

MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE ȘI CERCETĂRII ȘTIINȚIFICE

CENTRUL NAȚIONAL DE DEZVOLTARE A  
ÎNVĂȚĂMÂNTULUI PROFESIONAL ȘI TEHNIC

Anexa 2 la OMENCS nr. 4121 din 13.06.2016

# STANDARD DE PREGĂTIRE PROFESIONALĂ

Calificarea profesională:  
BUCĂTAR

Nivel 3

Domeniul de pregătire profesională:  
Turism și alimentație

Acest standard de pregătire profesională a fost elaborat în cadrul proiectului “Curriculum Revizuit în Învățământul Profesional și Tehnic (CRIPT)”, ID 58832.

Proiectul a fost finanțat din FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Programul Operațional Sectorial Dezvoltarea Resurselor Umane 2007 – 2013

Axa prioritară: 1 “Educația și formarea profesională în sprijinul creșterii economice și dezvoltării societății bazate pe cunoaștere”

Domeniul major de intervenție 1.1 “Accesul la educație și formare profesională inițială de calitate”

2016

---

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Nivel: 3

Calificarea profesională: Bucătar

## GRUPUL DE LUCRU:

<b>BRUMAR CONSTANȚA</b>	Dr. Ec. Profesor grad didactic I, Dr., Colegiul Economic „Viilor” București
<b>COSTACHE RODICA</b>	Profesor, grad didactic I, Liceul Tehnologic „Voievodul Gelu” Zalău
<b>DINESCU MIRELA</b>	Profesor, grad didactic I, Școala Superioară Comercială „Nicolae Kretzulescu”, București
<b>GEORGESCU ROXANA</b>	Profesor, grad didactic I, Colegiul Economic „Ion Ghica” Târgoviște
<b>GASPAR HAJNAL</b>	Profesor, grad didactic I, Liceul Tehnologic „Voievodul Gelu” Zalău
<b>RAȘID NELIDA</b>	Profesor, grad didactic I, Colegiul Economic Mangalia
<b>NEGOIANU NICOLETA</b>	Profesor, grad didactic I, Colegiul Economic „Costin C. Kirițescu”, București
<b>POȘTOVEI CĂTĂLINA</b>	Profesor, grad didactic I, Colegiul Economic Buzău
<b>TANISLAV CRISTINA</b>	Profesor, grad didactic I, Colegiul Economic „Ion Ghica” Târgoviște
<b>VASILESCU MARIA</b>	Profesor, grad didactic I, Școala Superioară Comercială „Nicolae Kretzulescu”, București

## COORDONARE CNDIPT:

**ȘTEFĂNESCU MIHAELA** – Inspector de specialitate / Expert curriculum

# I. NOTĂ INTRODUCȚIVĂ

## Titlul calificării: Bucătar

### Descrierea succintă a calificării:

Conform Codului Ocupațiilor din România (COR), *bucătarii* realizează preparate culinare după diferite rețete care să satisfacă exigențele consumatorilor. Se ocupă de pregătirea produselor alimentare pentru gătit. Măsoară cantitățile necesare, le amestecă progresiv conform rețetei, le pune la dospit, fermentat, copt sau fiert. După ce preparatele culinare au fost pregătite, se ocupă de împărțirea lor în porții.

**Ocupații COR\* (Clasificarea Ocupațiilor din România) ce pot fi practicate, inclusiv codurile din COR:**

- 512001 Bucătar
- 512002 Pizzar

**\* NOTĂ:** Lista ocupațiilor COR care pot fi practicate este dată cu titlu de exemplu.

Absolvenții care dobândesc această calificare pot practica și alte ocupații din domeniu, de același nivel sau de nivel inferior, în funcție de decizia angajatorului.

### Lista unităților de rezultate ale învățării:

- **Unități de rezultate ale învățării tehnice generale**
  1. **etică și comunicare profesională**
  2. **Aplicarea conceptelor de bază ale contabilității**
  3. **Utilizarea metodelor, procedeele și principiilor contabilității**
  4. **Asigurarea calității în turism și alimentație**
  5. **Organizarea activității în unitățile de primire turistică**
  6. **Realizarea proceselor de bază în alimentație**
- **Unități de rezultate ale învățării tehnice specializate**
  7. **Pregătirea sortimentului de preparate și băuturi**
  8. **Utilizarea sistemelor de servire în restaurație**
  9. **Realizarea preparatelor culinare**
  10. **Realizarea preparatelor recomandate în diferite diete**

Competențele cheie, vizate de calificarea descrisă prin standardul de pregătire profesională, specifice celor 8 domenii de competențe cheie, descrise prin Legea educației naționale nr.1/2011, sunt integrate în unitățile de rezultate ale învățării tehnice generale sau specializate, așa cum sunt prezentate în rezultatele învățării descrise în continuare, pentru fiecare unitate de rezultate ale învățării. Acestea sunt evidențiate cu caractere italice.

### Nivelul de calificare conform Cadrului Național al Calificărilor – 3

**Oportunități la finalizarea programului de formare: angajarea pe piața muncii în una din ocupațiile specificate sau continuarea studiilor într-o calificare de nivel superior.**



**II. TABEL DE CORELARE A UNITĂȚILOR DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII CU UNITĂȚILE DE COMPETENȚĂ SPECIFICE OCUPAȚIILOR CARE POT FI PRACTICATE**

<b>URÎ calificarea din ÎPT – Bucătar</b>	<b>Unități de competență din SO1 – Bucătar</b>	<b>Unități de competență din SO2 – Bucătar specialist / vegetarian /dietetician</b>	<b>Unități de competență din SO3 – Pizzar</b>
<b>1. Etică și comunicare profesională</b>	1. UC1 Comunicarea la locul de muncă	1. UC2 Aplicarea normelor de siguranță alimentară HACCP;	1. UC4 Organizarea activității la locul de muncă;
<b>2. Aplicarea conceptelor de bază ale contabilității</b>	1. UC7 Întocmirea documentelor specifice	1. UC4 Întocmirea documentelor specifice;	
<b>3. Utilizarea metodelor, procedeele și principiilor contabilității</b>	1. UC7 Întocmirea documentelor specifice	1. UC4 Întocmirea documentelor specifice;	
<b>4. Asigurarea calității în turism și alimentație</b>	1. UC4 Asigurarea condițiilor igienico-sanitare 2. UC5 Organizarea cadrului general de deschidere și închidere a activității secției 3. UC6 Prevenirea poluării mediului 4. UC7 Întocmirea documentelor specifice	1. UC1 Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă și în situații de urgență; 2. UC2 Aplicarea normelor de siguranță alimentară HACCP; 3. UC3 Aplicarea principiilor nutriției sănătoase și echilibrate;	1. UC1 Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă; 2. UC2 Aplicarea normelor de protecția mediului; 3. UC3 Aplicarea normelor igienico-sanitare;
<b>5. Organizarea activității în unitățile de primire turistică</b>	1. UC5 Organizarea cadrului general de deschidere și închidere a activității secției 2. UC6 Prevenirea poluării mediului 3. UC7 Întocmirea documentelor specifice	1. UC1 Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă și în situații de urgență; 2. UC2 Aplicarea normelor de siguranță alimentară HACCP; 3. UC5 Organizarea muncii în partidele din bucătărie;	1. UC1 Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă; 2. UC2 Aplicarea normelor de protecția mediului; 3. UC3 Aplicarea normelor igienico-sanitare; 4. UC4 Organizarea activității la locul de muncă;
<b>6. Realizarea proceselor de bază în alimentație</b>	1. UC2 Desfășurarea muncii în echipă 2. UC3 Aprovizionarea cu materii prime și auxiliare a locului de muncă 3. UC4 Asigurarea condițiilor igienico-sanitare	1. UC2 Aplicarea normelor de siguranță alimentară HACCP; 2. UC3 Aplicarea principiilor nutriției sănătoase și echilibrate; 3. UC5 Organizarea	1. UC1 Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă; 2. UC2 Aplicarea normelor de protecția mediului; 3. UC3 Aplicarea normelor igienico-

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Nivel: 3

Calificarea profesională: Bucătar



URÎ calificarea din ÎPT – Bucătar	Unități de competență din SO1 – Bucătar	Unități de competență din SO2 – Bucătar specialist / vegetarian /dietetician	Unități de competență din SO3 – Pizzar
	<p>4. UC5 Organizarea cadrului general de deschidere și închidere a activității secției</p> <p>5. UC7 Întocmirea documentelor specifice</p>	muncii în partidele din bucătărie;	<p>sanitare;</p> <p>4. UC4 Organizarea activității la locul de muncă;</p> <p>5. UC6 Gestionarea materiilor prime și auxiliare;</p> <p>6. UC7 Exploatarea echipamentelor tehnologice;</p>
7. Pregătirea sortimentului de preparate și băuturi	<p>1. UC2 Desfășurarea muncii în echipă</p> <p>2. UC3 Aprovizionarea cu materii prime și auxiliare a locului de muncă</p> <p>3. UC4 Asigurarea condițiilor igienico-sanitare</p> <p>4. UC5 Organizarea cadrului general de deschidere și închidere a activității secției</p> <p>5. UC7 Întocmirea documentelor specifice</p>	<p>1. UC1 Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă și în situații de urgență;</p> <p>2. UC2 Aplicarea normelor de siguranță alimentară HACCP;</p> <p>3. UC5 Organizarea muncii în partidele din bucătărie;</p> <p>4. UC6 Realizarea preparatelor dietetice și vegetariene;</p> <p>5. UC7 Realizarea specialităților culinare din bucătăria națională și internațională;</p> <p>6. UC8 Prezentarea estetică a preparatelor culinare.</p>	<p>1. UC1 Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă;</p> <p>2. UC2 Aplicarea normelor de protecția mediului;</p> <p>3. UC3 Aplicarea normelor igienico-sanitare;</p> <p>4. UC4 Organizarea activității la locul de muncă;</p> <p>5. UC6 Gestionarea materiilor prime și auxiliare;</p> <p>6. UC7 Exploatarea echipamentelor tehnologice;</p>
8. Utilizarea sistemelor de servire în restaurație	<p>1. UC2 Desfășurarea muncii în echipă</p> <p>2. UC4 Asigurarea condițiilor igienico-sanitare</p> <p>3. UC5 Organizarea cadrului general de deschidere și închidere a activității secției</p> <p>4. UC7 Întocmirea documentelor specifice</p>	<p>1. UC2 Aplicarea normelor de siguranță alimentară HACCP;</p> <p>2. UC3 Aplicarea principiilor nutriției sănătoase și echilibrate;</p> <p>3. UC4 Întocmirea documentelor specifice;</p> <p>4. UC8 Prezentarea estetică a preparatelor culinare.</p>	<p>1. UC4 Organizarea activității la locul de muncă;</p> <p>2. UC5 Încasarea contravalorii produselor comercializate;</p>
9. Realizarea preparatelor culinare	<p>1. UC1 Comunicarea la locul de muncă</p> <p>2. UC2 Desfășurarea muncii în echipă</p> <p>3. UC3 Aprovizionarea cu materii prime și auxiliare a</p>	<p>1. UC1 Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă și în situații de urgență;</p> <p>2. UC2 Aplicarea normelor de siguranță</p>	<p>1. UC1 Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă;</p> <p>2. UC2 Aplicarea normelor de protecția mediului;</p> <p>3. UC3 Aplicarea normelor</p>

URÎ calificarea din ÎPT – Bucătar	Unități de competență din SO1 – Bucătar	Unități de competență din SO2 – Bucătar specialist / vegetarian /dietetician	Unități de competență din SO3 – Pizzar
	<p>locului de muncă</p> <p>4. UC4 Asigurarea condițiilor igienico-sanitare</p> <p>5. UC5 Organizarea cadrului general de deschidere și închidere a activității secției</p> <p>6. UC7 Întocmirea documentelor specifice</p> <p>7. UC8 Pregătirea antreurilor calde și reci</p> <p>8. UC9 Pregătirea fripturilor</p> <p>9. UC10 Pregătirea gustărilor calde și reci</p> <p>10. UC11 Pregătirea mâncărurilor din carne</p> <p>11. UC12 Pregătirea mâncărurilor din legume, orez, ouă, paste făinoase</p> <p>12. UC13 Pregătirea preparatelor lichide</p> <p>13. UC14 Prepararea dulciurilor (deserturilor)</p> <p>14. UC15 Prepararea fondurilor glace</p> <p>15. UC16 Prepararea mâncărurilor din pește și fructe de mare</p> <p>16. UC17 Realizarea acțiunilor de supervizare și control</p> <p>17. UC18 Realizarea aluaturilor de bază</p> <p>18. UC19 Realizarea salatelor</p> <p>19. UC20 Realizarea sosurilor</p>	<p>alimentară HACCP;</p> <p>3. UC3 Aplicarea principiilor nutriției sănătoase și echilibrate;</p> <p>4. UC4 Întocmirea documentelor specifice;</p> <p>5. UC5 Organizarea muncii în partidele din bucătărie;</p> <p>6. UC6 Realizarea preparatelor dietetice și vegetariene;</p> <p>7. UC7 Realizarea specialităților culinare din bucătăria națională și internațională;</p> <p>8. UC8 Prezentarea estetică a preparatelor culinare.</p>	<p>igienico-sanitare;</p> <p>4. UC4 Organizarea activității la locul de muncă;</p> <p>5. UC6 Gestionarea materiilor prime și auxiliare;</p> <p>6. UC7 Exploatarea echipamentelor tehnologice;</p> <p>7. UC8 Realizarea pizzei</p>
<p>10. Realizarea preparatelor recomandate în diferite diete</p>	<p>1. UC5 Organizarea cadrului general de deschidere și închidere a activității secției</p> <p>2. UC7 – UC 20 (cu aplicabilitate la preparate pentru diete)</p>	<p>1. UC2 Aplicarea normelor de siguranță alimentară HACCP;</p> <p>2. UC3 Aplicarea principiilor nutriției sănătoase și echilibrate;</p> <p>3. UC5 Organizarea muncii în partidele din bucătărie;</p> <p>UC6 Realizarea</p>	<p>1. UC1 Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă;</p> <p>2. UC2 Aplicarea normelor de protecția mediului;</p> <p>3. UC3 Aplicarea normelor igienico-sanitare;</p> <p>4. UC4 Organizarea activității la locul de muncă;</p>



URÎ calificarea din ÎPT – <i>Bucătar</i>	Unități de competență din SO1 – Bucătar	Unități de competență din SO2 – Bucătar specialist / vegetarian /dietetician	Unități de competență din SO3 – Pizzar
		preparatelor dietetice și vegetariene; 4. UC8 Prezentarea estetică a preparatelor culinare.	5. UC6 Gestionarea materiilor prime și auxiliare; 6. UC7 Exploatarea echipamentelor tehnologice; 7. UC8 Realizarea pizzei



### III. UNITĂȚILE DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII CORESPUNZĂTOARE COMPETENȚELOR IDENTIFICATE PENTRU OCUPAȚIA/ OCUPAȚIILE VIZATE ȘI STANDARDELE DE EVALUARE ASOCIATE ACESTORA

#### UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE GENERALE 1: ETICĂ ȘI COMUNICARE PROFESIONALĂ

##### Rezultatele învățării:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
1.1.1. Enumerarea elementelor procesului comunicării. 1.1.2. Precizarea obiectivelor și funcțiilor comunicării. 1.1.3. Descrierea nivelurilor comunicării.	1.2.1. Poziționarea interlocutorului într-o schemă de comunicare. 1.2.2. Evaluarea obiectivelor și funcțiilor comunicării. 1.2.3. Analizarea nivelurilor comunicării.	1.3.1. Manifestarea interesului cu privire la nevoile interlocutorului. 1.3.2. <i>Adoptarea unui ton discret și politicos conștientizând impactul vorbirii asupra altora.</i>
1.1.4. Caracterizarea formelor de comunicare: verbală, nonverbală, scrisă.	1.2.4. Aplicarea diferitelor forme de comunicare în diferite contexte. 1.2.5. <i>Monitorizarea și adaptarea propriei comunicări la cerințele situaționale.</i> 1.2.6. <i>Căutarea, colectarea, prelucrarea de informații din surse diferite.</i> 1.2.7. <i>Realizarea comunicării în contexte diferite.</i>	1.3.3. <i>Conștientizarea nevoii de a înțelege și utiliza limbajul într-un mod responsabil și pozitiv social.</i> 1.3.4. Manifestarea capacității de concentrare într-o situație de comunicare dată. 1.3.5. <i>Manifestarea unei atitudini deschise și de respect pentru diversitatea expresiilor culturale.</i>
1.1.5. <i>Descrierea principalelor tipuri de interacțiune verbală.</i>	1.2.8. Transmiterea mesajelor oral și cu ajutorul mijloacelor de comunicare.	1.3.6. <i>Argumentarea clară și concisă a propriilor puncte de vedere manifestând dispoziția spre un dialog critic și constructiv.</i>
1.1.6. Enumerarea regulilor unei comunicări scrise.	1.2.9. <i>Redactarea unui mesaj scris cu respectarea regulilor și folosirea diferitelor tipuri de texte.</i> 1.2.10. <i>Formularea și exprimarea propriilor păreri oral sau în scris.</i>	1.3.7. Manifestarea unei atitudini conciliante în procesul de comunicare și în primirea feed backului.
1.1.7. Caracterizarea elementelor comunicării nonverbale.	1.2.11. Aplicarea diferitelor forme ale comunicării nonverbale.	1.3.8. Manifestarea capacității de autoevaluare, asimilare, analiză și sinteză a informațiilor și documentelor în situația dată.
1.1.8. Enumerarea elementelor unei comunicări eficiente.	1.2.12. Ameliorarea calității comunicării.	

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
1.1.9. Prezentarea metodelor de detensionare a unei situații conflictuale	1.2.13. Îndepărtarea barierelor comunicării. 1.2.14. Soluționarea situațiilor conflictuale.	1.3.9. Manifestarea capacității de a derula o comunicare eficientă cu partenerii de afaceri în situația dată.  1.3.10. Manifestarea capacității de a rezolva situații conflictuale în situația dată.
1.1.10. Prezentarea agendei electronice <i>înțelegând rolul și oportunitățile oferite de tehnologia societății informaționale în viața socială, personală și la locul de muncă.</i> 1.1.11. <i>Descrierea problematicii referitoare la validitatea și credibilitatea informației disponibile.</i>  1.1.12. <i>Descrierea principiilor legale și etice implicate în folosirea interactivă a tehnologiei societății informaționale.</i>	1.2.15. Organizarea unei agende electronice.  1.2.16. Utilizarea agendei electronice.  1.2.17. <i>Colectarea, prelucrarea și folosirea sistematică a informațiilor.</i>  1.2.18. <i>Folosirea tehnologiei societății informaționale pentru a sprijini creativitatea și inovația.</i>	1.3.11. <i>Asumarea responsabilă a utilizării mijloacelor media interactive.</i>  1.3.12. <i>Conștientizarea conceptelor de bază cu privire la indivizi, organizații de muncă, egalitate de gen și nediscriminare.</i>
1.1.13. Prezentarea regulilor de monitorizare a corespondenței.	1.2.19. Aplicarea procedurilor specifice recepției corespondenței.  1.2.20. Înregistrarea datelor cu privire la corespondența primită.  1.2.21. Expedierea corespondenței firmei prin poștă sau fax.  1.2.22. Realizarea comunicării prin poșta electronică.	1.3.13. Implicarea activă în monitorizarea corespondenței conform regulilor prestabilite.  1.3.14. Asumarea de responsabilități și încadrarea în normele etice la locul de muncă.  1.3.15. Manifestarea disciplinei în muncă și păstrarea secretului de serviciu.
1.1.14. Precizarea principiilor de etică profesională.  1.1.15. <i>Cunoașterea normelor etice și a necesității respectării lor și a codului de conduită și maniere la locul de muncă și în societate.</i>	1.2.23. Aplicarea principiilor de etică profesională la locul de muncă.  1.2.24. Aplicarea normelor etice la locul de muncă.  1.2.25. <i>Participarea la viața comunității și la activitățile în comun ale grupului de lucru.</i>	1.3.16. <i>Respectarea principiilor etice de comportament în relațiile de muncă.</i> 1.3.17. <i>Manifestarea unei atitudini proactive în viața socială, personală ca și în timpul orelor de lucru.</i>



*Notă: În codul de trei cifre, prima cifră corespunde numărului de ordine al unității de rezultate ale învățării în cadrul calificării, a doua cifră corespunde numărului de ordine al categoriei rezultatului învățării (1 – cunoștințe, 2 – abilități, 3 – atitudini) iar a treia cifră numărului de ordine al rezultatului învățării în cadrul fiecărei categorii de rezultate ale învățării*

**Domenii de competențe cheie și rezultate ale învățării specifice acestora, integrate și dezvoltate în cadrul unității de rezultate ale învățării tehnice generale/specializate:**

• **Competențe de comunicare în limba română și în limba maternă:**

- Descrierea principalelor tipuri de interacțiune verbală.
- Realizarea comunicării în contexte diferite.
- Adoptarea unui ton discret și politicos conștientizând impactul vorbirii asupra altora.
- Conștientizarea nevoii de a înțelege și utiliza limbajul într-un mod responsabil și pozitiv social.
- Monitorizarea și adaptarea propriei comunicări la cerințele situaționale
- Redactarea unui mesaj scris cu respectarea regulilor și folosirea diferitelor tipuri de texte.
- Formularea și exprimarea propriilor păreri oral sau în scris, într-un mod convingător, adecvat contextului.
- Căutarea, colectarea, prelucrarea de informații din surse diferite.
- Argumentarea clară și concisă a propriilor puncte de vedere manifestând dispoziția spre un dialog critic și constructiv.

• **Competențe digitale de utilizare a tehnologiei informației ca instrument de învățare și cunoaștere:**

- Înțelegerea rolului și oportunităților oferite de tehnologia societății informaționale în viața socială, personală și la locul de muncă.
- Descrierea problematicii referitoare la validitatea și credibilitatea informației disponibile.
- Descrierea principiilor legale și etice implicate în folosirea interactivă a tehnologiei societății informaționale.
- Colectarea, prelucrarea și folosirea sistematică a informațiilor.
- Folosirea tehnologiei societății informaționale pentru a sprijini creativitatea și inovația.
- Asumarea responsabilă a utilizării mijloacelor media interactive.

• **Competențe sociale și civice:**

- Conștientizarea conceptelor de bază cu privire la indivizi, organizații de muncă, egalitate de gen și nediscriminare.
- Cunoașterea normelor etice și a necesității respectării lor și a codului de conduită și maniere la locul de muncă și în societate.
- Participarea la viața comunității și la activitățile în comun ale grupului de lucru.
- Respectarea principiilor etice de comportament în relațiile de muncă.

• **Competențe antreprenoriale:**

- Manifestarea unei atitudini proactive în viața socială, personală ca și în timpul orelor de lucru.

• **Competențe de sensibilizare și de expresie culturală:**

- Manifestarea unei atitudini deschise și de respect pentru diversitatea expresiilor culturale.



**Lista minimă de resurse materiale (echipamente, unelte și instrumente, machete, materii prime și materiale, documentații tehnice, economice, juridice etc.) necesare dobândirii rezultatelor învățării (existente în școală sau la operatorul economic):**

- Computer, conexiune Internet, scanner, fax, telefon, imprimantă, copiator, dosare, bibliorafturi, documente specifice activității economice, norme și normative etice.
- Tablă, flipchart, coli, cretă, markere, flipchart, coli, fișe de lucru, pixuri, filme didactice, studii de caz, exemple de bune practici.

### Standardul de evaluare asociat unității de rezultate ale învățării

**Criterii și indicatori de realizare și ponderea acestora:**

Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora		Indicatorii de realizare și ponderea acestora	
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru	15%	Analizarea pertinentă a formelor de comunicare propuse respectând normele de etică.	50%
			Alegerea metodelor de comunicare adaptate sarcinii de lucru.	40%
			Respectarea normelor de etică profesională.	10%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
2.	Realizarea sarcinii de lucru	50%	Respectarea elementelor procesului de comunicare conform cerințelor de lucru.	25%
			Realizarea comunicării cu alegerea mijloacelor media adecvate situației.	50%
			Folosirea corespunzătoare a materialelor și documentelor și a procedeeleor corespondenței comerciale.	25%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	35%	Intocmirea corectă a documentelor conform procedeeleor corespondenței comerciale și a normelor de etică profesională.	40%
			Folosirea corectă a terminologiei de specialitate.	30%
			Argumentarea eficientă a procesului de comunicare.	30%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
<b>Total</b>		<b>100%</b>		





**UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE GENERALE 2:  
APLICAREA CONCEPTELOR DE BAZĂ ALE CONTABILITĂȚII**

**Rezultate ale învățării:**

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p>2.1.1. Descrierea sistemului contabil, parte a sistemului informațional economic.</p> <p>2.1.2. Prezentarea conceptului și elementelor definitorii ale evidenței economice.</p> <p>2.1.3. Prezentarea conceptului și elementelor definitorii ale obiectului și metodei contabilității.</p>	<p>2.2.1. Interpretarea conceptelor și caracteristicilor specifice sistemului contabil din România.</p> <p>2.2.2. <i>Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate.</i> <i>Folosirea vocabularul specific contabilității.</i></p> <p>2.2.3. Utilizarea formelor evidenței economice pentru culegerea/prelucrarea/înregistrare a informațiilor economice.</p> <p>2.2.4. Aplicarea reglementărilor contabile de grupare și clasificare a activelor, capitalurilor proprii, datoriilor, a veniturilor și cheltuielilor.</p> <p>2.2.5. <i>Calcularea activelor, capitalurilor proprii, datoriilor, a veniturilor și cheltuielilor</i></p> <p>2.2.6. <i>Rezolvarea unui șir de probleme apărute în situații cotidiene bazate pe raționamente, structuri logico – matematice și abstractizare.</i></p>	<p>2.3.1. Manifestarea receptivității în asimilarea conceptelor și trăsăturilor specifice sistemului contabil din România.</p> <p>2.3.2. Argumentarea în mod concis și veridic a informațiilor cu privire la formele evidenței economice.</p> <p>2.3.3. Implicarea independentă și responsabilă în delimitarea activelor, capitalurilor proprii, datoriilor, a veniturilor și cheltuielilor</p> <p>2.3.4. Asumarea responsabilității în gruparea și clasificarea cheltuielilor și veniturilor agentului economic.</p>
<p>2.1.4. Prezentarea echipamentelor, softurilor și documentelor de evidență contabilă.</p>	<p>2.2.7. <i>Identificarea diferitelor tipuri de echipamente, softuri și documente specifice activității contabile.,</i></p> <p>2.2.8. <i>Selectarea, colectarea și prelucrarea informațiilor din documente.</i></p>	<p>2.3.5. Asumarea responsabilității în utilizarea echipamentelor fiscale, softurilor și documentelor de evidență contabilă.</p>

*Notă: In codul de trei cifre. prima cifră corespunde numărului de ordine al unității de rezultate ale învățării în cadrul calificării, a doua cifră corespunde numărului de ordine al categoriei rezultatului învățării (1 –cunoștințe, 2 –abilități, 3 –atitudini) iar a treia cifră numărului de ordine al rezultatului învățării în cadrul fiecărei categorii de rezultate ale învățării*



**Domenii de competențe cheie și rezultate ale învățării specifice acestora, integrate și dezvoltate în cadrul unității de rezultate ale învățării tehnice generale/specializate:**

**Competențe de comunicare în limba română și în limba maternă**

- Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate.
- Folosirea vocabularului specific contabilității.
- Selectarea, colectarea și prelucrarea informațiilor din documente.

**Competențe de bază de matematică, științe și tehnologie:**

- Identificarea diferitelor tipuri de echipamente, softuri și documente specifice activității contabile.
- *Calcularea* activelor, capitalurilor proprii, datoriilor, a veniturilor și cheltuielilor
- Rezolvarea unui șir de probleme apărute în situații cotidiene bazat pe raționamente, structuri logico – matematice și abstractizarea.

**Lista minimă de resurse materiale (echipamente, unelte și instrumente, machete, materii prime și materiale, documentații tehnice, economice, juridice etc.) necesare dobândirii rezultatelor învățării (existente în școală sau la operatorul economic):**

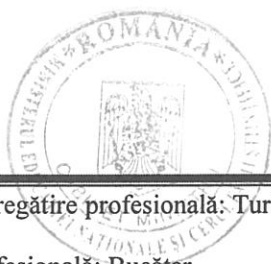
- echipamente tehnice de învățare, predare și comunicare care facilitează activitatea cadrului didactic și receptivitatea fiecărui elev: calculator, video-proiector, imprimantă;
- legislație în contabilitate;
- planul de conturi general;
- formularistică (documente) de specialitate;
- tablă, cretă, marker, flipchart.

**Standardul de evaluare asociat unității de rezultate ale învățării**

**Criterii și indicatori de realizare și ponderea acestora:**

Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora	Indicatorii de realizare și ponderea acestora		
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru	30%	Interpretarea caracteristicilor activelor, capitalurilor proprii, datoriilor în vederea reflectării acestora în bilanțul contabil.	50%
			Alegerea formularelor de specialitate: documente contabile, Plan de conturi, Legea Contabilității, necesare stabilirii apartenenței activelor, capitalurilor proprii, datoriilor la bilanțul contabil	40%
			Asigurarea condițiilor de aplicare a normelor cu privire la protecția muncii și a mediului	10%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
2.	Realizarea sarcinii de lucru	40%	Respectarea criteriilor de identificare a activelor, capitalurilor proprii, datoriilor, conform prezentării lor în bilanț.	25%

Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora		Indicatorii de realizare și ponderea acestora	
			Rezolvarea corectă a bilanțului contabil, conform studiului de caz analizat.	50%
			Folosirea corespunzătoare a formularelor de specialitate: documente contabile, Plan de conturi, Legea Contabilității, necesare întocmirii bilanțului contabil.	25%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	30%	Întocmirea corectă a documentelor specifice.	20%
			Folosirea corectă a terminologiei de specialitate.	10%
			Prezentarea unei aprecieri globale a muncii realizate.	20%
			Argumentarea modului de stabilire a apartenenței activelor, capitalurilor proprii, datoriilor la posturile bilanțiere	40%
			Indicarea corectă a conexiunilor dintre active, capitaluri proprii, datorii și categoriile din care fac parte.	10%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
	<b>Total</b>	<b>100%</b>		



**UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE GENERALE 3:  
UTILIZAREA METODELOR, PROCEDEELOR ȘI PRINCIPIILOR CONTABILITĂȚII**

**Rezultatele învățării:**

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
3.1.1. Prezentarea elementelor definiției ale procedeelelor comune disciplinelor economice: evaluarea, calculația, inventarierea.	3.2.1. Interpretarea conceptelor și trăsăturilor specifice procedeelelor comune disciplinelor economice.	3.3.1. Manifestarea receptivității în asimilarea conceptelor și trăsăturilor specifice procedeelelor comune disciplinelor economice: evaluarea, calculația, inventarierea.
3.1.2. Prezentarea principiilor și procedeelelor specifice metodei contabilității: bilanțul contabil, contul, balanța de verificare.	3.2.2. Aplicarea reglementărilor contabile privind înregistrarea operațiilor în contabilitate cu ajutorul procedeelelor contabile specifice metodei contabilității.  3.2.3. <i>Stabilirea regulilor de funcționare a conturilor pe baza raționamentelor matematice</i>	3.3.2. Asumarea responsabilității în înregistrarea corectă a operațiilor economice în contabilitate, aplicând principiile și procedeele contabilității.
3.1.3. Prezentarea caracteristicilor prețurilor, tarifelor și reducerilor de preț, a documentelor specifice operațiilor economice.	3.2.4. <i>Calcularea prețurilor și tarifelor precum și a reducerilor de preț oferite clienților.</i>  3.2.5. <i>Aplicarea principiilor matematice de bază în calculație și evaluare.</i>  3.2.6. <i>Utilizarea softurilor contabile pentru evidența documentelor.</i>	3.3.3. Asumarea responsabilității în calcularea corectă a prețurilor, tarifelor, precum și a reducerilor de preț oferite clienților.

*Notă: In codul de trei cifre, prima cifră corespunde numărului de ordine al unității de rezultate ale învățării în cadrul calificării, a doua cifră corespunde numărului de ordine al categoriei rezultatului învățării (1 –cunoștințe, 2 –abilități, 3 –atitudini) iar a treia cifră numărului de ordine al rezultatului învățării în cadrul fiecărei categorii de rezultate ale învățării*

**Domenii de competențe cheie și rezultate ale învățării specifice acestora, integrate și dezvoltate în cadrul unității de rezultate ale învățării tehnice generale/specializate:**

- **Competențe de bază de matematică, științe și tehnologie:**
  - Aplicarea principiilor matematice de bază în calculație, evaluare
  - Stabilirea regulilor de funcționare a conturilor pe baza raționamentelor matematice
  - Calcularea prețurilor și tarifelor precum și a reducerilor de preț oferite clienților

- **Competențe digitale de utilizare a tehnologiei informației ca instrument de învățare și cunoaștere:**
  - Utilizarea softurilor contabile pentru evidența documentelor

**Lista minimă de resurse materiale (echipamente, unelte și instrumente, machete, materii prime și materiale, documentații tehnice, economice, juridice etc.) necesare dobândirii rezultatelor învățării (existente în școală sau la operatorul economic):**

- Echipamente tehnice de învățare, predare și comunicare care facilitează activitatea cadrului didactic și receptivitatea fiecărui elev:
  - calculator, videoproiector, imprimanta;
  - legislație în contabilitate;
  - planul de conturi general;
  - formularistică (documente) de specialitate;
  - tablă, cretă, marker, flipchart.

### Standardul de evaluare asociat unității de rezultate ale învățării

**Criterii și indicatori de realizare și ponderea acestora:**

Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora		Indicatorii de realizare și ponderea acestora	
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru	30%	Selectarea informațiilor necesare pentru înregistrarea operațiilor economice și financiare în conturi, bilanța de verificare și bilanțul contabil.	60%
			Alegerea instrumentelor de lucru: documente contabile, plan de conturi, softuri specifice necesare realizării sarcinii de lucru.	40%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
2.	Realizarea sarcinii de lucru	40%	Respectarea etapelor de înregistrare în conturi, bilanța de verificare și bilanț.	25%
			Înregistrarea corectă a operațiilor economice în contabilitate aplicând principiile și procedeele contabilității.	50%
			Utilizarea corectă a planului de conturi, înregistrarea cu profesionalism a operațiilor economice în conturi și completarea cu responsabilitate a bilanței de verificare și a bilanțului contabil.	25%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	30%	Folosirea corectă a terminologiei de specialitate	20%
			Prezentarea unei aprecieri globale a muncii realizate.	20%
			Argumentarea modului de înregistrare a operațiilor în conturi, conform aplicării principiului dublei reprezentări.	40%
			Indicarea corectă a conexiunilor dintre cont, bilanță și bilanț.	20%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
<b>Total</b>		<b>100%</b>		



## UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE GENERALE 4: ASIGURAREA CALITĂȚII ÎN TURISM ȘI ALIMENTAȚIE

### Rezultatele învățării:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p>4.1.1. Prezentarea conceptului de calitate și ipostazelor calității.</p> <p>4.1.2. Descrierea factorilor care determină și influențează calitatea produselor și serviciilor.</p> <p>4.1.3. Clasificarea caracteristicilor de calitate a produselor și serviciilor.</p>	<p>4.2.1. <i>Interpretarea corectă a conceptului de calitate și ipostazelor calității.</i></p> <p>4.2.2. Identificarea factorilor care determină și influențează calitatea produselor și serviciilor.</p> <p>4.2.3. Diferențierea caracteristicilor de calitate a produselor și serviciilor.</p>	<p>4.3.1. Asumarea responsabilității în utilizarea conceptului de calitate și a ipostazelor calității.</p> <p>4.3.2. Asumarea responsabilității în prevenirea modificărilor calității produselor și serviciilor.</p> <p>4.3.3. Implicarea activă și responsabilă în identificarea caracteristicilor de calitate a produselor și serviciilor.</p>
<p>4.1.4. <i>Cunoașterea componentelor valorii nutritive a produselor alimentare pentru dezvoltarea unui stil de viață sănătos.</i></p> <p>4.1.5. Identificarea caracteristicilor organoleptice a grupelor de mărfuri alimentare.</p> <p>4.1.6. Prezentarea elementelor de marcare și etichetare a produselor.</p> <p>4.1.7. Prezentarea noțiunilor legate de ambalarea produselor.</p> <p>4.1.8. Prezentarea caracteristicilor calitative pe tipuri de servicii în unitățile de cazare și alimentație.</p> <p>4.1.9. Recunoașterea drepturilor consumatorilor conform legislației în vigoare.</p>	<p>4.2.4. <i>Calcularea valorii calorice a alimentelor, utilizând principii și procese matematice de bază.</i></p> <p>4.2.5. Aplicarea normelor igienice la păstrarea, prelucrarea și desfacerea produselor.</p> <p>4.2.6. Verificarea organoleptică a produsele alimentare în conformitate cu documentația de specialitate.</p> <p>4.2.7. <i>Verificarea marcării, etichetării și ambalării produselor.</i></p> <p>4.2.8. Aplicarea standardelor de calitate pentru serviciilor specifice unităților de cazare și alimentație.</p> <p>4.2.9. <i>Respectarea drepturilor consumatorilor conform legislației în vigoare.</i></p>	<p>4.3.4. Stabilirea responsabilă a valorii calorice a produselor alimentare.</p> <p>4.3.5. Asumarea responsabilității în aplicarea normelor de păstrare și prelucrare a produselor alimentare, folosind documentația de specialitate.</p> <p>4.3.6. Implicarea activă și responsabilă în verificarea marcării, etichetării și ambalării produselor.</p> <p>4.3.7. Asumarea responsabilității în efectuarea (prestarea) serviciilor specifice unităților de cazare în condiții de calitate, protejând drepturile consumatorilor.</p>

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
4.1.10. Precizarea elementelor legislative privind calitatea produselor și serviciilor.	4.2.10. Identificarea standardelor în aprecierea calității produselor și serviciilor în unitățile de cazare și alimentație.	4.3.8. Asumarea responsabilității în studierea standardelor de calitate a produselor și serviciilor din unitățile de cazare și alimentație, utilizând echipamentele multimedia.

*Notă: In codul de trei cifre, prima cifră corespunde numărului de ordine al unității de rezultate ale învățării în cadrul calificării, a doua cifră corespunde numărului de ordine al categoriei rezultatului învățării (1 –cunoștințe, 2 –abilități, 3 –atitudini) iar a treia cifră numărului de ordine al rezultatului învățării în cadrul fiecărei categorii de rezultate ale învățării*

**Domenii de competențe cheie și rezultate ale învățării specifice acestora, integrate și dezvoltate în cadrul unității de rezultate ale învățării tehnice generale/specializate:**

- **Competențe de comunicare în limba română și în limba maternă:**
  - Interpretarea corectă a conceptului de calitate și ipostazelor calității
- **Competențe de bază de matematică, științe și tehnologie:**
  - Calcularea valorii calorice a alimentelor, utilizând principii și procese matematice de bază
  - Verificarea marcării, etichetării și ambalării mărfurilor
- **Competențe digitale de utilizare a tehnologiei informației ca instrument de învățare și cunoaștere;**
  - Studierea standardelor de calitate a produselor și serviciilor din unitățile de cazare și alimentație, utilizând echipamentele multimedia
- **Competențe sociale și civice:**
  - Cunoașterea componentelor valorii nutritive a produselor alimentare pentru dezvoltarea unui stil de viață sănătos
  - Respectarea drepturilor consumatorilor conform legislației în vigoare

**Lista minimă de resurse materiale (echipamente, unelte și instrumente, machete, materii prime și materiale, documentații tehnice, economice, juridice etc.) necesare dobândirii rezultatelor învățării (existente în școală sau la operatorul economic):**

- Dotări specifice sălilor de clasă
- Aparatură multimedia: calculatoare, multifuncționale, videoproiector
- Legislația privind calitatea produselor și serviciilor din unitățile de cazare și alimentație
- Documentație specifică alimentației publice și unităților de cazare
- Alte dotări, care sunt identificate de cadrele didactice ca fiind necesare desfășurării activităților planificate (flipchart, hârtie xerox, markere, cretă colorată, etc.)
- Ambalaje și mostre de produse





## Standardul de evaluare asociat unității de rezultate ale învățării

### Criteria și indicatori de realizare și ponderea acestora:

Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora		Indicatorii de realizare și ponderea acestora	
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru	30%	Stabilirea factorilor care determină și influențează calitatea produselor și serviciilor în unitățile de cazare și alimentație.	30%
			Alegerea instrumentelor de lucru specifice pentru verificarea calității produselor și serviciilor în unitățile de cazare și alimentație.	40%
			Respectarea normelor igienice la păstrarea, prelucrarea și desfacerea produselor	30%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
2.	Realizarea sarcinii de lucru	40%	Aplicarea normelor de păstrare, prelucrare și desfacere a produselor alimentare.	25%
			Verificarea marcării, etichetării și ambalării produselor.	25%
			Realizarea serviciilor specifice unităților de cazare și alimentație în condiții de calitate protejând drepturile consumatorilor.	25%
			Utilizarea corespunzătoare a standardului în aprecierea calității produselor și serviciilor.	25%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	30%	Întocmirea corectă a documentelor de lucru.	40%
			Utilizarea corespunzătoare a terminologiei și limbajului de specialitate.	30%
			Argumentarea modului de rezolvare a sarcinilor privind asigurarea calității produselor și serviciilor în turism și alimentație.	30%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
	<b>Total</b>	<b>100%</b>		



**UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE GENERALE 5:  
ORGANIZAREA ACTIVITĂȚII ÎN UNITĂȚILE DE PRIMIRE TURISTICĂ**

**Rezultatele învățării:**

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p>5.1.1. Clasificarea tipurilor de unități de cazare.</p> <p>5.1.2. Caracterizarea unităților de cazare.</p> <p>5.1.3. Descrierea elementelor bazei tehnico-materiale a unităților de cazare.</p> <p>5.1.4. Clasificarea tipurilor de unități de alimentație</p> <p>5.1.5. Caracterizarea unităților de alimentație.</p> <p>5.1.6. Descrierea elementelor bazei tehnico-materiale a unităților de alimentație.</p>	<p>5.2.1. Verificarea existenței în unitățile de cazare a echipamentelor specifice nivelului de clasificare.</p> <p>5.2.2. Planificarea operațiilor de întreținere a bazei tehnico-materiale a unităților de cazare.</p> <p>5.2.3. Verificarea existenței în unitățile de alimentație a echipamentelor specifice nivelului de clasificare.</p> <p>5.2.4. Planificarea operațiilor de întreținere a bazei tehnico-materiale a unităților de alimentație.</p> <p>5.2.5. <i>Participarea la activitățile echipelor de lucru.</i></p>	<p>5.3.1. <i>Respectarea principiilor dezvoltării durabile în planificarea lucrărilor de curățenie și întreținere a bazei tehnico-materiale din unitățile de cazare și alimentație.</i></p> <p>5.3.2. <i>Colaborarea cu colegii în scopul îndeplinirii sarcinilor de lucru.</i></p>
<p>5.1.7. Prezentarea compartimentelor existente în unitățile de hotelărie.</p> <p>5.1.8. Prezentarea compartimentelor existente în unitățile de alimentație</p> <p>5.1.9. Identificarea relațiilor existente între compartimentele structurilor de primire turistică.</p> <p>5.1.10. Investigarea surselor de informare specifice industriei turismului, <i>inclusiv cele oferite de internet.</i></p>	<p>5.2.6. Participarea la organizarea activităților specifice unităților de alimentație și unităților de cazare.</p> <p>5.2.7. Selectarea informațiilor specifice activității din unitățile de primire turistică pentru integrarea lor în activitatea proprie.</p> <p>5.2.8. <i>Utilizarea echipamentelor multimedia și a softurilor specifice documentării turistice.</i></p>	<p>5.3.3. Implicarea activă în organizarea activităților specifice unităților de primire turistică, pe baza informațiilor selectate</p> <p>5.3.4. <i>Asumarea responsabilității în preluarea și gestionarea surselor electronice de informații pentru activitatea din structurile de primire turistică.</i></p>

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
5.1.11. Cunoașterea activităților și a principiilor ergonomice specifice unităților de turism și alimentație.	5.2.9. Aplicarea principiilor ergonomice în timpul activităților specifice locului de muncă.	5.3.5. Manifestarea proactivă în aplicarea principiilor ergonomice specifice locului de muncă, în vederea reducerii solicitărilor fizice.
5.1.12. Cunoașterea măsurilor de reducere a efortului ortostatic	5.2.10. Aplicarea măsurilor de prevenire a oboselii fizice individuale și de reducere a efortului ortostatic.	5.3.6. Asumarea măsurilor de reducere a efortului ortostatic și de menținere a microclimatului optim.
5.1.13. Identificarea eventualelor surse de zgomot în activitățile din unitățile de cazare și alimentație	5.2.11. Concentrarea atenției în condiții de zgomot.  5.2.12. Menținerea microclimatului optim pentru desfășurarea activităților.	5.3.7. Colaborarea cu membrii echipei pentru asigurarea unui climat optim de muncă.

*Notă: In codul de trei cifre, prima cifră corespunde numărului de ordine al unității de rezultate ale învățării în cadrul calificării, a doua cifră corespunde numărului de ordine al categoriei rezultatului învățării (1 –cunoștințe, 2 –abilități, 3 –atitudini) iar a treia cifră numărului de ordine al rezultatului învățării în cadrul fiecărei categorii de rezultate ale învățării*

**Domenii de competențe cheie și rezultate ale învățării specifice acestora, integrate și dezvoltate în cadrul unității de rezultate ale învățării tehnice generale/specializate:**

- **Competențe sociale și civice:**
  - Implicarea în echipele de lucru din unitățile de cazare.
  - Participarea la activitățile echipelor de lucru.
  - Colaborarea cu colegii în scopul îndeplinirii sarcinilor de lucru.
  - Colaborarea cu membrii echipei pentru asigurarea unui climat optim de muncă.
  - Respectarea principiilor dezvoltării durabile.
- **Competențe digitale de utilizare a tehnologiei informației ca instrument de învățare și cunoaștere:**
  - Utilizarea echipamentelor multimedia și a softurilor specifice documentării turistice.
  - Gestionarea electronică a informațiilor utile în activitatea din structurile de primire turistică.

**Lista minimă de resurse materiale (echipamente, unelte și instrumente, machete, materii prime și materiale, documentații tehnice, economice, juridice etc.) necesare dobândirii rezultatelor învățării (existente în școală sau la operatorul economic):**

- Dotările specifice sălilor de clasă;
- Cataloage, albume, pliante, ghiduri, hărți, broșuri, ș.a., cu specific turistic și de alimentație;
- Flipchart, markere;
- Aparatură multimedia: computere conectate la internet, multifuncționale, videoproiector;
- Aparatură pentru multiplicarea fișelor de lucru, de evaluare și a altor materiale necesare activității la clasă.
- Dotări specifice unităților de cazare conform nomelor de clasificare a acestora;
- Fișe de lucru și fișe de evaluare;

- Dotări specifice unităților de alimentație conform nomelor de clasificare a acestora;
- Alte tipuri de dotări, identificate de cadrele didactice ca fiind necesare pentru activitățile planificate.

### Standardul de evaluare asociat unității de rezultate ale învățării

#### Criteria și indicatori de realizare și ponderea acestora:

Nr. crt.	Criteria de realizare și ponderea acestora	Indicatorii de realizare și ponderea acestora		
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru	30%	Analizarea sarcinilor stabilite prin documentele de planificare, pentru activitățile din structurile de primire turistică.	30%
			Alegerea metodelor adaptate sarcinii de lucru, în funcție de specificul unității turistice și de alimentație.	40%
			Respectarea normelor de dezvoltare durabilă, a normativelor, regulilor și reglementărilor privind sănătatea și securitatea muncii.	30%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
2.	Realizarea sarcinii de lucru	50%	Respectarea etapelor specifice sarcinii de lucru, în unitățile turistice și în cele de alimentație.	25%
			Rezolvarea sarcinii de lucru în conformitate cu activitățile planificate.	50%
			Folosirea corespunzătoare a materialelor și documentelor specifice activității turistice și de alimentație.	25%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	20%	Întocmirea corectă a documentelor de lucru individual și în echipă.	40%
			Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în mesajele transmise colegilor și clienților.	30%
			Argumentarea modului de rezolvare a sarcinilor de lucru.	30%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
	<b>Total</b>	<b>100%</b>		



**UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE GENERALE 6:  
REALIZAREA PROCESELOR DE BAZĂ ÎN ALIMENTAȚIE**

**Rezultatele învățării:**

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p>6.1.1. Clasificarea dotărilor specifice spațiilor de producție.</p> <p>6.1.2. Descrierea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor.</p>	<p>6.2.1. Verificarea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor necesare în producția culinară și de patiserie – cofetărie.</p> <p>6.2.2. <i>Împărtășirea în grupul de lucru a informațiilor referitoare la dotările din spațiile de producție.</i></p>	<p>6.3.1. Manifestarea interesului în identificarea și prezentarea corectă a dotărilor din spațiile de producție din alimentație, <i>căutând oportunități de îmbunătățire a propriilor cunoștințe.</i></p>
<p>6.1.3. Clasificarea dotărilor specifice spațiilor de servire.</p> <p>6.1.4. Caracterizarea mobilierului, echipamentelor și obiectelor de inventar necesare servirii consumatorilor.</p>	<p>6.2.3. Verificarea pieselor de mobilier, a echipamentelor și obiectelor de inventar necesare servirii consumatorilor.</p> <p>6.2.4. <i>Folosirea diferitelor surse de informare pentru identificarea noutăților privind dotarea spațiilor de servire.</i></p>	<p>6.3.2. Manifestarea interesului în identificarea și prezentarea corectă a dotărilor din spațiile de servire, <i>căutând oportunități de îmbunătățire a propriilor cunoștințe.</i></p>
<p>6.1.5. Descrierea operațiilor necesare creării ambientului în vederea primirii consumatorilor.</p>	<p>6.2.5. Efectuarea operațiilor de curățenie curente, de aranjare a mobilierului din dotare și de completare a consolei cu obiecte de inventar necesare procesului de servire a consumatorilor.</p> <p>6.2.6. <i>Participarea la activitățile echipelor de lucru din unitățile de alimentație.</i></p>	<p>6.3.3. Asumarea responsabilă a operațiilor pentru ambientarea sălii de servire cu respectarea normelor de igienă, printr-o <i>implicarea activă în echipele de lucru din unitățile de alimentație.</i></p>
<p>6.1.6. Clasificarea materiilor prime și auxiliare utilizate în alimentație.</p> <p>6.1.7. Caracterizarea documentelor necesare pentru preluarea materiilor prime din gestiunea magaziei.</p>	<p>6.2.7. Verificarea materiilor prime vegetale și animale precum și a materiilor auxiliare folosite în alimentație.</p> <p>6.2.8. <i>Întocmirea documentelor ce însoțesc materiile prime preluate din magazie.</i></p>	<p>6.3.4. Implicarea activă și responsabilă în <i>gestionarea corectă a stocurilor de materii prime</i> necesare în procesele de producție din alimentație și în completarea documentelor necesare.</p>
<p>6.1.8. Enumerarea operațiilor</p>	<p>6.2.9. Efectuarea operațiilor de</p>	<p>6.3.5. <i>Respectarea principiilor</i></p>



Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p>de prelucrare primară a materiilor prime din alimentație, a ustensilelor și echipamentelor necesare.</p> <p>6.1.9. Descrierea operațiilor tehnologice de prelucrare primară a materiilor prime vegetale și animale.</p> <p>6.1.10. Caracterizarea ustensilelor, aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare în prelucrarea primară.</p>	<p>prelucrare primă, cu ustensilele și echipamente specifice, în ordinea corespunzătoare precizată de tehnologia culinară.</p>	<p><i>dezvoltării durabile</i> în efectuarea operațiilor de prelucrare primară a materiilor prime vegetale și animale prin <i>utilizarea eficientă și sigură a echipamentelor</i> din alimentație.</p>
<p>6.1.11. Enumerarea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime din alimentație.</p> <p>6.1.12. Descrierea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime vegetale și animale.</p> <p>6.1.13. Clasificarea ustensilelor aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare pentru prelucrarea termică a materiilor prime din alimentație.</p> <p>6.1.14. Caracterizarea ustensilelor, aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare în prelucrarea termică.</p>	<p>6.2.10. Efectuarea operațiilor de prelucrare termică, respectând regulile care stau la baza proceselor tehnologice din alimentație.</p> <p>6.2.11. Folosirea ustensilelor și utilajelor specifice prelucrării termice a materiilor prime de origine vegetală și animală, în condiții de igienă, siguranță și securitate.</p>	<p>6.3.6. Implicarea responsabilă în efectuarea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime vegetale și animale prin <i>utilizarea eficientă și sigură a echipamentelor</i> din alimentație cu <i>respectarea principiilor dezvoltării durabile</i>.</p>

*Notă: In codul de trei cifre, prima cifră corespunde numărului de ordine al unității de rezultate ale învățării în cadrul calificării, a doua cifră corespunde numărului de ordine al categoriei rezultatului învățării (1 –cunoștințe, 2 –abilități, 3 –atitudini) iar a treia cifră numărului de ordine al rezultatului învățării în cadrul fiecărei categorii de rezultate ale învățării*

**Domenii de competențe cheie și rezultate ale învățării specifice acestora, integrate și dezvoltate în cadrul unității de rezultate ale învățării tehnice generale/specializate:**

- **Competența de a învăța să înveți:**

- Împărtășirea în grupul de lucru a informațiilor referitoare la dotările din spațiile de producție.
- Folosirea diferitelor surse de informare pentru identificarea noutăților privind dotarea spațiilor de servire.

- **Competențe sociale și civice:**
  - Participarea la activitățile echipelor de lucru din unitățile de alimentație.
  - Respectarea principiilor dezvoltării durabile.
- **Competențe antreprenoriale:**
  - Gestionarea corectă a stocurilor de materii prime.
  - Utilizarea eficientă și sigură a echipamentelor.

**Lista minimă de echipamente pentru calitatea formării (necesare în școală sau la operatorul economic):**

- Dotările specifice sălilor de clasă;
- Literatură de specialitate și documente specifice: buletine de analiză, fișe tehnologice, albume și cataloage, reviste de specialitate, etc;
- Aparatură multimedia: computere, multifuncționale, videoproiector;
- Aparatură pentru multiplicarea fișelor de lucru, a fișelor de evaluare și a altor materiale necesare activității la clasă;
- Rețetare, fișe de documentare;
- Mobilier, echipamente și obiecte de inventar specifice spațiilor de servire;
- Materii prime de origine vegetală, materii prime de origine animală, băuturi nealcoolice și alcoolice;
- Vase, ustensile, aparate, utilaje și echipamente specifice bucătăriilor și laboratoarelor de patiserie și cofetărie;
- Alte tipuri de dotări, identificate de cadrele didactice ca fiind necesare pentru activitățile planificate;
- Fișe de lucru și fișe de evaluare;

**Standardul de evaluare asociat unității de rezultate ale învățării**

**Criterii și indicatori de realizare și ponderea acestora:**

Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora	Indicatorii de realizare și ponderea acestora		
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru	30%	Analizarea sarcinilor de lucru specifice pentru procesele de bază din alimentație activitățile de gestionare a materiilor prime	25%
			Alegerea metodelor adaptate sarcinii de lucru, pentru realizarea operațiilor de prelucrare primară și termică a materiilor prime.	45%
			Respectarea regulilor și reglementărilor privind dezvoltarea durabilă, igiena, sănătatea și securitatea muncii, în spațiile de producție și de servire din unitățile de alimentație.	30%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
2.	Realizarea sarcinii de lucru	50%	Respectarea etapelor specifice de realizare a sarcinii de lucru, pentru ambientarea spațiilor de servire și identificarea dotărilor necesare în spațiile de producție.	35%
			Rezolvarea sarcinii de lucru în conformitate cu fișele tehnologice pentru prelucrarea primară și	35%



Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora	Indicatorii de realizare și ponderea acestora	
			termică a materiilor prime.
			Folosirea corespunzătoare a documentației specifice în gestionarea, prelucrarea primară și termică a materiilor prime.
			<b>Total</b> <b>100%</b>
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	20%	Întocmirea corectă a documentelor de lucru individual și în echipă
			Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în mesajele transmise pe parcursul derulării activității.
			Argumentarea eficientă a sarcinilor de lucru realizate pentru ambientarea spațiilor de servire și pentru efectuarea operațiilor de prelucrare primară și termică a materiilor prime.
			<b>Total</b> <b>100%</b>
	<b>Total</b>	<b>100%</b>	



**UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE SPECIALIZATE 7:  
PREGĂTIREA SORTIMENTULUI DE PREPARATE ȘI BĂUTURI**

**Rezultatele învățării:**

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p>7.1.1. Prezentarea modalităților de stabilire a necesarului de materii prime conform rețetelor specifice de bucătărie, patiserie, cofetărie;</p> <p>7.1.2. Caracterizarea aparatelor și ustensilelor de măsurat folosite în bucătărie, laboratoare de cofetărie-patiserie și bar.</p>	<p>7.2.1. Efectuarea calculelor matematice simple pentru dozarea materiilor prime;</p> <p>7.2.2. Stabilirea necesarului de materii prime, în funcție de numărul porțiilor;</p> <p>7.2.3. Utilizarea aparatelor și ustensilelor de măsurat pentru cântărirea și măsurarea volumetrică a materiilor prime.</p>	<p>7.3.1. Implicarea responsabilă în utilizarea echipamentelor pentru dozarea materiilor prime conform rețetelor de obținere a diferitelor preparate, sub supravegherea, în condiții de igienă și siguranță.</p>
<p>7.1.3. Clasificarea semipreparatelor culinare, de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate,</p> <p>7.1.4. Descrierea proceselor tehnologice de obținere a semipreparatelor și a produselor cu grad redus de complexitate;</p> <p>7.1.5. Prezentarea normelor de siguranță și securitatea muncii și de igienă în bucătărie și laboratoarele de patiserie și cofetărie;</p> <p>7.1.6. Caracterizarea indicilor de calitate ai semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate;</p> <p>7.1.7. Descrierea elementelor care caracterizează valoarea nutritivă a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie, a produselor cu grad redus de complexitate;</p>	<p>7.2.4. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate cu respectarea normelor de igienă, de siguranță și securitatea muncii.</p> <p>7.2.5. Realizarea analizei calitative a semipreparatele culinare și de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate;</p> <p>7.2.6. Determinarea valorii nutritive a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie, a produselor cu grad redus de complexitate;</p>	<p>7.3.2. <i>Respectarea principiilor dezvoltării durabile</i> la obținerea semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie, a preparatelor culinare, de patiserie-cofetărie cu grad redus de complexitate, în condiții de igienă, siguranță și securitate a muncii.</p> <p>7.3.3. Asumarea responsabilă a interpretării valorii nutritive și a indicilor de calitate pentru diferite semipreparate culinare, de patiserie-cofetărie și pentru preparatele culinare și de patiserie-cofetărie cu grad redus de complexitate.</p>

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
7.1.8. Identificarea obiectelor de inventar necesare aranjării produselor pentru servire;	7.2.7. Montarea preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor pe/în obiectele de inventar specifice în condiții de igienă;	7.3.4. <i>Manifestarea responsabilă a simțului estetic și creativ în pregătirea, pentru servire, a preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor, cu respectare regulilor de montare, decorare, ornare și a modalităților de remediere a defectelor.</i>
7.1.9. Descrierea elementelor de decorare și ornare a preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor și a defectelor care pot să apară.	7.2.8. Decorarea preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor, pentru <i>prezentarea acestora manifestând creativitate și simț estetic.</i>	
7.1.10. Clasificarea băuturilor după diferite criterii;	7.2.9. Verificarea caracteristicilor băuturilor (prin degustare/prin examen organoleptic) conform regulilor de verificare;	7.3.5. Implicarea responsabilă în stabilirea caracteristicilor organoleptice ale băuturilor, pe baza fișei de degustare, sub supraveghere.
7.1.11. Prezentarea caracteristicilor organoleptice ale băuturilor		
7.1.12. Precizarea regulilor de degustare a băuturilor și a succesiunii operațiilor de degustare		
7.1.13. Prezentarea regulilor de asociere a băuturilor cu preparatele servite	7.2.10. Asocierea băuturilor cu preparatele servite conform regulilor de asociere.	7.3.6. Argumentarea pertinentă a modalităților de asociere corectă a băuturilor cu preparatele servite, individual și în echipă.

*Notă: In codul de trei cifre, prima cifră corespunde numărului de ordine al unității de rezultate ale învățării în cadrul calificării, a doua cifră corespunde numărului de ordine al categoriei rezultatului învățării (1 –cunoștințe, 2 –abilități, 3 –atitudini) iar a treia cifră numărului de ordine al rezultatului învățării în cadrul fiecărei categorii de rezultate ale învățării*

**Domenii de competențe cheie și rezultate ale învățării specifice acestora, integrate și dezvoltate în cadrul unității de rezultate ale învățării tehnice generale/specializate:**

- **Competențe sociale și civice:**
  - Implicarea în echipele de lucru.
  - Respectarea principiilor dezvoltării durabile.
- **Competențe de sensibilizare și de expresie culturală:**
  - Manifestarea responsabilă a simțului estetic și creativ.

**Lista minimă de resurse materiale (echipamente, unelte și instrumente, machete, materii prime și materiale, documentații tehnice, economice, juridice etc.) necesare dobândirii rezultatelor învățării (existente în școală sau la operatorul economic):**

- Dotările specifice sălilor de clasă;
- Literatură de specialitate și documente specifice: Legislația privind protecția consumatorilor, buletine de analiză, fișe tehnologice, albume și cataloage, reviste de specialitate, etc;

- Aparatură multimedia: computere, multifuncționale, videoproiector;
- Aparatură pentru multiplicarea fișelor de lucru, de evaluare și a altor materiale necesare activității la clasă;
- Rețetare, fișe de documentare;
- Materii prime de origine vegetală, materii prime de origine animală, băuturi nealcoolice și alcoolice;
- Vase, ustensile, utilaje și echipamente specifice bucătăriilor și laboratoarelor de patiserie și cofetărie;
- Alte tipuri de dotări, identificate de cadrele didactice ca fiind necesare pentru activitățile planificate;
- Fișe de lucru și fișe de evaluare;

## Standardul de evaluare asociat unității de rezultate ale învățării

### Criteria și indicatori de realizare și ponderea acestora:

Nr. crt.	Criteria de realizare și ponderea acestora	Indicatorii de realizare și ponderea acestora		
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru	30%	Analizarea sarcinilor de lucru specifice pentru activitățile de pregătire a sortimentului de preparate și asocierea preparatelor cu băuturile	25%
			Alegerea metodelor adaptate sarcinii de lucru, pentru realizarea diferitelor sortimente de semipreparate, preparate culinare și produse de cofetărie – patiserie cu grad redus de complexitate.	45%
			Respectarea regulilor și reglementărilor privind dezvoltarea durabilă, igiena, sănătatea și securitatea muncii, în spațiile de lucru.	30%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
2.	Realizarea sarcinii de lucru	50%	Respectarea etapelor specifice de realizare a sarcinii de lucru, pentru obținerea semipreparatelor, preparatelor culinare și a produselor de cofetărie – patiserie cu grad redus de complexitate.	35%
			Rezolvarea sarcinii de lucru în conformitate cu fișele tehnologice și rețetarele specifice de obținere a semipreparatelor și produselor cu grad redus de complexitate.	35%
			Folosirea corespunzătoare a materialelor și documentației specifice spațiilor de lucru.	30%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	20%	Întocmirea corectă a documentelor de lucru individual și în echipă	30%
			Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în mesajele transmise colegilor de echipă și clienților	35%

Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora		Indicatorii de realizare și ponderea acestora	
			Argumentarea eficientă a sarcinilor de lucru realizate pentru obținerea semipreparatelor, preparatelor culinare și a produselor de cofetărie – patiserie cu grad redus de complexitate	35%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
	<b>Total</b>			<b>100%</b>



## UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE SPECIALIZATE 8: UTILIZAREA SISTEMELOR DE SERVIRE ÎN RESTAURAȚIE

### Rezultatele învățării:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
8.1.1. Prezentarea rolului obiectelor de inventar în structura mise-en-place-ului.	8.2.1. Realizarea mise-en-place-ului de întâmpinare.  8.2.2. Realizarea mise-en-place-ului pe baza unei structuri de meniu comandat.  8.2.3. Completarea mise-en-place-ului conform meniului.	8.3.1. <i>Implicarea activă în echipele de lucru</i> pentru efectuarea succesiunii operațiilor necesare realizării mise-en-place-ului, pentru diferite situații.
8.1.2. Prezentarea sistemelor de servire și a criteriilor de alegere a acestora. 8.1.3. Caracterizarea sistemului de servire direct (englezesc), cu variantele sale.  8.1.4. Caracterizarea sistemului de servire indirect (francez).  8.1.5. Descrierea sistemelor de servire speciale: autoservire, servire la domiciliu, roomservice, la automate, în unități de servire din mijloace de transport.	8.2.4. Efectuarea operațiilor specifice sistemului de servire direct sau englezesc: cu cleștele de pe platou, cu lușul din supieră, la farfurie, la gheridon, cu căruciorul.  8.2.5. Realizarea operațiilor specifice sistemului de servire indirect (francez)  8.2.6. Alegerea tehnicilor de servire adaptate sistemelor de servire speciale.  8.2.7. <i>Participarea la activitățile echipelor de lucru din unitățile de alimentație.</i>	8.3.2. Manifestarea atitudinii proactive și a <i>spiritului de echipă</i> în efectuarea operațiilor specifice de servire a consumatorilor prin adaptarea tehnicilor de servire la condiții și situații particulare din unitățile de alimentație, cu respectarea regulilor de igienă, siguranță și securitate în muncă.
8.1.6. Descrierea principiilor de debarasare pentru fiecare categorie de obiecte de inventar.  8.1.7. Prezentarea etapelor de transport la oficiu a obiectelor de inventar debarasate.	8.2.8. Efectuarea operațiilor specifice de debarasare a meselor din salonul de servire, a obiectelor de inventar utilizate, conform regulilor de protocol.  8.2.9. Realizarea transportului, la oficiu, a obiectelor de inventar debarasate, cu <i>sprijinul colegilor din echipa de servire.</i>	8.3.3. <i>Respectarea principiilor dezvoltării durabile și a regulilor lucrului în echipă</i> pentru efectuarea corectă a operațiilor de debarasare a meselor și de transport la oficiu a obiectelor debarasate, în condiții de igienă, siguranță și securitate în muncă





Notă: In codul de trei cifre, prima cifră corespunde numărului de ordine al unității de rezultate ale învățării în cadrul calificării, a doua cifră corespunde numărului de ordine al categoriei rezultatului învățării (1 –cunoștințe, 2 –abilități, 3 –atitudini) iar a treia cifră numărului de ordine al rezultatului învățării în cadrul fiecărei categorii de rezultate ale învățării.

**Domenii de competențe cheie și rezultate ale învățării specifice acestora, integrate și dezvoltate în cadrul unității de rezultate ale învățării tehnice generale/specializate:**

- **Competențe sociale și civice:**

- Implicarea activă în echipele de lucru.
- Participarea la activitățile echipelor de lucru din unitățile de alimentație.
- Respectarea regulilor lucrului în echipă.
- Respectarea principiilor dezvoltării durabile.

**Lista minimă de resurse materiale (echipamente, unelte și instrumente, machete, materii prime și materiale, documentații tehnice, economice, juridice etc.) necesare dobândirii rezultatelor învățării (existente în școală sau la operatorul economic):**

- Dotările specifice sălilor de clasă;
- Aparatură multimedia: computere conectate la rețeaua de internet, multifuncționale, videoproiector;
- Aparatură pentru multiplicarea fișelor de lucru, de evaluare și a altor materiale necesare activității la clasă;
- Normative specifice, pliante, ghiduri cu specific de alimentație, fișe de lucru și de documentare;
- Flipchart, markere;
- Dotări specifice și obiecte de inventar din sala de servire: mobilier specific și aparatură specifică, inventarul textil, tăvi, farfurii, platouri, servicii specifice, obiecte de servire din sticlă, tacâmuri, obiecte de decor, etc.;
- Filme didactice;
- Alte tipuri de dotări, identificate de cadrele didactice ca fiind necesare pentru activitățile planificate;
- Fișe de lucru și fișe de evaluare;

**Standardul de evaluare asociat unității de rezultate ale învățării**

**Criterii și indici de realizare și ponderea acestora:**

Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora	Indicatorii de realizare și ponderea acestora		
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru	25%	Analizarea sarcinilor de lucru specifice pentru activitățile de servire a consumatorilor.	30%
			Alegerea metodelor adaptate sarcinii de lucru, în funcție de sistemul de servire.	40%
			Respectarea normelor de dezvoltare durabilă, a normativelor, regulilor și reglementărilor privind igiena, sănătatea și securitatea muncii în spațiile de servire.	30%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Nivel: 3

Calificarea profesională: Bucătar



Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora		Indicatorii de realizare și ponderea acestora	
2.	Realizarea sarcinii de lucru	50%	Respectarea etapelor specifice de realizare a sarcinii de lucru, în saloanele de servire.	30%
			Rezolvarea responsabilă a sarcinii de lucru în conformitate cu fișele și graficul de lucru.	40%
			Folosirea corespunzătoare a materialelor și documentelor specifice activității de servire.	30%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	25%	Întocmirea corectă a documentelor de lucru individual și în echipă.	40%
			Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în mesajele transmise colegilor de echipă și consumatorilor.	30%
			Argumentarea eficientă a sarcinilor de lucru realizate pentru derularea în bune condiții a activității de servire.	30%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
	<b>Total</b>	<b>100%</b>		



**UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE SPECIALIZATE 9:  
REALIZAREA PREPARATELOR CULINARE**

**Rezultatele învățării:**

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p>9.1.1. Clasificarea materiilor prime necesare realizării semipreparatelor culinare.</p> <p>9.1.2. Caracterizarea metodelor de obținere a semipreparatelor culinare</p> <p>9.1.3. Descrierea operațiilor de prelucrare primară și termică specifice obținerii semipreparatelor culinare.</p>	<p>9.2.1. Verificarea materiilor prime necesare realizării semipreparatelor culinare.</p> <p>9.2.2. Efectuarea operațiilor de prelucrare primară și termică, folosind diferitele metode pentru obținerea semipreparatelor culinare prin utilizarea echipamentelor tehnologice specifice unităților de alimentație..</p> <p>9.2.3. Verificarea condițiilor de calitate ale semipreparatelor culinare.</p> <p>9.2.4. <i>Aplicarea diferitelor forme de comunicare în diferite contexte.</i></p> <p>9.2.5. <i>Transmiterea mesajelor oral și cu ajutorul mijloacelor de comunicare.</i></p>	<p>9.3.1. Asumarea responsabilității în utilizarea corectă a echipamentelor tehnologice pentru efectuarea operațiilor de obținere a semipreparatelor culinare și în verificarea calității semipreparatelor culinare în condiții de dezvoltare durabilă, igienă, siguranță și securitate în muncă.</p> <p>9.3.2. <i>Colaborarea cu colegii în scopul îndeplinirii sarcinilor de lucru prin manifestarea interesului cu privire la nevoile interlocutorului .</i></p>
<p>9.1.4. Identificarea materiilor prime necesare obținerii antreurilor și gustărilor</p> <p>9.1.5. Caracterizarea operațiilor de prelucrare primară și termică specifice obținerii antreurilor și gustărilor.</p> <p>9.1.6. Descrierea regulilor de montare a preparatelor servite ca antreuri și gustări</p>	<p>9.2.6. Realizarea dozării materiilor prime necesare obținerii antreurilor și gustărilor, conform rețetei.</p> <p>9.2.7. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a preparatelor culinare servite ca antreuri și gustări.</p> <p>9.2.8. Montarea preparatelor culinare servite ca antreuri și gustări respectând condițiile de calitate ale acestora.</p> <p>9.2.9. <i>Dezvoltarea capacității de a colecta și prelucra informații și de a le folosi în mod sistematic și critic.</i></p>	<p>9.3.3. Asumarea responsabilității respectării procesului de realizare a antreurilor și gustărilor, în condiții de dezvoltare durabilă, igienă, siguranță și securitate în muncă.</p> <p>9.3.4. <i>Colaborarea cu colegii în scopul îndeplinirii sarcinilor de lucru pentru montarea în condiții de calitate a gustărilor și antreurilor.</i></p> <p>9.3.5. <i>Manifestarea gândirii creative în procesul de comunicare și a dispoziției spre un dialog critic.</i></p>
<p>9.1.7. Caracterizarea materiilor</p>	<p>9.2.10. Efectuarea operațiilor</p>	<p>9.3.6. Implicarea activă și</p>

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p>prime necesare obținerii sortimentului de preparate lichide.</p> <p>9.1.8. Descrierea operațiilor de obținere preparatelor lichide .</p> <p>9.1.9. Descrierea regulilor de montare și prezentare a preparatelor lichide.</p>	<p>de dozare a materiilor prime, conform rețetei.</p> <p>9.2.11. Efectuarea operațiilor de obținere a preparatelor lichide.</p> <p>9.2.12. Montarea preparatelor lichide în vasele de servire în condiții de calitate.</p> <p>9.2.13. <i>Prelucrarea informațiilor colectate pentru a fi folosite în mod sistematic și critic în activitatea proprie.</i></p>	<p>responsabilă în realizarea și montarea în vasele de servire a preparatelor lichide, cu respectarea normelor de dezvoltare durabilă, igienă, siguranță și securitate în muncă și PSI.</p> <p>9.3.7. <i>Colaborarea cu colegii în scopul împărtășirii noilor informații și îndeplinirii sarcinilor de lucru.</i></p>
<p>9.1.10. Descrierea materiilor prime necesare obținerii preparatelor de bază, garniturilor și salatelor.</p> <p>9.1.11. Clasificarea preparatelor de bază, a garniturilor și salatelor.</p> <p>9.1.12. Caracterizarea sortimentului de preparate de bază, garnituri și salate.</p> <p>9.1.13. Descrierea operațiilor de prelucrare primară și termică specifice obținerii preparatelor de bază, garniturilor și salatelor.</p> <p>9.1.14. Descrierea regulilor de montare a preparatelor de bază, garniturilor și salatelor.</p>	<p>9.2.14. Efectuarea dozării materiilor prime necesare pentru obținerea preparatelor de bază, garniturilor și salatelor, conform rețetelor.</p> <p>9.2.15. Efectuarea operațiilor de prelucrare primară și termică, corespunzătoare tehnologiilor de obținere a preparatelor de bază, a garniturilor și a salatelor.</p> <p>9.2.16. Montarea preparatelor culinare de bază, a garniturilor și a salatelor în condiții de calitate.</p>	<p>9.3.8. Implicarea activă și responsabilă în efectuarea operațiilor de dozare, prelucrare primară și termică, pentru obținerea preparatelor de bază, garniturilor și salatelor, folosind echipamente tehnologice adecvate, cu respectarea normelor de dezvoltare durabilă, igienă, siguranță și securitate în muncă și PSI.</p> <p>9.3.9. Manifestarea creativității, responsabilității și rigurozității în montarea preparatelor culinare de bază, a garniturilor și a salatelor cu <i>respectarea principiilor etice de comportament în relațiile de muncă.</i></p>
<p>9.1.15. Descrierea materiilor prime necesare obținerii preparatelor servite ca desert.</p> <p>9.1.16. Clasificarea dulciurilor de bucătărie.</p> <p>9.1.17. Caracterizarea</p>	<p>9.2.17. Efectuarea operațiilor de dozare a materiilor prime, pentru obținerea preparatelor servite ca desert.</p>	<p>9.3.10. Asumarea responsabilității în realizarea operațiilor specifice procesului de realizare a preparatelor servite ca desert cu respectarea normelor de dezvoltare durabilă, igienă, siguranță și securitate în muncă și PSI.</p>

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p>sortimentului de preparate servite ca desert.</p> <p>9.1.18. Descrierea operațiilor de prelucrare primară și termică specifice obținerii preparatelor servite ca desert.</p> <p>9.1.19. Descrierea regulilor de montare și prezentare a preparatelor servite ca desert.</p>	<p>9.2.18. Efectuarea operațiilor de prelucrare primară și termică, corespunzătoare tehnologiei de obținere a preparatelor servite ca desert.</p> <p>9.2.19. Montarea și prezentarea preparatelor servite ca desert în condiții de calitate.</p>	<p>9.3.11. Manifestarea creativității în montarea preparatelor servite ca desert în condiții de calitate, printr-o bună colaborare cu membrii echipei pentru asigurarea unui climat optim de muncă.</p>

*Notă: In codul de trei cifre, prima cifră corespunde numărului de ordine al unității de rezultate ale învățării în cadrul calificării, a doua cifră corespunde numărului de ordine al categoriei rezultatului învățării (1 –cunoștințe, 2 –abilități, 3 –atitudini) iar a treia cifră numărului de ordine al rezultatului învățării în cadrul fiecărei categorii de rezultate ale învățării*

**Domenii de competențe cheie și rezultate ale învățării specifice acestora, integrate și dezvoltate în cadrul unității de rezultate ale învățării tehnice generale/specializate:**

- **Competențe sociale și civice:**
  - Participarea la activitățile echipelor de lucru din unitățile de alimentație
  - Colaborarea cu colegii în scopul îndeplinirii sarcinilor de lucru
  - Colaborarea cu membrii echipei pentru asigurarea unui climat optim de muncă.
  - Respectarea principiilor etice de comportament în relațiile de muncă.
- **Competența de a învăța să înveți:**
  - Dezvoltarea capacității de a colecta și prelucra informații și de a le folosi în mod sistematic și critic.
  - Manifestarea gândirii creative în procesul de comunicare și a dispoziției spre un dialog critic.
  - Prelucrarea informațiilor colectate pentru a fi folosite în mod sistematic și critic în activitatea proprie.
  - Colaborarea cu colegii în scopul împărtășirii noilor informații și îndeplinirii sarcinilor de lucru.
- **Competențe digitale de utilizare a tehnologiei informației ca instrument de învățare și cunoaștere:**
  - Utilizarea echipamentelor specifice documentării.
  - Gestionarea electronică a informațiilor utile în activitatea din unitățile de alimentație.

**Lista minimă de resurse materiale (echipamente, unelte și instrumente, machete, materii prime și materiale, documentații tehnice, economice, juridice etc.) necesare dobândirii rezultatelor învățării (existente în școală sau la operatorul economic):**

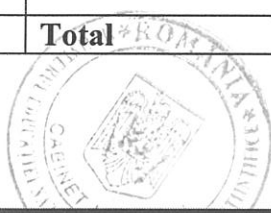
- Dotările specifice sălilor de clasă;
- Rețetare, normative specifice, pliante, ghiduri cu specific de alimentație, fișe de lucru și de documentare;

- Dotări specifice bucătăriilor : cuptoare cu convecție, salamandre, cuptor cu microunde, roboți de bucatărie, etc.
- Materii prime și auxiliare necesare obținerii semipreparatelor și preparatelor culinare, conform rețetelor de fabricație;
- Flipchart, markere;
- Aparatură multimedia: computere, multifuncționale, videoproiector;
- Aparatură pentru multiplicarea fișelor de lucru, de evaluare și a altor materiale necesare activității;
- Alte tipuri de dotări, identificate de cadrele didactice ca fiind necesare pentru activitățile planificate.

### Standardul de evaluare asociat unității de rezultate ale învățării

#### Criteria și indicatori de realizare și ponderea acestora:

Nr. crt.	Criteria de realizare și ponderea acestora	Indicatorii de realizare și ponderea acestora		
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru	30%	Analizarea sarcinilor de lucru specifice pentru activitățile de pregătire a semipreparatelor și preparatelor culinare.	25%
			Alegerea tehnicilor de lucru, în funcție de tipul de semipreparate și preparate culinare care vor fi obținute.	45%
			Respectarea normelor de dezvoltare durabilă, a normativelor, regulilor și reglementărilor privind igiena, sănătatea și securitatea muncii în bucătării.	30%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
2.	Realizarea sarcinii de lucru	50%	Respectarea etapelor specifice de realizare a sarcinii de lucru, pentru obținerea semipreparatelor și preparatelor culinare.	40%
			Rezolvarea sarcinii de lucru în conformitate cu fișele tehnologice și rețetarele specifice de obținere a semipreparatelor și preparatelor culinare.	40%
			Folosirea corespunzătoare a materialelor și documentelor specifice bucătăriilor.	20%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	20%	Întocmirea corectă a documentelor de lucru individual și în echipă.	30%
			Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în mesajele transmise colegilor de echipă și clienților.	35%
			Argumentarea eficientă a sarcinilor de lucru realizate pentru obținerea semipreparatelor și preparatelor culinare.	35%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
	<b>Total</b>	<b>100%</b>		





**UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE SPECIALIZATE 10:  
REALIZAREA PREPARATELOR RECOMANDATE ÎN DIFERITE DIETE**

**Rezultatele învățării:**

<b>Cunoștințe</b>	<b>Abilități</b>	<b>Atitudini</b>
<p>10.1.1. Prezentarea sortimentului de preparate recomandate pentru diete în bolile aparatului digestiv.</p> <p>10.1.2. Descrierea proceselor tehnologice specifice obținerii preparatelor pentru diete în bolile aparatului digestiv.</p>	<p>10.2.1. Analizarea caracteristicilor preparatelor recomandate în dietele pentru afecțiuni ale aparatului digestiv.</p> <p>10.2.2. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a preparatelor pentru diete specifice bolilor aparatului digestiv, aplicând tratamente termice adecvate.</p> <p>10.2.3. <i>Aplicarea creativă a unor metode noi de obținere a preparatelor pentru diete în diferite afecțiuni, determinate prin studiu individual.</i></p>	<p>10.3.1. Asumarea responsabilității obținerii preparatelor pentru diete specifice bolilor aparatului digestiv, cu respectarea normelor dezvoltării durabile, igienice, de siguranță și securitate în muncă și de PSI.</p> <p>10.3.2. <i>Colaborare a cu colegii de echipă pentru împărtășirea acestora a aspectelor noi descoperite prin studiu individual.</i></p>
<p>10.1.3. Caracterizarea sortimentului de preparate pentru diete în bolile cardiovasculare.</p> <p>10.1.4. Descrierea proceselor tehnologice și a tratamentelor termice adecvate de obținere a preparatelor pentru diete în bolile cardiovasculare.</p>	<p>10.2.4. Analizarea caracteristicilor preparatelor recomandate în dietele pentru afecțiunile cardiovasculare.</p> <p>10.2.5. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a preparatelor pentru diete recomandate în bolile cardiovasculare, aplicând tratamente termice adecvate.</p> <p>10.2.6. <i>Participarea la activitățile echipelor de lucru implicate în obținerea produselor dietetice.</i></p>	<p>10.3.3. Respectarea normelor dezvoltării durabile la obținerea preparatelor pentru diete specifice bolilor cardiovasculare, în condiții de igienă, siguranță și securitate în muncă și de PSI.</p> <p>10.3.4. <i>Colaborarea cu colegii de echipă pentru asigurarea unui climat optim de muncă.</i></p>
<p>10.1.5. Caracterizarea sortimentului de preparate pentru diete în bolile hepatobiliare.</p> <p>10.1.6. Descrierea proceselor</p>	<p>10.2.7. Analizarea caracteristicilor preparatelor recomandate în dietele pentru afecțiuni hepatobiliare.</p> <p>10.2.8. Realizarea operațiilor</p>	<p>10.3.5. Implicarea activă și responsabilă în pregătirea preparatelor pentru afecțiuni hepatobiliare cu respectarea normelor dezvoltării durabile, igienice, de siguranță și securitate în muncă și de PSI.</p>



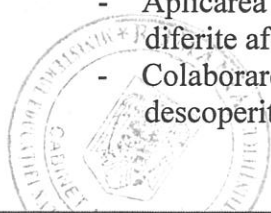
Cunoștințe	Abilități	Atitudini
tehnologice și a tratamentelor termice adecvate obținerii preparatelor pentru diete în bolile hepatobiliare.	tehnologice de obținere a preparatelor recomandate pentru diete în bolile hepatobiliare, aplicând tratamente termice adecvate.  10.2.9. <i>Aplicarea principiilor de etică profesională la locul de muncă</i>	10.3.6. <i>Însușirea responsabilă a normelor de etică la locul de muncă.</i>
10.1.7. Caracterizarea sortimentului de preparate pentru diete în bolile renale.  10.1.8. Descrierea proceselor tehnologice și a tratamentelor termice specifice obținerii preparatelor pentru diete în bolile renale.	10.2.10. Analizarea caracteristicilor preparatelor recomandate în dietele pentru afecțiuni renale.  10.2.11. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a preparatelor pentru diete recomandate în bolile renale, aplicând tratamente termice adecvate.	10.3.7. Respectarea normelor dezvoltării durabile la obținerea preparatelor pentru diete specifice bolilor renale, în condiții de igienă, siguranță și securitate în muncă și de PSI.
10.1.9. Caracterizarea sortimentului de preparate pentru diete în bolile de metabolism .  10.1.10. Descrierea proceselor tehnologice și a tratamentelor termice adecvate obținerii preparatelor pentru diete în bolile de metabolism.	10.2.12. Analizarea caracteristicilor preparatelor recomandate în dietele pentru afecțiuni ale metabolismului.  10.2.13. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a preparatelor recomandate pentru diete în bolile de metabolism, aplicând tratamente termice adecvate.	10.3.8. Asumarea responsabilității obținerii preparatelor pentru diete specifice afecțiunilor metabolice, cu respectarea normelor dezvoltării durabile, de igienă, de siguranță și securitate în muncă și de PSI.
10.1.11. <i>Analizarea responsabilităților solicitate la locul de muncă.</i>	10.2.14. <i>Aplicarea responsabilităților solicitate la locul de muncă</i>	10.3.9. <i>Însușirea responsabilă a normelor etice la locul de muncă.</i>

*Notă: In codul de trei cifre, prima cifră corespunde numărului de ordine al unității de rezultate ale învățării în cadrul calificării, a doua cifră corespunde numărului de ordine al categoriei rezultatului învățării (1 –cunoștințe, 2 –abilități, 3 –atitudini) iar a treia cifră numărului de ordine al rezultatului învățării în cadrul fiecărei categorii de rezultate ale învățării*

**Domenii de competențe cheie și rezultate ale învățării specifice acestora, integrate și dezvoltate în cadrul unității de rezultate ale învățării tehnice generale/specializate:**

• **Competența de a învăța să înveți:**

- Aplicarea creativă a unor metode noi de obținere a preparatelor pentru diete în diferite afecțiuni, determinate prin studiu individual.
- Colaborare a cu colegii de echipă pentru împărtășirea acestora a aspectelor noi descoperite prin studiu individual.



- **Competențe sociale și civice:**

- Participarea la activitățile echipelor de lucru implicate în obținerea dietelor.
- Colaborarea cu colegii de echipă pentru asigurarea unui climat optim de muncă.
- Aplicarea principiilor de etică profesională la locul de muncă.
- Însușirea responsabilă a normelor de etică la locul de muncă.
- Analizarea și aplicarea responsabilităților solicitate la locul de muncă.

**Lista minimă de resurse materiale (echipamente, unelte și instrumente, machete, materii prime și materiale, documentații tehnice, economice, juridice etc.) necesare dobândirii rezultatelor învățării (existente în școală sau la operatorul economic):**

- Dotările specifice sălilor de clasă;
- Rețetare, normative specifice, pliante, ghiduri culinare, fișe de lucru și de documentare;
- Dotări specifice bucătăriilor;
- Materii prime și auxiliare necesare obținerii semipreparatelor și preparatelor culinare, conform rețetelor de fabricație;
- Flipchart, markere;
- Aparatură multimedia: computere, multifuncționale, videoproiector;
- Aparatură pentru multiplicarea fișelor de lucru, de evaluare și materialor necesare activității;
- Alte tipuri de dotări, identificate de cadrele didactice ca fiind necesare pentru activitățile planificate.
- Utilaje : cuptoare cu convecție, salamandre, cuptor cu microunde, roboți de bucătărie, etc;

**Standardul de evaluare asociat unității de rezultate ale învățării**

**Criterii și indicatori de realizare și ponderea acestora:**

<b>Nr. crt.</b>	<b>Criterii de realizare și ponderea acestora</b>		<b>Indicatorii de realizare și ponderea acestora</b>	
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru	30%	Analizarea sarcinilor de lucru specifice pentru activitățile de pregătire a preparatelor recomandate în diferite diete.	25%
			Alegerea tehnicilor de lucru, în funcție de tipul de semipreparate și preparate culinare care vor fi obținute.	45%
			Respectarea normelor de dezvoltare durabilă, a normativelor, regulilor și reglementărilor privind igiena, sănătatea și securitatea muncii în bucătării și laboratoare de cofetărie-patiserie.	30%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
2.	Realizarea sarcinii de lucru	50%	Respectarea etapelor specifice de realizare a sarcinii de lucru, pentru obținerea preparatelor recomandate în diferite diete.	40%
			Rezolvarea sarcinii de lucru în conformitate cu fișele tehnologice și rețetarele specifice de obținere a preparatelor recomandate în diferite diete.	40%
			Folosirea corespunzătoare a materialelor și documentelor specifice bucătăriilor și laboratoarelor de cofetărie-patiserie.	20%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>

Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora		Indicatorii de realizare și ponderea acestora	
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	20%	Întocmirea corectă a documentelor de lucru individual și în echipă.	30%
			Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în mesajele transmise colegilor de echipă și clienților.	35%
			Argumentarea eficientă a sarcinilor de lucru realizate pentru obținerea preparatelor recomandate în diferite diete.	35%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
	<b>Total</b>	<b>100%</b>		



**IV. REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII SPECIFICE ALTOR DISCIPLINE (MATEMATICĂ, LIMBĂ MODERNĂ, ȘTIINȚE ETC.) NECESARE PENTRU DOBÂNDIREA CALIFICĂRII PROFESIONALE "BUCĂȚAR"**

<b>Disciplina</b>	<b>Rezultate ale învățării necesare</b>
Limba și literatura română	Utilizarea corectă și adecvată a limbii române în receptarea și în producerea mesajelor;
	Argumentarea în scris și oral a unor opinii în diverse situații de comunicare;
	Utilizarea corectă și adecvată a limbii române în producerea de mesaje scrise, în diferite contexte de realizare, cu scopuri diverse;
	Receptarea mesajului scris, din texte literare și nonliterare, în scopuri diverse;
	Utilizarea corectă și adecvată a limbii române în producerea de mesaje orale în situații de comunicare monologată și dialogată;
	Receptarea mesajului oral în diferite situații de comunicare;
	Utilizarea corectă și adecvată a limbii române în întocmirea documentelor;
	Prezentarea în limba română a diferitelor tipuri de concepte și noțiuni de specialitate.
Logică, argumentare și comunicare	Manifestarea unui comportament social activ și responsabil.
	Participarea la luarea deciziilor și la rezolvarea problemelor comunității.
Psihologie	Identificarea corectă a tipurilor de clienți pentru care se vor oferi serviciile specifice;
	Abordarea corectă a diferitelor categorii de persoane întâlnite pe parcursul activității;
	Analizarea posibilităților personale de dezvoltare;
	Cooperarea cu ceilalți în rezolvarea unor probleme teoretice și practice, în cadrul diferitelor grupuri.
Matematică	Date și relații matematice și corelarea lor în funcție de contextul în care au fost definite;
	Prelucrarea datelor de tip cantitativ, calitativ, structural, contextual cuprinse în enunțuri matematice;
	Utilizarea algoritmilor și a conceptelor matematice pentru caracterizarea locală sau globală a unei situații concrete;
	Analiza și interpretarea caracteristicilor matematice ale unei situații-problemă;
	Calcul matematice de bază (adunare, scădere, înmulțire, împărțire, regula de trei simple, operații cu fracții etc.)
	Utilizarea elementelor de logică matematică în etapa de planificare a activităților;
	Utilizarea elementelor de logică matematică în etapa de analiză calitativă a produselor și serviciilor;
	Determinarea și aprecierea corectă a suprafețelor destinate realizării activităților de servire.
Educație tehnologică	Recunoașterea drepturilor consumatorilor conform legislației în vigoare;
	Noțiuni de bază referitoare la produsele alimentare și la servirea preparatelor culinare.
Științe	Identificarea corectă a componentelor anatomice afectate în mod direct sau indirect de anumite tipuri de solicitări;
	Respectarea normelor specifice de igienă personală și a regulilor de igienă în spațiile publice;
	Aspecte caracteristice produselor alimentare deteriorate sau alterate.

## GLOSAR DE ABREVIERI

<b>COR</b>	Clasificarea ocupațiilor din România
<b>EQF</b>	Cadrul european al calificărilor
<b>CNC</b>	Cadrul național al calificărilor
<b>ÎPT</b>	Învățământul profesional și tehnic
<b>NTSM</b>	Norme de tehnica securității muncii
<b>NSSM</b>	Norme de sănătatea și securitatea muncii
<b>PSI</b>	Prevenirea și stingerea incendiilor
<b>SO</b>	Standard ocupațional
<b>SSM</b>	Sănătatea și securitatea muncii
<b>PM</b>	Protecția muncii
<b>UC</b>	Unitate de competență
<b>URÎ</b>	Unitate de rezultate ale învățării

