

MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE ȘI CERCETĂRII ȘTIINȚIFICE

CENTRUL NAȚIONAL DE DEZVOLTARE A  
ÎNVĂȚĂMÂNTULUI PROFESIONAL ȘI TEHNIC

Anexa 4 la OMENCS nr 4121/13.06.2016

# STANDARD DE PREGĂTIRE PROFESIONALĂ

Calificarea profesională:  
TEHNICIAN ÎN GASTRONOMIE

Nivel 4

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: 4

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

## 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



Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Nivel: 4

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

## I. NOTĂ INTRODUCATIVĂ

### Titlul calificării: Tehnician în gastronomie

#### Descrierea succintă a calificării:

*Tehnicianul în gastronomie* supraveghează și coordonează desfășurarea activității din bucătărie. Alături de activitățile specifice, **Tehnicianul în gastronomie** valorifică competențele cheie de comunicare atât cu persoanele cu care intră în contact cât și în cadrul echipei de lucru, competențele de utilizare a softurilor specifice și nu în ultimul rând va aplica continuu tehnici de îmbunătățire a calității la locul de muncă, de lucru în echipă și de dezvoltare durabilă.

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

- 311933 Tehnolog alimentare publica
- 343405 Inspector calitate producție culinară
- 343403 Bucătar șef

\* 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, procedurilor 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
  7. Pregătirea sortimentului de preparate și băuturi
  8. Utilizarea sistemelor de servire în restaurație
  9. Administrarea firmei
  10. Evaluarea oportunităților de piață
  11. Aplicarea politicilor de marketing
  12. Înregistrarea operațiilor economico– financiare
  13. Întocmirea situațiilor financiare
  14. Aplicarea tehnicilor de negociere și contractare
- Unități de rezultate ale învățării tehnice specializate
  15. Organizarea producției în gastronomie
  16. Aplicarea principiilor calității în gastronomie
  17. Promovarea producției gastronomice

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-4**

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



---

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Nivel: 4

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie


**II. TABEL DE CORELARE A UNITĂȚILOR DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII (URI) CU UNITĂȚI DE COMPETENȚĂ/  
COMPETENȚE SPECIFICE OCUPAȚIILOR CARE POT FI PRACTICATE**

URÎ calificarea din ÎPT – <i>Tehnician în gastronomie</i>	Unități de competență din SO1 – Bucătar	Unități de competență din SO2 – Bucătar specialist / vegetarian /dietetician	Unități de competență din SO3 – Pizzar	Unități de competență din SO – Cofetar – patiser
1. <b>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;	1. UC1 Comunicarea interactivă la locul de muncă
2. <b>Aplicarea conceptelor de bază ale contabilității</b>	1. UC7 Întocmirea documentelor specifice	1. UC4 Întocmirea documentelor specifice;		1. UC6 Asigurarea aprovizionării cu materii prime și produse alimentare
3. <b>Utilizarea metodelor, procedurilor și principiilor contabilității</b>	1. UC7 Întocmirea documentelor specifice	1. UC4 Întocmirea documentelor specifice;		
4. <b>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;	1. UC3 Aplicarea normelor de protecție a mediului 2. UC4 Aplicarea normelor igienico-sanitare 3. UC5 Aplicarea NPM și PSI 4. UC10 Asigurarea calității produselor
5. <b>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	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;	1. UC3 Aplicarea normelor de protecție a mediului 2. UC4 Aplicarea normelor igienico-sanitare 3. UC5 Aplicarea NPM și PSI

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Nivel: 4

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

URÎ calificarea din ÎPT – Tehnician în gastronomie	Unități de competență din SO1 – Bucătar	Unități de competență din SO2 – Bucătar specialist / vegetarian /dietetician	Unități de competență din SO3 – Pizzar	Unități de competență din SO – Cofetar – patiser
<p>documentelor specifice</p> <p><b>6. Realizarea proceselor de bază în alimentație</b></p> 	<p>documentelor specifice</p> <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. 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>4. UC4 Organizarea activității la locul de muncă;</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>	<p>1. UC2 Efectuarea muncii în echipă</p> <p>2. UC5 Aplicarea NPM și PSI</p> <p>3. UC6 Asigurarea aprovizionării cu materii prime și produse alimentare</p> <p>4. UC7 Organizarea și întreținerea locului de muncă</p> <p>5. UC8 Planificarea activității proprii</p>
<p><b>7. Pregătirea sortimentului de preparate și băuturi</b></p>	<p>documentelor specifice</p> <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</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>	<p>1. UC2 Efectuarea muncii în echipă</p> <p>2. UC5 Aplicarea NPM și PSI</p> <p>3. UC6 Asigurarea aprovizionării cu materii prime și produse alimentare</p> <p>4. UC7 Organizarea și întreținerea locului de muncă</p> <p>5. UC8 Planificarea activității proprii</p> <p>6. UC10 Asigurarea calității produselor</p>

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Nivel: 4

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie


URÎ calificarea din ÎPT – <i>Tehnician în gastronomie</i>	Unități de competență din SO1 – Bucătar	Unități de competență din SO2 – Bucătar specialist / vegetarian /dietetician	Unități de competență din SO3 – Pizzar	Unități de competență din SO – Cofetar – patiser
	preparatelor culinare.	preparatelor culinare.		
<b>8. Utilizarea sistemelor de servire în restaurație</b>	<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>	<p>1. UC2 Efectuarea muncii în echipă</p> <p>2. UC5 Aplicarea NPM și PSI</p> <p>3. UC7 Organizarea și întreținerea locului de muncă</p> <p>4. UC8 Planificarea activității proprii</p>

URÎ calificarea din ÎPT – <i>Tehnician în gastronomie</i>	Unități de competență din SO 1 – Tehnolog alimentație publică	Unități de competență din SO 2 – Bucătar șef	Unități de competență din SO 3 – Inspector calitate producție culinară
<b>9. Administrarea firmei</b>	<p>1. UC1Asigurarea aplicării normelor de igienă</p> <p>2. UC2 Asigurarea aplicării normelor de securitate și sănătate în muncă</p> <p>3. UC3Asigurarea aplicării normelor privind protecția mediului</p> <p>4. UC4 Organizarea activității la locul de muncă</p>	<p>1. UC1Comunicarea la locul de muncă</p> <p>2. UC2 Comunicarea într-o limbă străină</p> <p>3. UC3 Dezvoltarea pregătirii profesionale</p> <p>4. UC4 Lucrul în echipă</p> <p>5. UC5 Utilizarea calculatorului</p> <p>6. UC6 Controlul aplicării NSSM și PSI și securitatea muncii</p> <p>7. UC7 Organizarea la locul de muncă</p>	<p>1. UC1Asigurarea aplicării normelor de igienă</p> <p>2. UC2 Asigurarea aplicării normelor de securitate și sănătate în muncă</p> <p>3. UC3Asigurarea aplicării normelor privind protecția mediului</p> <p>4. UC4 Organizarea activității la locul de muncă</p>
<b>10. Evaluarea oportunităților de piață</b>	<p>1. UC5 Asigurarea calității</p> <p>2. UC6 Protecția consumatorului</p>	<p>1. UC1Comunicarea la locul de muncă</p> <p>2. UC2 Comunicarea într-o limbă străină</p>	<p>1. UC5 Asigurarea calității</p> <p>2. UC6 Protecția consumatorului</p>

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Nivel: 4

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie


URÎ calificarea din ÎPT – <i>Tehnician în gastronomie</i>	Unități de competență din SO 1 – Tehnolog alimentație publică	Unități de competență din SO 2 – Bucătar șef	Unități de competență din SO 3 – Inspector calitate producție culinară
<b>11. Aplicarea politicilor de marketing</b> 	1. UC5 Asigurarea calității 2. UC6 Protecția consumatorului	3. UC4 Lucrul în echipă 4. UC5 Utilizarea calculatorului 1. UC1 Comunicarea la locul de muncă 2. UC2 Comunicarea într-o limbă străină 3. UC4 Lucrul în echipă 4. UC5 Utilizarea calculatorului 5. UC15 Promovarea ofertei de preparate culinare	1. UC5 Asigurarea calității 2. UC6 Protecția consumatorului
<b>12. Înregistrarea operațiilor economico-financiare</b>	1. UC5 Asigurarea calității 2. UC8 Întocmirea documentelor specifice	1. UC1 Comunicarea la locul de muncă 2. UC2 Comunicarea într-o limbă străină 3. UC4 Lucrul în echipă 4. UC5 Utilizarea calculatorului 5. UC6 Asigurarea evidenței operative	1. UC5 Asigurarea calității 2. UC6 Protecția consumatorului
<b>13. Întocmirea situațiilor financiare</b>	1. UC5 Asigurarea calității 2. UC8 Întocmirea documentelor specifice	1. UC1 Comunicarea la locul de muncă 2. UC2 Comunicarea într-o limbă străină 3. UC4 Lucrul în echipă 4. UC5 Utilizarea calculatorului 5. UC6 Asigurarea evidenței operative	1. UC5 Asigurarea calității 2. UC8 Întocmirea documentelor specifice
<b>14. Aplicarea tehnicilor de negociere și contractare</b>	1. UC5 Asigurarea calității 2. UC8 Întocmirea documentelor specifice	1. UC1 Comunicarea la locul de muncă 2. UC2 Comunicarea într-o limbă străină 3. UC4 Lucrul în echipă 4. UC5 Utilizarea calculatorului 5. UC7 Organizarea la locul de muncă	1. UC5 Asigurarea calității 2. UC8 Întocmirea documentelor specifice
<b>15. Organizarea producției în gastronomie</b>	1. UC1 Asigurarea aplicării normelor de igienă 2. UC2 Asigurarea aplicării normelor de securitate și sănătate în muncă	1. UC1 Comunicarea la locul de muncă 2. UC4 Lucrul în echipă 3. UC6 Controlul aplicării NSSM și PSI și securitatea	1. UC1 Asigurarea aplicării normelor de igienă 2. UC2 Asigurarea aplicării normelor de securitate și sănătate în muncă

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Nivel: 4

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie



<b>URÎ calificarea din IPT – Tehnician în gastronomie</b>	<b>Unități de competență din SO 1 – Tehnolog alimentație publică</b>	<b>Unități de competență din SO 2 – Bucătar șef</b>	<b>Unități de competență din SO 3 – Inspector calitate producție culinară</b>
	<p>3. UC3 Asigurarea aplicării normelor privind protecția mediului 4. UC4 Organizarea activității la locul de muncă 5. UC7 Amenajarea tehnologică a spațiilor de producție 6. UC8 Întocmirea documentelor specifice 7. UC9 Coordonarea activității sectorului productiv 8. UC10 Elaborarea rețetelor de fabricație 9. UC11 Promovarea tehnologiilor noi 10. UC12 Supervizarea performanțelor profesionale 11. UC13 Analizarea problemelor operaționale din producție</p>	<p>muncii 4. UC7 Organizarea la locul de muncă 5. UC9 Exploatarea echipamentelor tehnologice 6. UC10 Coordonarea activităților specifice bucătăriei 7. UC14 Asigurarea calității</p>	<p>3. UC3 Asigurarea aplicării normelor privind protecția mediului 4. UC4 Organizarea activității la locul de muncă 5. UC7 Întocmirea documentelor specifice 6. UC8 Coordonarea activității de igienă și siguranța alimentelor 7. UC9 Promovarea calității igienei a preparatelor și serviciilor 8. UC10 Instruirea personalului 9. UC11 Raportarea neconformităților</p>
<b>16. Aplicarea principiilor calității în gastronomie</b>	<p>1. UC1 Asigurarea aplicării normelor de igienă 2. UC2 Asigurarea aplicării normelor de securitate și sănătate în muncă 3. UC3 Asigurarea aplicării normelor privind protecția mediului 4. UC4 Organizarea activității la locul de muncă 5. UC7 Amenajarea tehnologică a spațiilor de producție 6. UC9 Coordonarea activității sectorului productiv 7. UC10 Elaborarea rețetelor de fabricație</p>	<p>1. UC1 Comunicarea la locul de muncă 2. UC4 Lucrul în echipă 3. UC6 Controlul aplicării NSSM și PSI și securitatea muncii 4. UC7 Organizarea la locul de muncă 5. UC9 Exploatarea echipamentelor tehnologice 6. UC10 Coordonarea activităților specifice bucătăriei 7. UC11 Asigurarea păstrării factorilor nutritivi 8. UC12 Asigurarea salubrității materiilor prime și a preparatelor</p>	<p>1. UC1 Asigurarea aplicării normelor de igienă 2. UC2 Asigurarea aplicării normelor de securitate și sănătate în muncă 3. UC3 Asigurarea aplicării normelor privind protecția mediului 4. UC4 Organizarea activității la locul de muncă 5. UC7 Întocmirea documentelor specifice 6. UC8 Coordonarea activității de igienă și siguranța alimentelor 7. UC9 Promovarea calității igienei a preparatelor și serviciilor</p>

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Nivel: 4

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

<b>URÎ calificarea din ÎPT – Tehnician în gastronomie</b>	<b>Unități de competență din SO 1 – Tehnolog alimentație publică</b>	<b>Unități de competență din SO 2 – Bucătar șef</b>	<b>Unități de competență din SO 3 – Inspector calitate producție culinară</b>
<p>8. UC11 Promovarea tehnologiilor noi</p> <p>9. UC12 Supervizarea performanțelor profesionale</p> <p>10. UC13 Analizarea problemelor operaționale din producție</p> <p><b>17. Promovarea producției gastronomice</b></p>	<p>8. UC11 Promovarea tehnologiilor noi</p> <p>9. UC12 Supervizarea performanțelor profesionale</p> <p>10. UC13 Analizarea problemelor operaționale din producție</p> <p>1. UC1 Asigurarea aplicării normelor de igienă</p> <p>2. UC2 Asigurarea aplicării normelor de securitate și sănătate în muncă</p> <p>3. UC3 Asigurarea aplicării normelor privind protecția mediului</p> <p>4. UC9 Coordonarea activității sectorului productiv</p> <p>5. UC10 Elaborarea rețetelor de fabricație</p> <p>6. UC11 Promovarea tehnologiilor noi</p> <p>7. UC12 Supervizarea performanțelor profesionale</p>	<p>culinare</p> <p>9. UC13 Realizarea estetică a preparatelor culinare</p> <p>10. UC14 Asigurarea calității</p> <p>1. UC1 Comunicarea la locul de muncă</p> <p>2. UC4 Lucrul în echipă</p> <p>3. UC6 Controlul aplicării NSSM și PSI și securitatea muncii</p> <p>4. UC7 Organizarea la locul de muncă</p> <p>5. UC14 Asigurarea calității</p> <p>6. UC14 Promovarea ofertei de preparate culinare</p>	<p>8. UC10 Instruirea personalului</p> <p>9. UC11 Raportarea neconformităților</p> <p>1. UC1 Asigurarea aplicării normelor de igienă</p> <p>2. UC2 Asigurarea aplicării normelor de securitate și sănătate în muncă</p> <p>3. UC3 Asigurarea aplicării normelor privind protecția mediului</p> <p>4. UC8 Coordonarea activității de igienă și siguranța alimentelor</p> <p>5. UC9 Promovarea calității igienei a preparatelor și serviciilor</p>



Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Nivel: 4

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

### 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.	1.2.1. Poziționarea interlocutorului într-o schemă de comunicare.	1.3.1. Manifestarea interesului cu privire la nevoile interlocutorului.
1.1.2. Precizarea obiectivelor și funcțiilor comunicării.	1.2.2. Evaluarea obiectivelor și funcțiilor comunicării.	1.3.2. <i>Adoptarea unui ton discret și politicos conștientizând impactul vorbirii asupra altora.</i>
1.1.3. Descrierea nivelurilor comunicării.	1.2.3. Analizarea nivelurilor comunicării.	1.3.3. <i>Conștientizarea nevoii de a înțelege și utiliza limbajul într-un mod responsabil și pozitiv social.</i>
1.1.4. Caracterizarea formelor de comunicare: verbală, nonverbală, scrisă.	1.2.4. Aplicarea diferitelor forme de comunicare în diferite contexte.	1.3.4. Manifestarea capacității de concentrare într-o situație de comunicare dată.
	1.2.5. <i>Monitorizarea și adaptarea propriei comunicări la cerințele situaționale.</i>	1.3.5. <i>Manifestarea unei atitudini deschise și de respect pentru diversitatea expresiilor culturale.</i>
	1.2.6. <i>Căutarea, colectarea, prelucrarea de informații din surse diferite.</i>	
	1.2.7. <i>Realizarea comunicării în contexte diferite.</i>	
1.1.5. <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>	1.3.7. Manifestarea unei atitudini conciliante în procesul de comunicare și în primirea feedbackului.
	1.2.10. <i>Formularea și exprimarea propriilor păreri oral sau în scris.</i>	1.3.8. Manifestarea capacității de autoevaluare, asimilare, analiză și sinteză a informațiilor și documentelor
1.1.7. Caracterizarea elementelor comunicării	1.2.11. Aplicarea diferitelor forme ale comunicării	

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Nivel: 4

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
nonverbale.	nonverbale.	în situația dată.
1.1.8. Enumerarea elementelor unei comunicări eficiente.  1.1.9. Prezentarea metodelor de detensionare a unei situații conflictuale	1.2.12. Ameliorarea calității comunicării.  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.  1.3.11. <i>Asumarea responsabilă a utilizării mijloacelor media interactive.</i>
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>	1.3.12. <i>Conștientizarea conceptelor de bază cu privire la indivizi, organizații de muncă, egalitate de gen și nediscriminare.</i>  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.
1.1.13. 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.	1.3.15. Manifestarea disciplinei în muncă și păstrarea secretului de serviciu.  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>



Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p>1.1.14. Precizarea principiilor de etică profesională.</p> <p>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></p>	<p>1.2.23. Aplicarea principiilor de etică profesională la locul de muncă.</p> <p>1.2.24. Aplicarea normelor etice la locul de muncă.</p> <p>1.2.25. <i>Participarea la viața comunității și la activitățile în comun ale grupului de lucru.</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:**

• **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, 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 procedeelelor corespondenței comerciale.	25%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	35%	Intocmirea corectă a documentelor conform procedeelelor 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. Folosirea vocabularului specific contabilității.</i></p> <p>2.2.3. Utilizarea formelor evidenței economice pentru culegerea/prelucrarea/înregistrarea 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	25%



			bilanț.	
			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>		



Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Nivel: 4

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

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

### Rezultatele învățării:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
3.1.1. Prezentarea elementelor definitorii 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 funcționarea 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

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Nivel: 4

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

- 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):**

- 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

#### 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%	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 a 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 a 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</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 serviciile specifice unităților de cazare și alimentație.</p> <p>4.2.9. <i>Respectarea drepturilor</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 prestarea serviciilor specifice unităților de cazare în condiții de calitate, protejând drepturile consumatorilor.</p>

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Nivel: 4

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
drepturilor consumatorilor conform legislației în vigoare.	<i>consumatorilor conform legislației în vigoare.</i>	
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. <i>Asumarea responsabilității în studierea standardelor de calitate a produselor și serviciilor din unitățile de cazare și alimentație, utilizând echipamentele multimedia.</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:**

- **Competențe de comunicare în limba română și în limba maternă:**
  - Interpretarea corectă a conceptului de calitate și a 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 (hârtie flipchart, hârtie copiator, markere, cretă colorată
- 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>

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Nivel: 4

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

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;



- Dotări specifice unităților de alimentație conform nomelor de clasificare a acestora;
- Fișe de lucru și fișe de evaluare;
- 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, <i>printr-o implicare 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 de prelucrare primară a materiilor prime din</p>	<p>6.2.9. Efectuarea operațiilor de prelucrare primă, cu ustensile și echipamente specifice, în</p>	<p>6.3.5. <i>Respectarea principiilor dezvoltării durabile</i> în efectuarea operațiilor de</p>

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Nivel: 4

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p>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>ordinea corespunzătoare precizată de tehnologia culinară.</p>	<p>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.

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Nivel: 4

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

- **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 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: 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
			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%

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Nivel: 4

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora	Indicatorii de realizare și ponderea acestora	
		Rezolvarea sarcinii de lucru în conformitate cu fișele tehnologice pentru prelucrarea primară și termică a materiilor prime.	35%
		Folosirea corespunzătoare a documentației specifice în gestionarea, prelucrarea primară și termică a materiilor prime.	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 pe parcursul derulării activității.	35%
		Argumentarea eficientă a sarcinilor de lucru realizate pentru ambientarea spațiilor de servire și pentru efectuarea operațiilor de prelucrare primară și termică a materiilor prime.	35%
		<b>Total</b>	<b>100%</b>
	<b>Total</b>	<b>100%</b>	



**UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE GENERALE 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>7.1.8. Identificarea obiectelor</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>7.2.7. Montarea preparatelor</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> <p>7.3.4. <i>Manifestarea responsabilă a simțului estetic și creativ</i> în</p>

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
de inventar necesare aranjării produselor pentru servire;  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.	culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor pe/în obiectele de inventar specifice în condiții de igienă;  7.2.8. Decorarea preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor, pentru <i>prezentarea acestora manifestând creativitate și simț estetic.</i>	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,
7.1.10. Clasificarea băuturilor după diferite criterii;  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	7.2.9. Verificarea caracteristicilor băuturilor (prin degustare/prin examen organoleptic) conform regulilor de verificare;  7.2.10. Asocierea băuturilor cu preparatele servite conform regulilor de asociere.	7.3.5. Implicarea responsabilă în stabilirea caracteristicilor organoleptice ale băuturilor, pe baza fișei de degustare, sub supraveghere.  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 la cultură 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, videoproietor;

- 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

#### 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 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%
			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 GENERALE 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).	8.2.4. 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)	8.3.2. 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.
8.1.5. Descrierea sistemelor de servire speciale: autoservire, servire la domiciliu, roomservice, la automate, în unități de servire din mijloace de transport.	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>	
8.1.6. 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

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Nivel: 4

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

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>
2.	Realizarea sarcinii de lucru	50%	Respectarea etapelor specifice de realizare a sarcinii de lucru, în saloanele de servire.	30%

Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora	Indicatorii de realizare și ponderea acestora	
		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.
			Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în mesajele transmise colegilor de echipă și consumatorilor.
			Argumentarea eficientă a sarcinilor de lucru realizate pentru derularea în bune condiții a activității de servire.
	<b>Total</b>	<b>100%</b>	<b>Total</b>
			<b>100%</b>



**UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE GENERALE 9:  
ADMINISTRAREA FIRMEI**

**Rezultatele învățării:**

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p>9.1.1. Prezentarea trăsăturilor caracteristice ale unei întreprinderi.</p> <p>9.1.2. Clasificarea întreprinderilor.</p> <p>9.1.3. Prezentarea oportunităților pentru activitățile personale, profesionale și/sau de afaceri.</p> <p>9.1.4. Descrierea oportunităților de dezvoltare a întreprinderii determinate de patrimoniul cultural local, național, european și mondial.</p> <p>9.1.5. Prezentarea importanței eticii în afaceri.</p>	<p>9.2.1. Încadrarea unei întreprinderi în conformitate cu tipologia generală.</p> <p>9.2.2. Identificarea oportunităților pentru activitățile personale, profesionale și/sau de afaceri.</p>	<p>9.3.1. Argumentarea realistă, creativă și independentă a propriilor opinii cu privire la oportunitățile sociale, economice și culturale referitoare la dezvoltarea întreprinderii.</p>
<p>9.1.6. Descrierea etapelor înființării întreprinderii.</p> <p>9.1.7. Prezentarea documentelor necesare înființării unei întreprinderi.</p> <p>9.1.8. Prezentarea organizării structurale a întreprinderii.</p> <p>9.1.9. Descrierea fluxurilor și procesele la nivelul întreprinderii.</p>	<p>9.2.3. Completarea documentelor necesare înființării unei întreprinderi, conform reglementărilor legale.</p> <p>9.2.4. Realizarea tipurilor de organigrame existente la nivelul agenților economici.</p> <p>9.2.5. Aplicarea fluxurilor și sistemelor de organizare procesuală a întreprinderii.</p>	<p>9.3.2. Asumarea responsabilității privind completarea documentelor de înființare ale unei întreprinderi, cu respectarea normelor legislative.</p> <p>9.3.3. Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul îndeplinirii sarcinilor de la locul de muncă.</p> <p>9.3.4. Manifestarea responsabilității privind respectarea normelor PSI și de protecție a mediului în activitatea desfășurată.</p> <p>9.3.5. Asumarea, în cadrul echipei de la locul de muncă, a responsabilității pentru sarcina de lucru primită.</p>
<p>9.1.10. Descrierea resurselor umane ale întreprinderii (categorii de personal, drepturi și obligații ale personalului, motivarea și evaluarea</p>	<p>9.2.6. Identificarea categoriilor de personal.</p> <p>9.2.7. Formularea drepturilor și obligațiilor personalului în</p>	<p>9.3.6. Manifestă atitudine proactivă privind însușirea drepturilor și obligațiilor angajaților.</p>

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Nivel: 4

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
personalului). 9.1.11. Descrierea managementului carierei.	cadrul unui loc de muncă. 9.2.8. Stabilirea traseului profesional utilizând elementele specifice managementului carierei. 9.2.9. Aplicarea deprinderilor de învățare, pentru realizarea unui management eficient al carierei.	9.3.7. Adoptarea unei atitudini pozitive în prezentarea traseului profesional.
9.1.12. Descrierea procesului de planificare și evaluare a activității.	9.2.10. Planificarea și evaluarea activității în funcție de resursele materiale, informaționale, financiare și umane.	9.3.8. Implicarea activă în activitatea de planificare și evaluare.
9.1.13. Caracterizarea elementelor specifice statisticii în activitatea economică: mărimile medii, indicii statistici și reprezentările grafice.	9.2.11. Calcularea mărimilor medii, a indicilor și indicatorilor statistici și reprezentarea lor grafică. 9.2.12. Interpretarea datelor și indicatorilor statistici.	9.3.9. Emiterea unor ipoteze privind datele și indicatorii statistici.
9.1.14. Descrierea modalităților de promovare a identității vizuale la nivel de întreprindere.	9.2.13. Identificarea elementelor specifice promovării identității vizuale a unei întreprinderi.	9.3.10. Argumentarea într-un mod independent și rațional, a elementelor de identitate vizuală.

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 deprinderilor de învățare, pentru realizarea unui management eficient al carierei.
- Adoptarea unei atitudini pozitive în prezentarea traseului profesional.
- Aplicarea deprinderilor de învățare, alfabetizarea, pentru realizarea unui management al carierei eficient.

- **Competențe antreprenoriale:**

- Descrierea oportunităților de dezvoltare a întreprinderii determinate de patrimoniul cultural local, național, european și mondial.
- Prezentarea importanței eticii în afaceri.

- **Competențe sociale și civice:**

- Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul îndeplinirii sarcinilor de la locul de muncă.

- Asumarea, în cadrul echipei de la locul de muncă, a responsabilității pentru sarcina de lucru primită.
- **Competențe de sensibilizare și de expresie culturală:**
  - Argumentarea realistă, creativă și independentă a propriilor opinii cu privire la oportunitățile sociale, economice și culturale referitoare la dezvoltarea întreprinderii.
- **Competențe de bază de matematică, științe și tehnologie:**
  - Caracterizarea elementelor specifice statisticii în activitatea economică: mărimile medii, indicii statistici și reprezentările grafice.

**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: calculator și conexiune INTERNET, videoproiector, imprimantă;
- Documentație privind înființarea societăților comerciale (documente legislative privind înființarea firmei, formulare necesare înființării, etc.

### 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 pertinentă a mediului extern în vederea înființării întreprinderii.	30%
			Determinarea resurselor materiale, informaționale, financiare și umane pentru înființarea unei întreprinderi.	40%
			Planificarea proceselor și fluxurilor la nivelul unei întreprinderi.	30%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
2.	Realizarea sarcinii de lucru	40%	Respectarea etapelor de înființare a unei întreprinderi.	15%
			Completarea documentelor privind înființarea unei întreprinderi, respectând normele legislative.	50%
			Aplicarea proceselor și fluxurilor la nivelul unei întreprinderi.	20%
			Folosirea corespunzătoare a indicatorilor statistici în activitatea economică.	15%
		<b>Total</b>	<b>100%</b>	
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	30%	Folosirea corectă a termenilor de specialitate.	20%
			Prezentarea unei aprecieri globale privind munca realizată.	20%
			Argumentarea modului de alegere a tipului de întreprindere.	40%
			Indicarea căilor de îmbunătățire și dezvoltare a activității .	20%
		<b>Total</b>	<b>100%</b>	
	<b>Total</b>	<b>100%</b>		

**UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE GENERALE 10:  
EVALUAREA OPORTUNITĂȚILOR DE PIAȚĂ**

**Rezultatele învățării:**

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p>10.1.1. Prezentarea conceptului și elementelor definitorii ale marketingului.</p> <p>10.1.2. Caracterizarea etapelor parcurse în evoluția marketingului.</p> <p>10.1.3. Prezentarea obiectivelor și rolului marketingului în activitatea agentului economic.</p> <p>10.1.4. Descrierea funcțiilor marketingului.</p>	<p>10.2.1. Interpretarea conceptului și elementelor definitorii ale marketingului.</p> <p>10.2.2. Analizarea evoluției conceptului de marketing.</p> <p>10.2.3. Analizarea obiectivelor și rolului marketingului în condițiile economiei de piață prin <i>folosirea diferitelor texte cu conținut economic.</i></p> <p>10.2.4. Corelarea funcțiilor marketingului pe baza raționamentelor logice.</p>	<p>10.3.1. Manifestarea interesului și inițiativei în fundamentarea unor noțiuni de marketing.</p>
<p>10.1.5. Descrierea diferitelor categorii de piețe și a dimensiunilor acestora.</p> <p>10.1.6. Prezentarea concurenței directe și indirecte ca etapă majoră în analiza concurenței.</p> <p>10.1.7. Descrierea principalelor metode de evaluare a activității unui agent economic.</p>	<p>10.2.5. Determinarea indicatorilor ce caracterizează piața agentului economic prin <i>aplicarea principiilor și proceselor matematice de bază.</i></p> <p>10.2.6. Analizarea concurenților direcți și indirecti ce acționează pe piață.</p> <p>10.2.7. Realizarea analizei SWOT în vederea elaborării strategiei de marketing a agentului economic.</p>	<p>10.3.2. Colaborarea cu membrii echipei pentru a anticipa fenomenele de impact asupra activității agentului economic.</p>
<p>10.1.8. Prezentarea elementelor definitorii ale cercetării de marketing și tipologiei cercetării.</p> <p>10.1.9. Descrierea etapelor cercetării de marketing.</p> <p>10.1.10. Descrierea principalelor metode de</p>	<p>10.2.8. Compararea tipurilor de cercetări de marketing din perspectiva principalelor criterii de diferențiere.</p> <p>10.2.9. Proiectarea etapelor principale ale cercetării de marketing.</p> <p>10.2.10. <i>Selectarea surselor de informații primare și secundare</i></p>	<p>10.3.3. Manifestarea responsabilității în realizarea unei cercetări de marketing</p>

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p>culegere a informațiilor în cercetările de marketing.</p> <p>10.1.11. Prezentarea chestionarului ca instrument de cercetare.</p>	<p><i>în funcție de nevoile de informare ale agentului economic.</i></p> <p>10.2.11. Utilizarea metodelor de culegere a informațiilor în cercetările de marketing</p> <p>10.2.12. Elaborarea chestionarului în cercetarea directă.</p> <p>10.2.13. Utilizarea scalelor de măsurare corespunzătoare cercetărilor de marketing.</p>	<p>10.3.4. Manifestarea punctului de vedere în elaborarea chestionarului unei cercetări de marketing.</p>
<p>10.1.12. Prezentarea conceptului și elementelor definiției ale mediului de marketing al agentului economic.</p> <p>10.1.13. Descrierea componentelor micromediului și macromediului.</p> <p>10.1.14. Prezentarea strategiilor de piață pe baza factorilor endogeni și exogeni.</p>	<p><i>10.2.14. Analizarea componentelor micromediului și macromediului, reflectând critic și creativ asupra influențelor exercitate de mediul extern.</i></p> <p><i>10.2.15. Alegerea strategiilor de piață în funcție de poziția agentului economic față de dinamica și trăsăturile pieței, utilizând raționamente logice.</i></p>	<p>10.3.5. Colaborarea cu membrii echipei pentru alegerea strategiei de piață.</p>

*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:**
  - Folosirea diferitelor texte cu conținut economic.
- **Competențe de bază de matematică, științe și tehnologie:**
  - Aplicarea principiilor și proceselor matematice de bază în calculul indicatorilor.
  - Alegerea strategiilor de piață în funcție de poziția agentului economic față de dinamica și trăsăturile pieței, utilizând raționamente logice.
- **Competențe digitale de utilizare a tehnologiei informației ca instrument de învățare și cunoaștere:**
  - Selectarea surselor de informații primare și secundare în funcție de nevoile de informare ale agentului economic.



- **Competențe sociale și civice:**

- Analizarea componentelor micromediului și macromediului, reflectând critic și creativ asupra influențelor exercitate de mediul extern.

**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, imprimantă, copiator;
- Conectare la rețeaua de internet;
- Alte dotări, care sunt identificate de cadrele didactice ca fiind necesare desfășurării activităților planificate: markere, flipchart, hârtie copiator, cretă colorată etc.

**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 surselor de informații primare și secundare în funcție de nevoile de informare ale agentului economic.	20%
			Stabilirea etapelor cercetării de marketing pentru a obține datele și informațiile necesare agentului economic.	40%
			Alegerea metodelor de culegere a informațiilor în cercetările de marketing în corelație cu scopul cercetării.	40%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
2.	Realizarea sarcinii de lucru	40%	Determinarea indicatorilor ce caracterizează piața agentului economic.	25%
			Respectarea etapelor de culegere, prelucrare, analiză interpretare și prezentare a informațiilor în cercetările de marketing.	50%
			Folosirea corespunzătoare a surselor de informații și documentare.	25%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	30%	Utilizarea corespunzătoare a terminologiei și limbajului de specialitate.	30%
			Prezentarea poziției pe piață a unui agent economic.	35%
			Prezentarea rezultatelor cercetării de marketing și a strategiei de piață recomandate.	35%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
	<b>Total</b>	<b>100%</b>		



**UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE GENERALE 11:  
APLICAREA POLITICILOR DE MARKETING**

**Rezultatele învățării:**

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
11.1.1.Descrierea elementelor componente ale mixului de marketing.	11.2.1.Identificarea componentelor mixului de marketing.	11.3.1.Manifestarea independenței în stabilirea componentelor mixului de marketing.
11.1.2.Precizarea elementelor componente ale unui produs/serviciu în optica de marketing.  11.1.3.Precizarea etapelor și factorilor care influențează ciclul de viață al unui produs/serviciu.	11.2.2.Identificarea elementelor componente ale unui produs/serviciu în optica de marketing.  11.2.3.Analizarea etapei din ciclul de viață în care se află un produs/serviciu.  11.2.4.Evaluarea modului în care ciclul de viață al unui produs/serviciu este influențat de factorii generali și specifici.	<i>11.3.2.Implicarea activă în analiza produsului/serviciului și a politicii de produs.</i>
11.1.4.Descrierea unei game de produse/servicii și a dimensiunilor acesteia.  11.1.5.Precizarea etapelor lansării unui produs/serviciu nou pe piață.  11.1.6.Enumerarea elementelor politicii de produs și a strategiilor de produs.	11.2.5.Analizarea gamei de produse și a evoluției ei în timp.  11.2.6.Elaborarea strategiei de lansare a unui nou produs/serviciu pe piață.	11.3.3.Argumentarea clară și concisă a alegerii strategiei de produs.
11.1.7.Descrierea diferitelor tipuri de circuite de distribuție și a dimensiunilor lor.  11.1.8.Precizarea intermediarilor și a rolului lor.	11.2.7.Determinarea circuitelor de distribuție optime.  11.2.8.Alegerea intermediarilor în funcție de specificul produselor/ serviciilor.	<i>11.3.4.Implicarea proactivă în stabilirea strategiei optime de distribuție.</i>
11.1.9.Descrierea diferitelor strategii de distribuție.	11.2.9.Alegerea strategiei de distribuție optime.	
11.1.10.Enumerarea diferitelor categorii de prețuri/ tarife.	11.2.10.Elaborarea unei strategii de preț optime în situația dată.	<i>11.3.5.Asumarea de riscuri în stabilirea strategiei de preț optime.</i>
11.1.11.Descrierea strategiilor		

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Nivel: 4

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
de preț ce pot fi adoptate pentru produsele existente pe piață.		
11.1.12.Descrierea metodelor și tehnicilor de promovare.  11.1.13.Precizarea oportunităților oferite de utilizarea Internetului în promovarea produselor.	11.2.11.Aplicarea tehnicilor de promovare.  11.2.12.Dezvoltarea creativității și aplicarea ei în diverse contexte profesionale.  11.2.13.Utilizarea de instrumente digitale pentru a produce, prezenta și înțelege informații legate de întreprindere.  11.2.14.Proiectarea unei acțiuni promoționale la nivelul întreprinderii.	11.3.6.Argumentarea rațională a utilizării cu responsabilitate a mijloacelor media interactive.  11.3.7.Raportarea creativă și expresivă a propriilor puncte de vedere la opiniile altor persoane (clienții).

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 digitale de utilizare a tehnologiei informației ca instrument de învățare și cunoaștere:**
  - Precizarea oportunităților oferite de utilizarea Internetului în promovarea produselor.
  - Argumentarea rațională a utilizării cu responsabilitate și creativitate a mijloacelor media interactive.
  - Utilizarea de instrumente digitale pentru a produce, prezenta și înțelege informații legate de întreprindere.
- **Competențe de sensibilizare și de expresie culturală:**
  - Dezvoltarea creativității și aplicarea ei în diverse contexte profesionale.
  - Raportarea creativă și expresivă a propriilor puncte de vedere la opiniile altor persoane (clienții).
- **Competențe antreprenoriale:**
  - Asumarea de riscuri în stabilirea strategiei de preț optime.
  - Implicarea activă în analizarea produsului/serviciului și a politicii de produs.
  - Implicarea proactivă în stabilirea strategiei optime de distribuție.

**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):**

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Nivel: 4

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

- Computer, conexiune Internet, scanner, aparat foto, cameră video, imprimantă, copiator, dosare, bibliorafturi.
- Mijloace care asigură buna desfășurare a procesului de evaluare: tabla, creta, marker, flipchart, coli, fișe de lucru, pixuri.

### 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	15%	Analizarea pertinentă a componentelor mixului de marketing.	50%
		Alegerea instrumentelor specifice componentelor mixului de marketing.	40%	
		Planificarea activităților aferente sarcinii de lucru.	10%	
		<b>Total</b>	<b>100%</b>	
2.	Realizarea sarcinii de lucru	35%	Respectarea etapelor de realizare a sarcinii de lucru privitoare la componentele mixului de marketing.	40%
		Rezolvarea sarcinii de lucru este în conformitate cu obiectivele de marketing.	40%	
		Folosirea corespunzătoare a instrumentelor specifice componentelor mixului de marketing.	20%	
		<b>Total</b>	<b>100%</b>	
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	50%	Utilizarea corectă a termenilor și limbajului de specialitate.	20%
		Prezentarea soluției referitoare la mixul de marketing.	30%	
		Argumentarea alegerii strategiei de produs/distribuție/preț/promovare în conformitate cu situația prezentată.	40%	
		Indicarea căilor de îmbunătățire și dezvoltare a strategiilor de produs/ distribuție/preț/promovare.	10%	
		<b>Total</b>	<b>100%</b>	
	<b>Total</b>	<b>100%</b>		



**UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE GENERALE 12:  
ÎNREGISTRAREA OPERAȚIILOR ECONOMICO – FINANCIARE**

**Rezultatele învățării:**

<b>Cunoștințe</b>	<b>Abilități</b>	<b>Atitudini</b>
12.1.1. Prezentarea conturilor specifice operațiilor economico-financiare.	12.2.1. Identificarea conturilor, cu ajutorul planului general de conturi, în corelație cu operațiile economico-financiare desfășurate de întreprindere.  <i>12.2.2. Interpretarea informațiilor rezultate din documentele justificative ale operațiilor economico-financiare</i>	12.3.1. Manifestarea capacității de a reacționa rapid și eficient în selectarea conturilor specifice operațiilor economico-financiare.
12.1.2. Descrierea operațiilor economico – financiare și funcționarea conturilor	12.2.3. Aplicarea reglementărilor contabile privind înregistrarea operațiilor economico-financiare pe baza documentelor specifice.  <i>12.2.4. Utilizarea unui raționament matematic în descrierea analizei și formulei contabile.</i>  <i>12.2.5. Înregistrarea operațiilor economice și financiare în registrele contabile pe baza unui soft de specialitate.</i>	12.3.2. Argumentarea într-un mod independent și riguros a înregistrărilor în conturi.  <i>12.3.3. Asumarea, în cadrul echipei de la locul de muncă, a responsabilității pentru sarcina de lucru primită.</i>
12.1.3. Prezentarea registrelor contabile.	12.2.6. Completarea registrelor contabile, manual sau informatizat.  <i>10.2.7. Utilizarea algoritmilor de calcul pentru determinarea informațiilor economico-financiare.</i>	12.3.4. Manifestarea consecvenței în realizarea sarcinilor de lucru.

*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:**



Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Nivel: 4

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

- **Competențe de bază de matematică, științe și tehnologie:**
  - Utilizarea algoritmilor de calcul pentru determinarea informațiilor economico-financiare.
  - Interpretarea informațiilor rezultate din documentele justificative ale operațiilor economico-financiare.
  - Utilizarea unui raționament matematic în descrierea analizei și formulei contabile.
- **Competențe digitale de utilizare a tehnologiei informației ca instrument de învățare și cunoaștere:**
  - Înregistrarea operațiilor economice și financiare în registrele contabile pe baza unui soft de specialitate.
- **Competențe sociale și civice:**
  - Asumarea, în cadrul echipei de la locul de muncă, a responsabilității pentru
  - Sarcina de lucru primită.

**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, soft de specialitate;
- legislație în contabilitate;
- planul de conturi general;
- tablă, cretă, marker, flipchart.

Documente – legislație în contabilitate, planul de conturi general, documente de specialitate;

### 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%	Culegerea informațiilor din documente în vederea înregistrării operațiilor economico-financiare.	50%
			Alegerea instrumentelor de lucru specifice.	40%
			Selectarea conturilor utilizate pentru înregistrarea operațiilor economico-financiare pe baza documentelor justificative.	10%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
2.	Realizarea sarcinii de lucru.	40%	Respectarea etapelor analizei contabile și întocmirea formulor contabile	25%
			Întocmirea registrelor contabile.	50%
			Folosirea corespunzătoare a documentelor, a planului general de conturi și a echipamentelor digitale.	25%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate.	30%	Folosirea corectă a vocabularului de specialitate.	20%
			Prezentarea unei aprecieri globale a muncii realizate.	20%
			Argumentarea modului de întocmire a registrelor contabile și a documentelor justificative.	40%
			Indicarea conexiunilor dintre registrele contabile.	20%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
<b>Total</b>		<b>100%</b>		

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Nivel: 4

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

## UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE GENERALE 13: ÎNTOCMIREA SITUAȚIILOR FINANCIARE

### Rezultatele învățării:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
13.1.1. Prezentarea etapelor de întocmire a situațiilor financiare anuale.	13.2.1. Realizarea lucrărilor premergătoare situațiilor financiare anuale.  13.2.2. Întocmirea situațiilor financiare anuale – bilanțul, contul de profit și pierdere și note explicative, cu ajutorul unui soft de specialitate.  <i>13.2.3. Rezolvarea de probleme privind întocmirea situațiilor financiare anuale.</i>	13.3.1. Manifestarea capacității de a reacționa rapid și eficient în realizarea sarcinii de lucru.  13.3.2. Asumarea responsabilității în calcularea indicatorilor economico-financiar.
13.1.2. Descrierea indicatorilor economico-financiar.	11.2.4. Identificarea surselor de finanțare ale întreprinderii	
13.1.3. Prezentarea graficelor utilizate în reprezentarea indicatorilor calculați.	13.2.4. Calcularea indicatorilor economici privind situația generală a patrimoniului.  <i>13.2.5. Interpretarea indicatorilor economici – stabilirea măsurilor previzionale</i>  13.2.6. Realizarea și interpretarea graficelor.	<i>13.3.3. Asumarea, în cadrul echipei de la locul de muncă, a responsabilității pentru sarcina de lucru primită.</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:**

- **Competențe de bază de matematică, științe și tehnologie:**
  - Rezolvarea de probleme privind întocmirea situațiilor financiare anuale.
  - Interpretarea indicatorilor economici – stabilirea măsurilor previzionale.



- **Competențe sociale și civice:**

- Asumarea, în cadrul echipei de la locul de muncă, a responsabilității pentru sarcina de lucru primită.

**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, soft de specialitate;
- Legislație în contabilitate;
- Planul de conturi general;
- 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%	Colectarea informațiilor din documente în vederea întocmirii situațiilor financiare și determinării indicatorilor economici.	50%
			Alegerea instrumentelor de lucru specifice.	40%
			Selectarea informațiilor necesare întocmirii situațiilor financiare.	10%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
2.	Realizarea sarcinii de lucru	40%	Respectarea etapelor de întocmire a situațiilor financiare.	25%
			Întocmirea situațiilor financiare.	50%
			Folosirea corespunzătoare a documentelor, a planului de conturi și a echipamentelor digitale.	25%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	30%	Folosirea corectă a vocabularului de specialitate.	20%
			Prezentarea unei aprecieri globale asupra muncii realizate.	20%
			Argumentarea modului de realizare a lucrărilor de întocmire a situațiilor financiare și de interpretare a indicatorilor economice.	40%
			Indicarea conexiunilor dintre informațiile prezentate în situațiile financiare anuale și indicatorii economici.	20%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
	<b>Total</b>	<b>100%</b>		





**UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE GENERALE 14:  
APLICAREA TEHNICILOR DE NEGOCIERE ȘI CONTRACTARE**

**Rezultatele învățării:**

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p>14.1.1. Prezentarea conceptului și elementelor definitorii ale negocierii.</p> <p>14.1.2. Descrierea particularităților negocierii în relație cu procesul de vânzare-cumpărare.</p> <p>14.1.3. Descrierea profilului de personalitate al negociatorului, a codurilor de conduită și maniere în relațiile de negociere.</p> <p>14.1.4. Clasificarea modalităților de relaționare cu partenerii de afaceri.</p>	<p>14.2.1. Identificarea trăsăturilor specifice procesului de negociere.</p> <p>14.2.2. Simularea situațiilor de negociere în procesul de vânzare-cumpărare.</p> <p><i>14.2.3. Analizarea situațiilor de negociere pentru dezvoltarea vocabularului de specialitate, într-o limbă de circulație internațională.</i></p> <p><i>14.2.4. Identificarea stilurilor de negociere în funcție de personalitatea, competențele și dispoziția negociatorului spre un dialog critic și constructiv.</i></p>	<p>14.3.1. Conștientizarea capacității de a înțelege și utiliza limbajul profesional în negociere.</p> <p>14.3.2. Asumarea alegerii unui stil de negociere potrivit cu personalitatea partenerilor de afaceri.</p>
<p>14.1.5. Descrierea etapelor negocierii.</p> <p><i>14.1.6. Descrierea tehnicilor și tacticilor de negociere bazate pe raționamente, structuri logice și abstracte</i></p> <p>14.1.7. Descrierea modului de tranzacționare în cadrul proceselor de vânzare-cumpărare.</p> <p><i>14.1.8. Descrierea diferențelor interculturale în negociere.</i></p>	<p>14.2.5. Aplicarea etapelor de negociere în derularea tranzacțiilor economice.</p> <p>14.2.6. Stabilirea rezultatelor negocierii în funcție de tehnicile și tacticile utilizate, pe baza raționamentelor logice și abstracte.</p> <p>14.2.7. Identificarea situațiilor de negociere desfășurate în cadrul proceselor de vânzare-cumpărare și rezolvarea conflictelor.</p>	<p>14.3.3. Colaborarea activă cu membrii echipei de negociere pentru definitivarea tranzacțiilor comerciale.</p> <p>14.3.4. Asumarea responsabilității în atenuarea conflictelor, identificate în caz de nerespectare a obligațiilor contractuale sau diferențelor interculturale.</p>
<p>14.1.9. Descrierea tipurilor de</p>	<p>14.2.8. Completarea contractelor</p>	<p><i>14.3.5. Conștientizarea</i></p>

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Nivel: 4

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
contracte economice, folosite în relațiile interne și externe, bazate pe respectarea convențiilor sociale și culturale ale partenerului de afaceri.	economice ținând cont de uzanțele în vigoare.	<i>identității personale, acceptarea diversității și valorizarea pozitivă a diferențelor în procesul de negociere.</i>
14.1.10. Precizarea prevederilor contractuale în termeni favorabili agentului economic.	14.2.9. Identificarea prevederilor contractuale în condițiile respectării obligațiilor asumate prin contract.  14.2.10. Acționarea pentru evitarea situațiilor de prejudiciu sau compromis în situații de negociere date.	14.3.6. Manifestarea spiritului civic în condițiile nerespectării clauzelor asumate prin contract.

*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:**
  - Identificarea stilurilor de negociere în funcție de personalitatea, competențele și dispoziția negociatorului spre un dialog critic și constructiv.
- **Competențe de comunicare în limbi străine:**
  - Analizarea situațiilor de negociere pentru dezvoltarea vocabularului de specialitate, într-o limbă de circulație internațională.
- **Competențe de bază de matematică, științe și tehnologie:**
  - Descrierea tehnicilor și tacticilor de negociere bazate pe raționamente, structuri logice și abstracte.
- **Competențe sociale și civice:**
  - Descrierea diferențelor interculturale în negociere.
  - Conștientizarea identității personale, acceptarea diversității și valorizarea pozitivă a diferențelor în procesul de negociere.

**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):**

- Documente: legislație privind negocierea și contractarea, tipuri de contacte.
- Echipamente tehnice de învățare, predare și comunicare care facilitează activitatea cadrului didactic și receptivitatea fiecărui elev: calculator, videoproiector, imprimantă, copiator, Internet.
- Mijloace care asigură buna desfășurare a procesului de predare – învățare: tablă, cretă, marker, flipchart.

## Standardul de evaluare asociat unității de rezultate ale învățării

### 2. 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%	Stabilirea etapelor de negociere în funcție de situația economică și juridică a agentului economic.	50%
			Alegerea tehnicilor și tacticilor de negociere aplicabile situației date.	40%
			Stabilirea tipurilor de contracte încheiate în situații de negociere.	10%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
2.	Realizarea sarcinii de lucru	40%	Respectarea etapelor de negociere, conform convențiilor sociale și aspectelor culturale.	25%
			Rezolvarea disensiunilor în vederea eliminării conflictelor specifice situației de negociere analizate.	50%
			Folosirea corespunzătoare a limbajului profesional în termeni favorabili de negociere.	25%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	30%	Prezentarea rezultatelor obținute în cadrul situațiilor de negociere date.	20%
			Prezentarea unei aprecieri globale asupra muncii realizate individual și în echipă.	30%
			Argumentarea modului de selectare a tehnicilor și tacticilor de negociere în funcție de situația economică și juridică a agentului economic.	40%
			Indicarea unor metode de evitare a situațiilor de prejudiciu sau compromis.	10%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
	<b>Total</b>	<b>100%</b>		

## UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE SPECIALIZATE 15: ORGANIZAREA PRODUCȚIEI ÎN GASTRONOMIE

### Rezultatele învățării:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p>15.1.1. Caracterizarea echipamentelor tehnologice necesare pentru amenajarea spațiilor de producție culinară.</p> <p>15.1.2. Identificarea ustensilelor și utilajelor deteriorate fizic sau învechite moral.</p> <p>15.1.3. Descrierea aspectelor referitoare la calitatea produselor și serviciilor oferite de unitățile de alimentație, funcție de echipamentele utilizate.</p>	<p>15.2.1. Planificarea necesarului de echipamente tehnologice pentru amenajarea spațiilor de producție culinară.</p> <p>15.2.2. Elaborarea listelor cu necesarul de echipamente pe baza consultării materialelor promoționale cu echipamente tehnologice.</p> <p>15.2.3. Exploatarea echipamentelor pentru realizarea produselor și serviciilor din unitățile de alimentație.</p>	<p>15.3.1. Asumarea responsabilității în realizarea corespunzătoare a listelor cu echipamente necesare pentru dotarea spațiilor de producție culinară.</p> <p>15.3.2. Asumarea responsabilității privind achiziționarea de echipamente specifice dotării unităților de producție culinară</p> <p>15.3.3. Implicarea activă și responsabilă în asigurarea calității produselor și serviciilor oferite de unitate.</p> <p>15.3.4. <i>Colaborarea cu colegii în scopul îndeplinirii sarcinilor de lucru.</i></p>
<p>15.1.4. Clasificarea echipamentelor tehnologice pentru dotarea spațiilor de patiserie-cofetărie.</p> <p>15.1.5. Caracterizarea echipamentelor tehnologice prin descrierea parametrilor de funcționare.</p>	<p>15.2.4. Selectarea echipamentelor tehnologice pentru dotarea spațiilor de patiserie-cofetărie.</p> <p>15.2.5. Elaborarea de propuneri pentru dotarea cu echipamente în funcție de parametrii de funcționare.</p>	<p>15.3.5. Asumarea responsabilității în inventarierea echipamentelor specifice dotării spațiilor de patiserie – cofetărie.</p> <p>15.3.6. Asumarea responsabilității privind propunerile de achiziționare de echipamente specifice dotării spațiilor de patiserie-cofetărie.</p> <p>15.3.7. <i>Colaborarea cu membrii echipei pentru asigurarea climatului optim de muncă.</i></p>
<p>15.1.6. Precizarea particularităților planurilor de dotare a unității cu echipament tehnologic.</p>	<p>15.2.6. Stabilirea legăturilor cu furnizorii de echipamente tehnologice.</p>	<p>15.3.8. Asumarea responsabilității alegerii celei mai bune oferte de echipamente, a stabilirii</p>

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Nivel: 4

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p>15.1.7. Identificarea posibililor furnizori de echipamente.</p> <p>15.1.8. Cunoașterea conținutului contractului cu furnizorii;</p>	<p>15.2.7. Verificarea conținutului contractelor de achiziționare a echipamentelor tehnologice și a modalităților de realizare a transportului echipamentului tehnologic.</p>	<p>legăturii cu furnizorii, a alegerii celui mai bune oferte din punct de vedere al raportului calitate preț și a deciziilor privind dotarea cu echipamente tehnologice.</p>
<p>15.1.9. Prezentarea fluxului tehnologic în spațiul de producție;</p> <p>15.1.10. Prezentarea metodelor de prelucrare a alimentelor în spațiile de producție;</p> <p>15.1.11. Descrierea circuitului alimentelor conform fluxului tehnologic.</p>	<p>15.2.8. Organizarea spațiilor de prelucrare a alimentelor, conform fluxului tehnologic.</p> <p>15.2.9. Aplicarea metodelor de prelucrare a alimentelor în condiții de igienă și securitate a muncii</p> <p>15.2.10. Respectarea circuitului alimentelor și resturilor menajere din prelucrarea culinară și de patiserie-cofetărie</p>	<p>15.3.9. Asumarea responsabilității cu privire la respectarea regulilor de organizare a spațiilor de prelucrare pentru asigurarea condițiilor ergonomice, igienice, de siguranță și securitate în muncă, în unitate.</p> <p>15.3.10. Implicarea activă și responsabilă în respectarea circuitului alimentelor și resturilor menajere.</p> <p>15.3.11. <i>Argumentarea clară și concisă a punctelor de vedere manifestând dispoziția spre un dialog critic și constructiv.</i></p>
<p>15.1.12. Precizarea structurii planului activităților zilnice, ținând cont de listele meniuri;</p> <p>15.1.13. Prezentarea modalităților de aprovizionare cu materii prime și auxiliare conform comenzilor;</p> <p>15.1.14. Identificarea sarcinilor de lucru ale membrilor echipei de lucru</p>	<p>15.2.11. Participarea la stabilirea planului zilnic de producție culinară.</p> <p>15.2.12. Planificarea aprovizionării cu materiile prime și auxiliare necesare activității de producție.</p> <p>15.2.13. Repartizarea sarcinilor membrilor echipei de lucru.</p>	<p>15.3.12. Implicarea activă și responsabilă în întocmirea planului zilnic, în monitorizarea modului de realizare a sarcinilor de lucru ale membrilor echipei și în asumarea răspunderii pentru rezultatul final.</p>
<p>15.1.15. Caracterizarea activităților de producție culinară;</p> <p>15.1.16. Descrierea metodelor de prelucrare a materiilor prime și auxiliare în vederea obținerii preparatelor culinare;</p> <p>15.1.17. Precizarea metodelor de remediere a defectelor apărute în timpul prelucrărilor</p>	<p>15.2.14. Participarea la realizarea operațiilor de pregătire a diferitelor grupe de preparate culinare conform tehnicilor de realizare.</p> <p>15.2.15. Remedierea defectelor apărute în pregătirea preparatelor.</p>	<p>15.3.13. Implicarea activă și responsabilă în realizarea operațiilor de pregătire a diferitelor grupe de preparate culinare, de preparate la comandă, în decorarea preparatelor și în remedierea defectelor și în conservarea alimentelor, cu respectarea normelor de dezvoltare durabilă, de igienă, siguranță și securitate în muncă.</p>

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Nivel: 4

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p>tehnologice;</p> <p>15.1.18. Identificarea preparatelor ce se pot realiza la comandă;</p> <p>15.1.19. Caracterizarea elementelor de decor pentru utilizarea corespunzătoare a acestora;</p> <p>15.1.20. Cunoașterea metodelor moderne de conservare a alimentelor.</p>	<p>15.2.16. Participarea la realizarea preparatelor la comandă.</p> <p>15.2.17. Verificarea decorării și a modului de personalizare a preparatelor.</p> <p>15.2.18. Realizarea conservării alimentelor și a preparatelor obținute în spațiile de producție.</p>	
<p>15.1.21. Descrierea metodelor de distribuire a preparatelor comandate de personalul de servire;</p> <p>15.1.22. Descrierea modalităților de porționarea și distribuire a preparatelor culinare.</p>	<p>15.2.19. Preluarea comenzilor de preparate furnizate de personalul de servire.</p> <p>15.2.20. Pregătirea preparatelor în funcție de comandă.</p> <p>15.2.21. Distribuirea preparatelor în vederea servirii consumatorilor.</p>	<p>15.3.14. Asumarea responsabilității în vederea preluării comenzilor, porționării preparatelor și distribuirii corecte a acestora, cu respectarea condițiilor de igienă, securitate și siguranță în muncă.</p>
<p>15.1.23. Caracterizarea modalităților de gestionare a stocurilor de materii prime, materiale și produse finite;</p> <p>15.1.24. Descrierea ofertei de materii prime, a prețurilor și a promoțiilor;</p> <p>15.1.25. Prezentarea regulilor privind rotația stocurilor și respectarea termenelor de valabilitate și a parametrilor de păstrare și depozitare a alimentelor și preparatelor culinare.</p>	<p>15.2.22. Verificarea gestionării stocurilor de materii prime, materiale și produselor finite.</p> <p>15.2.23. Calcularea prețurilor materiilor prime și realizarea ofertelor promoționale.</p> <p>15.2.24. Verificarea corectitudinii rotației stocurilor de materii prime și materiale.</p>	<p>15.3.15. Asumarea responsabilității privind aprovizionarea corectă cu materii prime, respectarea rotației stocurilor și a înregistrărilor contabile.</p> <p>15.3.16. Implicarea activă și responsabilă în verificarea respectării parametrilor de păstrare și depozitare a materiilor prime, materialelor și produselor finite.</p>
<p>15.1.26. Prezentarea structurii planului activităților zilnice din laboratorul de cofetărie-patiserie;</p> <p>15.1.27. Cunoașterea sortimentului de produse de patiserie-cofetărie ce trebuie</p>	<p>15.2.25. Participarea la stabilirea planului zilnic de producție de cofetărie-patiserie.</p> <p>15.2.26. Planificarea aprovizionării cu materii prime și auxiliare necesare realizării</p>	<p>15.3.17. Manifestarea responsabilității și rigurozității în întocmirea planului zilnic.</p> <p>15.3.18. Implicarea activă și responsabilă în planificarea și realizarea aprovizionarea cu</p>

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Nivel: 4

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
realizat; 15.1.28. Descrierea modalităților de verificare a stocurilor existente în vederea aprovizionării cu materiile prime necesare.	produselor de patiserie - cofetărie. 15.2.27. Verificarea înregistrării contabile a materiilor prime, materialelor și produselor finite pentru gestionarea stocurilor.	materii prime necesare realizării produselor de patiserie cofetărie și în analiza gestionării stocurilor.
15.1.29. Descrierea operațiilor tehnologice de obținere a produselor de patiserie-cofetărie;  15.1.30. Descrierea modalităților de finisare și de remediere a posibilelor defecte ale produselor de patiserie – cofetărie.  15.1.31. Caracterizarea condițiilor de păstrare a produselor de patiserie-cofetărie.	15.2.28. Monitorizarea modului de efectuare a operațiilor de pregătire a semipreparatelor și preparatelor de patiserie – cofetărie.  15.2.29. Participarea la finisarea produselor și remedierea unor defecte apărute în pregătirea produselor  15.2.30. Verificarea condițiilor de păstrare a produselor de patiserie- cofetărie.	15.3.19. Implicarea activă și responsabilă în verificarea modului de efectuare a operațiilor tehnologice specifice, pentru asigurarea calității preparatelor realizate în unitate și a respectării condițiilor de păstrare și a normelor de igienă, siguranță și securitate în muncă.
15.1.32. Prezentarea modalităților de calcul a consumurilor specifice de materii prime și auxiliare, conform rețetelor;  15.1.33. Cunoașterea volumului, structurii și sortimentului de preparate realizat.	15.2.31. Calcularea consumurilor specifice de materii prime și auxiliare conform rețetelor.	15.3.20. Manifestarea corectitudinii și responsabilității în calcularea consumurilor de materii prime și auxiliare conform rețetelor.
15.1.34. Prezentarea regulilor de întocmire a documentelor, de circulație, păstrare și arhivare a acestora;  15.1.35. Cunoașterea legislației în vigoare privind perisabilitățile admise pentru transport, depozitare, desfacere;	15.2.32. Întocmirea documentelor de gestiune comercială.  15.2.33. Aplicarea legislației în vigoare privind perisabilitățile admise pentru transport, depozitare, desfacere.	15.3.21. Asumarea responsabilității privind întocmirea corectă a documentelor contabile.  15.3.22. Respectarea legislației în vigoare privind întocmirea documentelor și acordarea perisabilităților unde este cazul;
15.1.36. Descrierea modalităților de calcul a prețurilor preparatelor; prețul de producție, prețul de vânzare.	15.2.34. Calcularea prețului de producție, a prețului de desfacere, și a prețului de vânzare.	15.3.23. Manifestarea responsabilității și corectitudinii în efectuarea operațiilor de calculare a prețurilor de producție, de desfacere, de vânzare.

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p>15.1.37. Prezentarea criteriilor de propuneri de rețete noi pe baza creativității și inovației.</p> <p>15.1.38. Descrierea tehnologiilor de obținere a noilor preparate culinare și de cofetărie – patiserie, conform tendințelor de pe piața specializată.</p>	<p>15.2.35. Structurarea rețetelor pentru noi produse respectând criteriile specifice.</p> <p>15.2.36. Realizarea de produse originale, folosind rețete și tehnologii noi, conform tendințelor de pe piața de specialitate.</p>	<p>15.3.24. Asumarea responsabilității în organizarea activităților specifice de realizare a noilor preparate, în condiții de igienă, siguranță și securitate în muncă.</p>
<p>15.1.39. Prezentarea modalităților de comercializare a preparatelor noi realizate.</p> <p>15.1.40. Descrierea metodelor de promovare a produselor noi, prin intermediul personalului de servire și prin diferite forme de publicitate.</p>	<p>15.2.37. Comercializarea preparatelor noi realizate din oferta unității.</p> <p>15.2.38. Promovarea preparatelor noi în rândul consumatorilor.</p>	<p>15.3.25. Implicarea activă, responsabilă și creativă în promovarea preparatelor noi, introducerea acestora în oferta unității și analizarea reacției consumatorilor la noile tendințe.</p>
<p>15.1.41. Clasificarea ofertei de preparate de tip catering;</p> <p>15.1.42. Caracterizarea pieței pentru desfacerea produselor de tip catering.</p> <p>15.1.43. Descrierea particularităților produselor de tip catering.</p>	<p>15.2.39. Realizarea preparatelor de tip catering.</p> <p>15.2.40. Analizarea pieței produselor de tip catering</p> <p>15.2.41. Realizarea analizei calitative a produselor de tip catering.</p>	<p>15.3.26. Respectarea normelor de dezvoltare durabilă, de igienă, siguranță și securitate în muncă la realizarea unei oferte de produse de tip catering, de calitate, care să satisfacă cerințele consumatorilor.</p>
<p>15.1.44. Cunoașterea modalităților de organizare a serviciilor suplimentare în activitatea de catering;</p> <p>15.1.45. Prezentarea metodelor de verificare a calității produselor și de întocmire a documentelor specifice;</p> <p>15.1.46. Precizarea condițiilor de depozitare și păstrare pentru conservarea preparatelor de tip catering;</p> <p>15.1.47. Prezentarea obiectelor de inventar necesare pentru servirea preparatelor de tip catering;</p>	<p>15.2.42. Organizarea serviciilor suplimentare de catering asigurându-se condițiile optime de transport.</p> <p>15.2.43. Verificarea indicilor de calitate ai produselor de tip catering.</p> <p>15.2.44. Întocmirea documentelor specifice.</p> <p>15.2.45. Verificarea condițiilor de conservare și păstrare a produselor catering precum și a serviciilor suplimentare.</p> <p>15.2.46. Servirea preparatelor de tip catering, cu ajutorul obiectelor de inventar adecvate, în cadrul evenimentelor cu</p>	<p>15.3.27. Asumarea responsabilității în vederea selectării serviciilor suplimentare oferite consumatorilor;</p> <p>15.3.28. Implicarea independentă și responsabilă în verificarea calității produselor de tip catering și în asigurarea condițiilor de păstrare și conservare a acestora.</p> <p>15.3.29. Asumarea responsabilității în organizarea evenimentelor cu servire de tip catering, în condiții de igienă,</p>



Cunoștințe	Abilități	Atitudini
15.1.48. Prezentarea modalităților de organizare a evenimentelor speciale.	caracter special.	siguranță și securitate în muncă și de PSI.
15.1.49. Descrierea caracteristicilor bucătăriei tradiționale românești;  7.1.50. Prezentarea obiceiurilor, tradițiilor și a influențelor culinare în diferite zone geografice.  15.1.51. Caracterizarea materiilor prime necesare obținerii preparatelor tradiționale românești și a celor cu specific zonal.  15.1.52. Descrierea particularităților tehnologiilor de obținere a preparatelor cu specific zonal;	15.2.47. Participarea la planificarea activității de producție a produselor culinare și de patiserie – cofetărie, tradiționale românești.  15.2.48. Verificarea calității materiilor prime necesare obținerii preparatelor tradiționale românești și a celor cu specific zonal.  15.2.49. Efectuarea operațiilor specifice de obținere a diferitelor preparate tradiționale românești și / sau cu specific zonal.	15.3.30. Implicarea activă, responsabilă și creativă în realizarea preparatelor tradiționale asigurând calitatea acestora, în condiții de igienă, securitate și siguranță în muncă și prevenirea și stingerea incendiilor.
15.1.53. Descrierea tradițiilor culinare specifice altor popoare.  15.1.54. Descrierea caracteristicilor preparatelor din bucătăria internațională.  15.1.55. Caracterizarea materiilor prime necesare obținerii preparatelor din bucătăria internațională.  15.1.56. Descrierea particularităților tehnologiilor de obținere a preparatelor din bucătăria internațională.	15.2.50. Participarea la planificarea activității de producție a preparatelor culinare și a deserturilor din bucătăria internațională.  15.2.51. Verificarea calității materiilor prime necesare obținerii preparatelor din bucătăria internațională.  15.2.52. Efectuarea operațiilor specifice de obținere a diferitelor preparate culinare și deserturi din bucătăria internațională.	15.3.31. Manifestarea creativității, responsabilității și eficienței în realizarea produselor din bucătăria internațională cu respectarea normelor de dezvoltare durabilă, de igienă, de securitate și siguranță în muncă și de PSI.
15.1.57. Cunoașterea metodelor de promovare a producției de preparate tradiționale și din bucătăria internațională.  15.1.58. Prezentarea criteriilor	15.2.53. Participarea la promovarea calității produselor tradiționale și din bucătăria internațională.  15.2.54. Realizarea meniurilor	15.3.32. Asumarea responsabilității în folosirea diferitelor metode moderne de promovare a preparatelor tradiționale și din bucătăria internațională și a tehnicilor de

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Nivel: 4

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
care stau la baza includerii în meniuri a preparatelor cu specific național și internațional.	incluzând preparate tradiționale românești și din bucătăria internațională.	fidelizare a unor segmente de consumatori.
15.1.59. Descrierea modalităților de fidelizare a consumatorilor.	15.2.55. Participarea la acțiunile de fidelizare a consumatorilor.  15.2.56. <i>Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul îndeplinirii sarcinilor de la locul de muncă.</i>	15.3.33. <i>Asumarea responsabilități pentru îndeplinirea sarcinilor primite în cadrul echipei.</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:**

- **Competențe sociale și civice:**
  - Colaborarea cu colegii în scopul îndeplinirii sarcinilor de lucru.
  - Colaborarea cu membrii echipei pentru asigurarea climatului optim de muncă.
  - Asumarea responsabilități pentru îndeplinirea sarcinilor primite în cadrul echipei.
- **Competențe de comunicare în limba română și în limba maternă:**
  - Argumentarea clară și concisă a punctelor de vedere manifestând dispoziția spre un dialog critic și constructiv.

**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;
- Normative specifice, pliante, ghiduri cu specific de alimentație, fișe de lucru și de documentare;
- Flipchart, markere;
- Aparatură multimedia: computere conectate la internet, aparatură multifuncțională, videoproiector;
- Softuri specifice, realizării bazelor de date;
- Aparatură pentru multiplicarea fișelor de lucru, de evaluare și a altor materiale necesare activității;
- Dotări specifice și obiecte de inventar din spațiile de producție culinară și de patiserie – cofetărie;
- 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

### 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 organizării personalului din spațiile de producție culinară și de patiserie – cofetărie.	30%
			Alegerea metodelor adaptate sarcinii de lucru, în funcție de caracteristicile personalului și specificul unității.	40%
			Respectarea, normelor de dezvoltare durabilă, a normativelor, regulilor și reglementărilor privind igiena, sănătatea și securitatea muncii în spațiile de producție culinară și de patiserie – cofetărie.	30%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
2.	Realizarea sarcinii de lucru	50%	Respectarea etapelor specifice sarcinii de lucru, privind planul activităților zilnice.	25%
			Rezolvarea sarcinii de lucru în conformitate cu activitățile planificate privind producția culinară de patiserie – cofetărie.	50%
			Folosirea corespunzătoare a materialelor și documentelor specifice activității de producție a preparatelor culinare și de patiserie – cofetărie.	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 terminilor de specialitate în mesajele transmise colegilor de echipă și consumatorilor.	30%
			Argumentarea eficientă a sarcinilor de lucru din spațiile de producție culinară și de patiserie – cofetărie.	30%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
	<b>Total</b>	<b>100%</b>		

**UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE SPECIALIZATE 16:  
APLICAREA PRINCIPILOR CALITĂȚII ÎN GASTRONOMIE**

**Rezultatele învățării:**

<b>Cunoștințe</b>	<b>Abilități</b>	<b>Atitudini</b>
<p>16.1.1. Descrierea surselor de contaminare a alimentelor.</p> <p>8.1.2. Prezentarea alimentelor cu grad ridicat de contaminare.</p> <p>16.1.3. Precizarea modalităților de evitare a contaminării alimentelor.</p> <p>16.1.4. Identificarea elementelor specifice fluxului tehnologic și a punctelor critice de control.</p>	<p>16.2.1. Realizarea unei analize privind sursele de contaminare și alimentele cu grad ridicat de contaminare.</p> <p>16.2.2. Verificarea condițiilor ce generează contaminarea alimentelor.</p> <p>16.2.3. Verificarea elementelor specifice fluxului tehnologic și a parametrilor tehnici din punctele critice de control.</p>	<p>16.3.1. Asumarea responsabilității în înlăturarea surselor de contaminare a produselor și îndepărtarea alimentelor contaminate, respectându-se elementele fluxului tehnologic și modalitățile de verificare a parametrilor tehnici din punctele critice.</p>
<p>16.1.5. Prezentarea structurii planului de acțiune în sistemul HACCP.</p> <p>16.1.6. Identificarea modalităților de aplicare a sistemului HACCP în circuitul alimentelor.</p> <p>16.1.7. Cunoașterea modalităților de aplicare a sistemului HACCP în siguranța alimentelor.</p>	<p>16.2.4. Participarea la stabilirea planului de acțiune în sistemul HACCP.</p> <p>16.2.5. Aplicarea planului de acțiune în sistemul HACCP.</p> <p>16.2.6. Verificarea modalităților de evaluare a aplicării sistemului HACCP în siguranța alimentelor.</p>	<p>16.3.2. Manifestarea responsabilității și rigurozității în aplicarea principiilor care stau la baza sistemului HACCP, propunându-se măsuri de îmbunătățire a activității, printr-o <i>colaborare principală și eficientă cu colegii de echipă</i>.</p>
<p>16.1.8. Cunoașterea legislației profesionale specifică activității de alimentație.</p> <p>16.1.9. Cunoașterea normelor ergonomice, de igienă, de securitate și siguranță a muncii.</p>	<p>16.2.7. Aplicarea legislației profesionale la locul de muncă.</p> <p>16.2.8. Aplicarea normelor ergonomice de securitate și igienă a muncii</p>	<p>16.3.3. Implicarea activă în respectarea drepturilor și obligațiilor profesionale de la locul de muncă, în aplicarea principiilor ergonomice specifice prin luarea măsurilor de reducere a efortului ortostatic și de menținere a climatului optim.</p>
<p>16.1.10. Precizarea activităților specifice organizației.</p> <p>16.1.11. Prezentarea regulilor lucrului în echipă și a modalităților de responsabilizare a personalului.</p> <p>16.1.12. Identificarea</p>	<p>16.2.9. Participarea la activitățile specifice organizației;</p> <p>16.2.10. Planificarea activității care presupun lucrul în echipă.</p> <p>16.2.11. Utilizarea diferitelor</p>	<p>16.3.4. Asumarea responsabilității în gestionarea activităților echipei, în rezolvarea problemelor apărute în cadrul acesteia și în utilizarea diferitelor metode de înlocuire a personalului.</p>

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
modalităților de înlocuire a personalului ca urmare a absențelor unor membrii ai echipei;	metode de înlocuire a personalului ca urmare a absențelor unor membrii ai echipei;	
16.1.13. Precizarea tipurilor de activități ce se desfășoară în afara propriei organizații.  16.1.14. Cunoașterea diferitelor organizații profesionale și a activităților specifice.  16.1.15. <i>Identificarea surselor IT pentru identificarea furnizorilor și gestionarea relațiilor cu aceștia.</i>	16.2.12. Participarea la activități de profil în cadrul organizațiilor profesionale.  16.2.13. <i>Comunicarea în limba română, limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională cu clienții și cu furnizorii.</i>	16.3.5. Implicarea activă în reprezentarea cu cinste și responsabilitate a organizației din care face parte în relațiile cu alte organizații și asociații profesionale sau administrative.  16.3.6. <i>Manifestarea unui interes sporit în dezvoltarea relațiilor cu clienții și furnizorii, printr-o foarte bună comunicare.</i>
16.1.16. Cunoașterea legislației referitoare la protecția consumatorului;  16.1.17. Identificarea surselor de materii prime corespunzătoare din punct de vedere calitativ.  16.1.18. Precizarea modalităților de renunțarea la furnizorii cu livrări de materii prime necorespunzătoare	16.2.14. Aplicarea măsurilor pentru protecției consumatorilor.  16.2.15. Alegerea furnizorilor de materii prime corespunzătoare din punct de vedere calitativ.  16.2.16. Informarea furnizorilor despre renunțarea la intenția de colaborare cu precizarea motivelor.  16.2.17. <i>Analizarea componentelor micromediului și macromediului întreprinderii, reflectând critic și creativ asupra influențelor exercitate de macromediu în societate.</i>	16.3.7. Manifestarea responsabilității în monitorizarea calității produselor, raportată la principiile protecției consumatorilor, în analiza și rezolvarea reclamațiilor consumatorilor.  16.3.8. <i>Evaluarea independentă a posibilităților de aplicare a metodelor de cercetare a pieței în corelație cu scopul cercetării, prin raportarea la indivizi, grupuri și nevoile acestora.</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:**

- **Competențe de comunicare în limba română și în limba maternă:**
  - Comunicarea în limba română, limba maternă cu clienții și cu furnizorii.
- **Competențe de comunicare în limbi străine:**
  - Comunicarea într-o limbă de circulație internațională cu clienții și cu furnizorii.

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Nivel: 4

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

- **Competențe digitale de utilizare a tehnologiei informației ca instrument de învățare și cunoaștere:**
  - Identificarea surselor IT pentru identificarea furnizorilor și gestionarea relațiilor cu aceștia.
- **Competențe antreprenoriale:**
  - Analizarea componentelor micromediului și macromediului întreprinderii, reflectând critic și creativ asupra influențelor exercitate de macromediu în societate.
  - Evaluarea independentă a posibilităților de aplicare a metodelor de cercetare a pieței în corelație cu scopul cercetării, prin raportarea la indivizi, grupuri și nevoile acestora.
- **Competențe sociale și civice:**
  - Colaborarea principială și eficientă cu colegii de echipă.
  - Manifestarea unui interes sporit în dezvoltarea relațiilor cu clienții și furnizorii, printr-o foarte bună comunicare.

**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;
- Normative specifice, pliante, ghiduri cu specific de alimentație, fișe de lucru și de documentare;
- Flipchart, markere;
- Aparatură multimedia: computere, multifuncționale, videoproiector;
- Aparatură pentru multiplicarea fișelor de lucru, de evaluare și a altor materiale necesare activității;
- Dotări specifice și obiecte de inventar din spații destinate producției culinare și de patiserie – cofetărie;
- 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 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 formulate pentru pregătirea spațiilor, pentru activitățile de identificare a surselor de contaminare a alimentelor.	30%
			Alegerea metodelor adaptate sarcinii de lucru, în funcție de specificul unității de alimentație privind condițiile de evitare a contaminării alimentelor.	40%
			Respectarea normelor de dezvoltare durabilă, a normativelor, regulilor și reglementărilor privind igiena, sănătatea și securitatea muncii în spațiile de producție și spațiile conexe acestora, precum și implementarea sistemului HACCP.	30%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>

Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora		Indicatorii de realizare și ponderea acestora	
2.	Realizarea sarcinii de lucru	50%	Respectarea etapelor specifice sarcinii de lucru, a fluxului tehnologic, în unitățile de alimentație.	25%
			Rezolvarea sarcinii de lucru în conformitate cu activitățile planificate privind structura planului HACCP și aplicarea acestuia.	50%
			Folosirea corespunzătoare a materialelor și documentelor specifice activității specifice organizațiilor profesionale.	25%
			<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 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 SPECIALIZATE 17: PROMOVAREA PRODUCȚIEI GASTRONOMICE

### Rezultatele învățării:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p>17.1.1. Caracterizarea pieței produselor culinare și de patiserie – cofetărie.</p> <p>17.1.2. Prezentarea metodelor de studiere a pieței produselor culinare și de patiserie – cofetărie.</p> <p>17.1.3. Cunoașterea politicilor de producție, de preț, de distribuție și de promovare a produselor culinare și de patiserie cofetărie.</p>	<p>17.2.1. Utilizarea mijloacelor de cercetare a pieței produselor culinare și de patiserie – cofetărie.</p> <p>17.2.2. Analizarea informațiilor folosind metode de studiere a pieței produselor de patiserie-cofetărie.</p> <p>17.2.3. Aplicarea politicilor de marketing pentru promovarea produselor de patiserie cofetărie.</p> <p>17.2.4. <i>Colaborarea cu colegii în scopul îndeplinirii sarcinilor de lucru.</i></p>	<p>17.3.1. <i>Implicarea proactivă și responsabilă în echipele de lucru</i> pentru utilizarea mijloacelor moderne de cercetare a pieței produselor culinare și de patiserie – cofetărie și a tehnicilor adecvate de corelare a cererii cu oferta unității de alimentație.</p>
<p>17.1.4. Prezentarea metodelor de promovare a ofertei de produse culinare și de patiserie – cofetărie.</p> <p>17.1.5. Prezentarea criteriilor care stau la baza organizării expozițiilor culinare, realizării cataloagelor și listelor de produse și stabilirii cadourilor promoționale.</p>	<p>17.2.5. Participarea la realizarea materialelor de publicitate comercială a produselor culinare și de patiserie – cofetărie.</p> <p>17.2.6. <i>Transmiterea de informații clare cu privire la oferta de produse culinare și de patiserie – cofetărie.</i></p> <p>17.2.7. Pregătirea expozițiilor de artă culinară în vederea promovării produselor culinare și de patiserie – cofetărie.</p>	<p>17.3.2. Asumarea responsabilității privind analizarea aplicării metodelor de promovare a ofertei de produse culinare și de patiserie – cofetărie <i>împărtășindu-se în echipa de lucru informațiile vehiculate.</i></p> <p>17.3.3. Respectarea normelor de dezvoltare durabilă în organizarea expozițiilor de artă culinare ca rezultat al <i>exprimării deschise și creative în stabilirea obiectivelor de promovare.</i></p>
<p>17.1.6. Cunoașterea modalităților de întocmire a chestionarelor și realizarea de sondaje comparative în vederea promovării ofertei de produse.</p>	<p>17.2.8. Efectuarea de sondaje de opinie în vederea cunoașterii eficienței promovării produselor pe piață.</p>	<p>17.3.4. Asumarea responsabilității privind respectarea modalităților de întocmire a chestionarelor, evaluarea și aplicarea măsurilor de eficientizare a activităților de promovare.</p>



Cunoștințe	Abilități	Atitudini
17.1.7. Precizarea modalităților de diversificare a ofertei de produse, de folosirea a prețurilor promoționale și / sau a prețurilor psihologice.	17.2.9. Aplicarea măsurilor corective de eficientizare a acțiunilor de promovare și realizare de produse competitive.	

*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:**
  - Colaborarea cu colegii în scopul îndeplinirii sarcinilor de lucru.
  - Implicarea proactivă și responsabilă în echipele de lucru.
- **Competența de a învăța să înveți:**
  - Transmiterea de informații clare cu privire la oferta de produse culinare și de patiserie – cofetărie.
  - Împărtășirea în echipa de lucru a informațiilor vehiculate.
- **Competențe de sensibilizare la cultură și de expresie culturală:**
  - Exprimarea deschisă și creativă în stabilirea obiectivelor de promovare.

**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;
- Normative specifice, pliante, ghiduri cu specific de alimentație, fișe de lucru și de documentare;
- Flipchart, markere;
- Aparatură multimedia: computere, multifuncționale, videoproiector;
- Aparatură pentru multiplicarea fișelor de lucru, de evaluare și a altor materiale necesare activității;
- Dotări specifice și obiecte de inventar necesare pentru organizarea expozițiilor de artă culinară;
- 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

### 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 pentru analiza pieței preparatelor culinare și a produselor de patiserie-cofetărie, stabilite prin documentele de planificare.	30%
			Alegerea metodelor adaptate sarcinii de lucru, pentru studierea pieței produselor culinare și de patiserie-cofetărie.	40%
			Respectarea normelor de dezvoltare durabilă, a normativelor de igienă și a regulilor și reglementărilor privind sănătatea și securitatea muncii.	30%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
2.	Realizarea sarcinii de lucru	50%	Respectarea cu strictețe a etapelor specifice de analiză a pieței produselor culinare și de patiserie-cofetărie și de aplicare a metodelor de promovare a acestora.	25%
			Rezolvarea responsabilă a sarcinii de lucru în conformitate cu activitățile planificate privind promovarea producției culinare și de patiserie - cofetărie.	50%
			Folosirea corespunzătoare a materialelor și documentelor specifice promovării produselor culinare și de patiserie – cofetărie.	25%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	20%	Întocmirea corectă, individual cât și în echipă, a documentelor de promovare a producției culinare și de patiserie-cofetărie.	40%
			Utilizarea corectă a termenilor de specialitate, în cadrul discuțiilor cu diferitele categorii de clienți, cu colegii de echipă și cu furnizorii de servicii	30%
			Argumentarea eficientă a sarcinilor de lucru realizate pentru asigurarea unei activități de promovare de cea mai bună calitate.	30%
			<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 „TEHNICIAN ÎN GASTRONOMIE”:**

<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 crearea unor mesaje orale în 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.
	Receptarea mesajului scris, din texte de specialitate.
	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.
Limba engleză	Înțelegerea terminologiei specifice pentru realizarea activității de ticketing.
Comunicare în limbi străine	Formularea corectă a mesajelor adresate clienților străini, într-o limbă de circulație internațională.
	Recepționarea corectă a mesajelor transmise de clienții străini.
	Asigurarea unei traduceri corecte a informațiilor furnizate de listele meniu pentru clienții străini.
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.
	Personalitatea individului.
	Gestionarea corectă a emoțiilor generate de relaționarea cu colegii și clienții în diferite situații specifice activității de servire.
	Cooperarea cu ceilalți în rezolvarea unor probleme teoretice și practice, în cadrul diferitelor grupuri.
Matematică	Efectuarea de calcule economice simple.
	Utilizarea calculelor procentuale pentru determinarea cotelor de piață absolute și relative.
	Utilizarea mediei aritmetice pentru determinarea scorurilor în urma aplicării metodelor de scalare.
	Utilizarea reprezentărilor grafice pentru prezentarea rezultatelor cercetării de marketing.
	Utilizarea algoritmilor și a conceptelor matematice pentru caracterizarea locală sau globală a unei situații concrete.
	Utilizarea calculelor procentuale pentru determinarea valorii nutritive și energetice a meniurilor.

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Nivel: 4

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

Disciplina	Rezultate ale învățării necesare
	Raționamente logice și noțiuni abstracte.
	Aplicarea operațiilor matematice de calcul a elementelor patrimoniale ce se întâlnesc în cadrul operațiilor economico-financiare.
	Calculul matematic de bază (adunare, scădere, înmulțire, împărțire, regula de trei simple, operații cu fracții etc.).
	Aplicarea operațiilor matematice de calcul în determinarea elementelor patrimoniale ce se întâlnesc în cadrul lucrărilor de întocmire a situațiilor financiare anuale.
	Operații matematice de bază pentru determinarea prețului de vânzare a serviciilor turistice.
	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;
	Utilizarea conceptelor economice pentru organizarea demersurilor de cunoaștere și explicare a unor fapte, evenimente, procese din viața reală.
	Participarea la luarea deciziilor și la rezolvarea problemelor.
	Noțiuni de bază referitoare la produsele alimentare și la servirea preparatelor culinare.
Educație antreprenorială	Aplicarea cunoștințelor privind piața și mediul de afaceri.
	Relații de afaceri.
	Precizarea elementelor componente ale unui contract și a importanței acestuia în stabilirea unei relații bilaterale corecte între parteneri.
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;
	Identificarea posibilor factori de risc care pot influența activitățile de servire și aplicarea corectă a sistemului HACCP.
	Evaluarea conținutului în substanțe de aromă și culoare care conferă calitate organoleptice băuturilor.
	Precizarea corectă a datelor referitoare la substanțele nutritive oferite de anumite categorii de preparate culinare.
	Aspecte caracteristice produselor alimentare deteriorate sau alterate.
Tehnologia informațiilor și comunicațiilor	Dezvoltarea deprinderilor moderne de utilizator a mijloacelor informatice.
	Cunoașterea modului de utilizare a unor medii informatice de lucru.



## 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



