrări specifice de finisare și congelare (după caz) a produselor de panificație și patiserie în dependență de tipul produsului și rețetă, aplicând tehnici specifice de finisare a produselor de panificație și patiserie.
12. pregăti produsele finite pentru depozitare și comercializare verificând corespunderea indicatorilor de calitate ai produsului finit cu normele de calitate și rețeta de producere, rebutând produsele neconforme după tipul produsului, alegând marca corespunzător tipul de ambalaj, ducând evidența cantității de produse depozitate și expediate, verificând respectarea condițiilor de păstrare.
13. calcula și monitoriza consumul de materie primă și resurse necesare fabricării unui lot de produse, participând și la procedura de casare a rebutului și de inventariere a materiei prime și utilajului.
14. completa registrele și documentele de evidență, aplicând corect regulile de scriere a unităților de măsură, monetare și a calificativelor conform Convenției Internaționale a Unităților de Măsură.

Pentru evaluarea absolventului la finele programului de formare profesională se admite și elaborarea lucrării de diplomă. Prin lucrarea de diplomă se evaluează nivelul de pregătire a candidatului la programul de formare profesională tehnică post secundară, a capacității acestuia de

documentare, analiză, sistematizare, sintetizare, utilizare și demonstrare a cunoștințelor, abilităților și competențelor profesionale.

Admiterea către elaborarea lucrării de diplomă se realizează conform actelor normative în vigoare. Lucrarea de diplomă se evaluează de către conducătorul lucrării de diplomă, și se recenzează de către un recenzent din afara instituției. Prin lucrarea de diplomă se evaluează nivelul de pregătire a candidatului la programul de formare profesională tehnică postsecundară, a capacității acestuia de documentare, analiză, sistematizare, sintetizare, utilizare și demonstrare a cunoștințelor, abilităților și competențelor profesionale.

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 conform matricei de specificații, în baza curriculumului. Candidații trebuie să realizeze testul în volum de 33 % din punctajul acumulat. Convertirea procentului de realizare a testului în note este prezentată în tabelul de mai jos:

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

Proba practică

Pentru evaluarea abilităților practice la final de program, candidatul va pregăti două produse de panificație. 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, prezentați în tabelul de mai jos.

Descriptorii de note pentru proba practică

Descriptorii de note sunt aplicați pentru aprecierea rezultatelor învățării demonstrate prin proba practică, parte componentă a examenului de calificare. Aceștia descriu semnificația notei pentru examenul de calificare, care se include în media generală din diploma de studii profesionale. 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	Descriptori			Respins
	Admis			
Respectarea cerințelor de realizare a sarcinii	<ul style="list-style-type: none"> - respectă cerințele sanitare de igienă personală și în procesul de muncă - respectă regulile de securitate și sănătate în muncă pe toată durata de realizare a sarcinii - utilizează ustensilele și utilajul tehnologic, conform instrucțiunii de exploatare și destinației <p>Notă: Rezultatele învățării axate pe respectarea securității și sănătății în muncă trebuie să fie evaluate pe parcursul programului. Cu toate acestea, este important pentru calificarea Tehnician în panificație și patiserie ca sarcina să fie realizată în securitate maximă. 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ DA respectă/realizează ✓ NU respectă/realizează <p>Prin urmare, pentru a trece proba practică de evaluare, candidatul trebuie să fie apreciat prin DA la toți trei descriptorii.</p>			<ul style="list-style-type: none"> - are aspect sanitar necorespunzător - manifestă comportament neconform cerințelor sanitare de igienă - utilizează necorespunzător ustensilele și utilajul - nu menține în curățenie locul de muncă
Criterii de evaluare	Nivel minim (nota 5-6)	Nivel mediu (nota 7-8)	Nivel maxim (nota 9-10)	Nesatisfăcător (nota<5)
Respectarea etapelor procesului tehnologic	<ul style="list-style-type: none"> - consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată; - produsul finit este preparat conform rețetei; 	<ul style="list-style-type: none"> - consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată; - produsul finit este preparat conform rețetei; 	<ul style="list-style-type: none"> - consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată; - produsul finit este preparat conform rețetei; 	<ul style="list-style-type: none"> - consecutivitatea etapelor procesului tehnologic nu este respectată; - produsul finit nu este preparat conform rețetei;

Forma și volumul produsului de panificație	<ul style="list-style-type: none"> - Forma produsului este asimetrică, produsul are o aplatizare neînsemnată și ca volum este insuficient dezvoltat, adică este puțin crescut; 	<ul style="list-style-type: none"> - Produsul are forma cu mici abateri de la cea stabilită, iar ca volum este suficient dezvoltat, adică este suficient de crescut; 	<ul style="list-style-type: none"> - Produsul are forma corectă (rotundă ori alungită sau cu împletituri), simetrică, estetică, dovedind grija cu care a fost lucrat, iar ca volum produsul este bine dezvoltat, adică crescut, neaplatizat sau bombat; 	<ul style="list-style-type: none"> - Produsul nu are forma stabilită, este inestetic (este încovoiat), lovit de lopată, deformat la coaja de vatră, are încheietura slabă; este aplatizat;
Suprafața (aspectul cojii)	<ul style="list-style-type: none"> - Produsul are suprafața aspră, nelucioasă (mată) sau cu urme de făină, spoită superficial sau are crăpături până la 1 cm lățime și până la 5 cm lungime, ori prezintă 1-2 lipituri de circa 2 cm² fiecare; - Produsul are suprafața neuniform glazurată sau presărată cu ingrediente; creștăturile, înțepăturile sau alt desen sunt realizate cu abateri de la rețeta corespunzătoare; - Coaja nu este crocantă, fiind puțin moale; 	<ul style="list-style-type: none"> - Produsul are suprafața aspră, slab lucioasă sau cu urme neînsemnate de făină, spoită parțial neuniform, fără crăpături și fără lipituri; - Produsul are suprafața glazurată sau presărată cu diferite ingrediente, cu creștături, înțepături sau alt desen, conform rețetei corespunzătoare, cu abateri neînsemnate; - Coaja este insuficient de crocantă, fiind puțin tare; 	<ul style="list-style-type: none"> - Suprafața produsului (cojii) este netedă, lucioasă (bine spoită, fără crăpături, lipituri sau alte defecte), dovedind că a fost lucrată îngrijit; - Produsul are suprafața, glazurată sau presărată cu diferite ingrediente, cu creștături, înțepături sau alt desen, conform rețetei corespunzătoare; - Coaja produsului este crocantă; 	<ul style="list-style-type: none"> - Produsul are suprafața neglazurată, zbârcită, sau are coaja groasă sau murdară, ori prezintă crăpături de 1 cm lățime și 5 cm lungime, sau are lipituri mai mari de 2 cm²;
Culoarea	<ul style="list-style-type: none"> - Produsul are coaja rumenită neuniform, cu părți prea brune sau palide, cu mici arsuri; 	<ul style="list-style-type: none"> - Produsul are coaja rumenită uniform, cu tendință spre brun, ușor caramelizată; 	<ul style="list-style-type: none"> - Produsul are coaja frumos rumenită (de la brun de nuci până la brun-roșcat la pâinea neagră; de la brun-auriu până la brun-deschis la pâinea semi albă și gălbui-aurie la cea albă), colorația este uniformă și atrăgătoare; 	<ul style="list-style-type: none"> - Produsul are coaja albicioasă (de aluat), mai ales la părțile laterale, sau are părți prea reunificate mai mari de ¼ din suprafața cojii;
Gradul de coacere și	<ul style="list-style-type: none"> - Produsul este suficient de copt, astfel că la lovirea în coaja de la 	<ul style="list-style-type: none"> - Produsul este suficient de copt, astfel că la lovirea în coaja de la 	<ul style="list-style-type: none"> - Produsul este bine copt, astfel că la lovire în 	<ul style="list-style-type: none"> Miezul produselor este

aspectul miezului în secțiune	<p>vatră produce sunet înăbușit (nu tocmai așa de clar);</p> <ul style="list-style-type: none"> - la apăsarea cu degetul, miezul revine foarte încet la starea inițială; la tăiere, pe lama cuțitului rămân urme de miez, sau miezul este fărâmicios; - pentru produsele din aluat fărâmicios, de turte dulci, de cozonac/chec: miez aspru, dens, slab fărâmicios, cu unele aglomerări, 	<p>vatră produce sunet înăbușit (nu tocmai așa de clar);</p> <ul style="list-style-type: none"> - la apăsarea cu degetul, miezul revine mai încet la starea inițială; la tăiere lama cuțitului rămâne curată, iar miezul nu se fărâmițează; - pentru produsele din aluat fărâmicios, de turte dulci, de cozonac/chec: miez parțial compact, dens, mai puțin fărâmicios, omogen, fără aglomerări; 	<p>coaja de la vatră produce sunet deschis-clar, caracteristic produsului bine copt;</p> <ul style="list-style-type: none"> - are miezul elastic, astfel că la apăsarea cu degetul revine imediat la starea inițială (apăsarea trebuie făcută ușor pentru ca structura porilor să nu fie distrusă); miezul are culoarea uniformă, este uscat la pipăire, iar la tăiere lama cuțitului rămâne curată, fără aderențe de miez; la netezirea tăieturii miezul nu se fărâmițează; - pentru produsele din aluat fărâmicios, de turte dulci, de cozonac/chec: miez compact, dens, fărâmicios, omogen, fără aglomerări 	<p>nedezvoltat; deformat, dur, neelastic, există cocoloașe, cu aglomerări de făină;</p>
Porozitatea miezului și structura porilor	<ul style="list-style-type: none"> - Produsul are porozitatea miezului neuniformă, cu până la patru goluri de 1x2 cm în secțiune 	<ul style="list-style-type: none"> - Produsul are porozitatea miezului uniformă și structura porilor fină (pufoasă), însă are până la trei goluri de 1x1 cm în secțiune 	<ul style="list-style-type: none"> - Produsul are porozitate uniformă și structura porilor fină (pufoasă) cu eventual maximum două goluri de mărime până la 1x1 cm, în secțiune 	<p>Produsul are porozitatea miezului neuniformă, cu mari abateri de la rețetă</p>
Aroma (mirosul)	<ul style="list-style-type: none"> - Produsul are aromă (miros) slab pronunțată 	<ul style="list-style-type: none"> - Aroma (mirosul) este pronunțată, plăcută, caracteristică produsului și adaosurilor conform rețetei 	<ul style="list-style-type: none"> - Aroma (mirosul) este pronunțată, plăcută, caracteristică produsului și adaosurilor conform rețetei 	<p>Produsul are miros de ars sau drojdii, acid sau alte mirosuri străine</p>

Gustul	- Produsul are gust bun (slab acrișor-dulceag), caracteristic sortimentului	- Gustul este plăcut, caracteristic produsului bine copt, fără gust acru sau amar, caracteristic sortimentului	- Gustul este plăcut, caracteristic produsului bine copt, fără gust acru sau amar, caracteristic sortimentului	Produsul are gust acru pronunțat sau fad, ori sărat
Umplutura, mixuri, adaosuri	- Umplutura, adaosurile și mix-urile sunt repartizate cu 1-2 aglomerări vizibile/pronunțate în întreg produsul;	- Umplutura, adaosurile și mix-urile sunt repartizate în întreg produsul cu abateri neesențiale de la rețetă;	- Umplutura, adaosurile și mix-urile sunt repartizate în întreg produsul, conform rețetei;	Umplutura adaosurile și mix-urile sunt repartizate cu multiple aglomerări vizibile/pronunțate în întreg produsul;
Gramajul	- gramajul produsului corespunde rețetei cu erori admisibile.	- gramajul produsului corespunde rețetei cu erori minime.	- gramajul produsului corespunde rețetei.	gramajul produsului nu corespunde rețetei.

ASIGURAREA CALITĂȚII STANDARDULUI DE CALIFICARE

ETAPE	DESCRIPTORI/DOVEZI
Inițierea procesului de elaborare a standardului de calificare	<ul style="list-style-type: none"> - Memorandumului de Cooperare cu privire la implementarea Proiectului-UE/Acțiunea 20 7 389-857 „Dezvoltarea zonelor rurale în Republica Moldova (DevRAM)“; - Ordinul nr. 232 din 03.03.2020 al MECC Cu privire la elaborarea standardului de calificare „Tehnician în panificație” și constituirea grupului de lucru;
Elaborarea standardului de calificare	<p>La baza elaborării standardului de calificare este standardul ocupațional pentru specialitatea Tehnician în panificație și patiserie, aprobat prin ordinul Ministerului Agriculturii, Dezvoltării Regionale și Mediului nr, 262 din 10-12-.2020.</p> <p>Membrii grupului de lucru:</p> <ul style="list-style-type: none"> - au participat la sesiunile de instruire „Formarea competențelor de elaborare, revizuire și validare a standardelor de calificare” OMECC nr. 139/14.02.2020); - au elaborat standarde de calificare la alte profesii; - au participat la elaborarea Curriculum-urilor la programele de studii din domeniul general de studii Tehnologiei de fabricare și prelucrare.
Validarea standardului de calificare	Standardul de calificare a fost validat de către Comitetul sectorial pentru formare profesională în domeniul Comerț, Hoteluri și Restaurante.
Implementarea standardului de calificare	<ul style="list-style-type: none"> - Revizuirea și adaptarea Curriculumului și planului de învățământ pentru programul de formare profesională tehnică post secundară, conform cerințelor standardului de calificare; - Evaluarea rezultatelor învățării conform standardului de calificare; - Asigurarea condițiilor de evaluare conform standardului de calificare.
Mecanisme de feedback și de îmbunătățire continuă a calității standardului de calificare	<ul style="list-style-type: none"> - Furnizorii programului de formare profesională sunt responsabili de colectarea feedback-ului de la părțile interesate în această calificare. - 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. - Standardul de calificare va fi revizuit în termen de șase luni de la aprobarea standardului ocupațional actualizat, luând în considerare schimbarea continuă a contextului socioeconomic, în general, precum și tendințele de dezvoltare a industriei alimentare, în special.
Asigurarea transparenței	Standardul de calificare va fi publicat pe pagina web oficială a MECC, înscris în Registrul național al calificărilor.