

PROGRAMA DE PREGATIRE

pentru programul de formare profesionala in ocupatia "Bucatar"

Cod COR/N.C: 5122.2.1.

DISCIPLINA/ MODULUL: Norme PM, PSI si igienico-sanitare./Prevenirea poluarii mediului.

Durata (in ore de pregatire): 36 ore

Obiective generale: -Insusirea reglementărilor Ministerului Mediului și reglementările interne privind măsurile de prevenire a poluării mediului specifice locului de muncă, insusirea condițiilor de colectare și depozitare a deșeurilor rezultate, insusirea surselor de poluare.

- Insusirea si respectarea normelor igienico-sanitare.

Nr. crt.	Obiective de referinta	Continuturile de baza pe capitole/secvente de pregatire teoretica sau practica	Metode de formare	Mijloace de instruire, materiale de invatare	Criterii de evaluare
	Aplicarea NPM si NPSI	Insusirea NPM si PSI. Sesizarea situatiile critice. Identificarea defectiunilor ivite la echipamente, instalatii sau tablouri electrice si anuntarea cu promptitudine a tehnicianului de interventii. Anuntarea situatiilor critice (intreruperea accidentala a curentului, a alimentarii cu apa, gaze, catastrofele naturale). Aplicarea măsurilor de urgență. Aplicarea măsurile de urgență (sistem da alarma) cu promptitudine, pentru înlăturarea situatiilor critice. Acordarea primului ajutor imediat în caz de accident, în functie de natura accidentului (arsuri, taieturi, alunecare).	-explicatia -studiul de caz -observatia - joc de rol - dezbateri -exercitiul (aplicatii practice)	-Suport de curs; -Prezentari ; -Materiale scrise; -Instructiuni de utilizare a echipamentelor din bucatarie; -Materiale pentru stingerea incendiilor.	Se va evalua: Respectarea si aplicarea N.T.S.M si N.P.S.I; Calmul si viteza de reactie in situatii de criza; Promptitudinea cu care sesizeaza situatiile critice; Capacitatea de acordare a primului ajutor in cel mai scurt timp.
2.	Asigurarea condițiilor igienico-sanitare	Utilizarea echipamentului de protective specific. Utilizarea echipamentului de protectie pe toată durata desfășurării activității de productie. Mentinerea echipamentului de protectie în stare curate. Menținerea igienei personale. Mentinerea igienei personale conform normelor de igienă în vigoare si a regulamentelor interne. Asigurarea si mentinerea igienei personale pe toată durata programului de lucru. Menținerea starii de curățenie a locului de muncă. Mentinerea locului de muncă curat conform normelor igienico-sanitare de muncă. Mentinerea în stare de curățenia mobilierului, a utilajelor si inventarului pentru servire. Utilizarea materialelor si instrumentele de efectuare a curățeniei la locul de muncă. Utilizarea materialelor de întreținere si curățenie în limitele normelor de consum agreate de unitate. Acționarea pentru prevenirea apariției focarelor de contaminare. Manipularea corecta a materialelor si produselor alimentare.	-explicatia -studiul de caz -observatia - joc de rol - dezbateri -exercitiul (aplicatii practice)	-Suport de curs. -Obiecte de inventar pentru servire produselor: tăvi, veselă, tacâmuri; - Echipament de protecție: halat, bonetă, șorț, mănuși; - Materiale de igienizare: detergent, apă, oțet. - Mijloace de igienizare: măști, bureți, lavete; - Substanțe dezinfectante: cloramină, var cloros.	Se va evalua: Modul în care se menține igiena personală și cea a locului de muncă; Modul în care sunt însușite și aplicate normele igienico – sanitare; Promptitudinea și corectitudinea cu care execută curățenia și dezinfectarea; Modul în care sunt alese soluțiile dezinfectante și concentrațiile lor conform tipului de dotare sau utilajului tehnologic.

		Sesizarea organelor ierarhice superioare la aparitia primelor semne de boală ce ar putea prezenta pericol de contaminare pentru clienti si personal.			
3.	Prevenirea poluării mediului	Identificarea surselor de poluare. Identificarea surselor de poluare pe tot timpul desfășurării activității. Semnalarea poluării cu promptitudine si rapiditate conform regulilor interne. Aplicarea normelor de protecția mediului. Desfasurarea activitatii în conformitate cu legislatia privind protecția mediului. Stabilirea circuitul deșeurilor și reziduurilor menajere rezultate în timpul activității. Aplicarea normelor de protecția mediului sunt aplicate permanent în toate activitățile de la locul de muncă. Adoptarea de masuri impotriva oricăror surse de poluare identificate conform reglementărilor specifice locului de muncă. Respectarea circuitului deșeurilor și reziduurilor în totalitate conform reglementărilor interne.	-explicatia -studiul de caz -observatia -joc de rol -dezbateri -exercitiul (aplicatii practice)	-suport de curs; - Instrucțiunile și reglementările Ministerului Mediului; - Regulamentul de organizare și funcționare a unității; - Regulamentul de ordine interioară; -Agenți poluanți: substanțe toxice deșeuri menajere.	Se va evalua : Modul de însusire a noțiuni privind riscurile poluării; Modul în care sunt colectate și depozitate deșeurile pentru prevenirea poluării mediului; Capacitatea de respectare a circuitului deșeurilor și a reziduurilor conform reglementărilor interne.

PROGRAMA DE PREGATIRE

pentru programul de formare profesionala în ocupatia “Bucatar”

Cod COR/N.C: 5122.2.1.

DISCIPLINA/ MODULUL: Desfasurarea activitatilor de organizare si aprovizionare./Intocmirea documentelor specifice.

Durata (in ore de pregatire): 108 ore

Obiective generale:- colaborarea eficienta cu ceilalți membrii ai echipei;

- însusirea unui limbaj tehnic adecvat;

- însusirea procedurii de aprovizionare, a caracteristicilor organoleptice și de calitate ale materiilor prime și auxiliare , a condițiilor de depozitare, a normelor de igienă la aprovizionare și depozitare si a normelor de consum;

- însusirea parametrilor de funcționare a utilajelor, a modului de folosire a ustensilelor, a modului de folosire a materialelor consumabile;

- însusirea cunoștințelor privind realizarea de calcule aritmetice; calcule procentuale; verificarea existenței documentelor; circulația documentelor.

Nr. crt.	Obiective de referinta	Continuturile de baza pe capitole/secvente de pregatire teoretica sau practica	Metode de formare	Mijloace de instruire, materiale de invatare	Criterii de evaluare
1	Comunicare a la locul de muncă	Transmite și primește informații referitoare la activitatea specifică bucătăriei. Culegerea informatiilor zilnic cu privire la sortimentul ce urmează a se realiza. Realizarea comunicarii numai cu persoanele autorizate prin atribuțiunile de serviciu, cu respectarea raporturilor ierarhice, operative și funcționale. Metode de comunicare corespunzătoare procedurilor interne.	-explicatia -studiul de caz -observatia -joc de rol -dezbateri -exercitiul (aplicatii practice)	- Suport de curs; - Schema organizatorică și raporturile ierarhice; - Regulamentul de ordine interioară; - tehnologia	Se va evalua: Respectarea raporturilor ierarhice, operative și funcționale și a procedurilor interne de raportare; Utilizarea unui limbaj tehnic adecvat;

		Transmiterea rapidă și corectă a informațiilor. Transmiterea informațiilor transmise complete și redactate în limbajul tehnic prevăzut în normative Participarea la discuții în grup, pe teme profesionale. Prelucrarea informațiilor profesionale primite din exterior sau de la profesionale unii membrii ai echipei referitoare la sortimente, tehnologii, tehnici de lucru pentru fiecare activitate în parte. Discutarea și rezolvarea problemelor profesionale printr-un proces acceptat de toți membrii grupului Argumentarea punctelor de vedere proprii și expunerea lor. Respectarea dreptului la opinie al celorlalți participant în cadrul discuțiilor în grup. Tratarea interlocutorilor cu înțelegere și atenție.		sortimentelor propuse.	Modul de adresare și formulare a ideilor.
2	Desfășurare a muncii în echipă	Identificarea sarcinilor ce îi revin în cadrul echipei. Informarea cu privire la sortimentul ce urmează a se realiza. Calcularea normei de timp în funcție de gradul de urgență al comenzii. Calcularea normei de timp specifice pentru fiecare poziție din meniu. Identificarea sarcinilor ce îi revin în cadrul formației în funcție de programul zilnic. Identificarea sarcinilor conform informațiilor din surse autorizate. Identificarea sarcinilor individuale în conformitate cu sarcina echipei și dispoziția șefului ierarhic sau al echipei. Desfășurarea muncii împreună cu membrii echipei. Îndeplinirea sarcinii echipei printr-un mod de acțiune acceptat și respectat de toți membrii echipei. Îndeplinirea sarcinilor individuale la parametrii impusi de către toți membrii echipei. Efectuarea muncii în echipă respectându-se raporturile ierarhice.	-explicatia -studiul de caz -observatia - joc de rol - dezbateri -exercitiul (aplicatii practice)	- Suport de curs; -grafice de lucru, planuri meniu, rețetar. program de producție, consumuri specifice minime;	Se va evalua: Capacitatea de a colabora cu ceilalți membri ai echipei.
3	Organizare a cadrului general de deschidere și închidere a activității secției	Efectuarea lucrărilor de curățenie în vederea începerii activității. Aplicarea operațiilor de curățenie și întreținere ținând seama de particularități conform planului de igienizare al unității. Folosirea în mod corect a materialelor și echipamentului tehnic specific. Verificarea și pregătirea utilajelor ustensilelor și a altor obiecte de inventar în vederea desfășurării lucrului. Executarea conform instrucțiunilor sanitare a operațiilor de curățenie și întreținere a mobilierului, utilajelor și obiectelor de inventar folosite. Controlarea și ori de câte ori este nevoie a stării tehnice a utilajelor din dotare. Pregătirea secției de bucătărie în vederea închiderii activității. Asigurarea păstrării în condiții corespunzătoare a produselor finite și materiilor prime neconsumate. Respectarea succesiunii co operațiilor de curățenie și întreținere a spațiilor, mobilierului, utilajelor și obiectelor de inventar. Controlarea încadrării în limitele de funcționare a instalațiilor frigorifice	-explicatia -studiul de caz -observatia - joc de rol - dezbateri -exercitiul (aplicatii practice)	- Suport de curs; -Obiecte de inventar pentru curățenie: găleți, perii, măști, bureți, lavete; Echipament de protecție: halate, mănuși, cizme; Materiale consumabile: apă caldă și rece, detergenți, dezinfectanți; Spații curățate: bucătăria, spații	Se va evalua: Capacitatea de organizare a cadrului deschidere și închidere a activității.

		și termice din dotare.		de depozitare și spații anexă.	
4	Aprovizionarea cu materii prime și auxiliare a locului de muncă	Stabilirea necesarului de materii prime și auxiliare. Identificarea corectă a materiilor prime și auxiliare necesare realizării producției. Stabilirea necesarului de materii prime și auxiliare pentru o anumită perioadă de timp. Identificarea surselor de aprovizionare. Identificarea surselor de aprovizionare în sensul asigurării celui mai bun raport calitate/preț al tranzacției. Identificarea surselor de aprovizionare în timp util. Identificarea surselor de aprovizionare identificate cu atenție în sensul asigurării condițiilor optime de livrare. Recepționarea materiilor prime și auxiliare. Recepționarea cantitativă și calitativă a materiilor prime și auxiliare conform standardelor și rețetelor de fabricație. Verificarea calitatii materiilor prime din pct. de vedere organoleptic prin comparare cu valorile standard. Stabilirea corectitudinii termenului de valabilitate pentru fiecare materie primă în parte. Eliminarea materiilor prime care nu sunt în termen de valabilitate. Depozitarea materiilor prime și auxiliare. Depozitarea materiilor prime și auxiliare în locuri destinate acestui scop. Depozitarea materiilor prime și auxiliare în condiții de menținere a calității.	-explicatia -studiul de caz -observatia - joc de rol - dezbateri -exercitiul (aplicatii practice)	- Suport de curs; -Materii prime; -Materii auxiliare; -Utilaje: frigidere, lăzi frigorifice.	Se va evalua: Respectarea procedurii de aprovizionare; Atenția cu care sunt verificate cantitățile de materii prime, materiale și ambalaje; Respectarea normelor de igienă la aprovizionarea și depozitarea materiilor prime și auxiliare.
5	Întocmirea documentelor specifice	Culegerea informațiilor privind activitatea din timpul turei de lucru. Stabilirea informațiilor din rețete, bonuri, plan meniu. Redactarea documentelor specifice. Completarea rubricilor documentului. Întocmirea și respectarea structurii documentelor. Verificarea corectitudinii documentelor întocmite. Stabilirea corectitudinii documentelor în momentul lansării comenzii.	-explicatia -studiul de caz -observatia - joc de rol - dezbateri -exercitiul (aplicatii practice)	-Suport de curs -Rețete, bonuri, plan meniu, pliante. - Tipuri de documente specifice: bon de marcaj, note de plată.	Se va evalua: Capacitatea de a realiza calcule aritmetice, calcule procentuale, de a verifica existența documentelor și de a asigura circulația lor..

PROGRAMA DE PREGATIREpentru programul de formare profesională în ocupația : **Bucatar**

Cod COR/N.C :5122.2.1.

DISCIPLINA/ MODULUL : Tehnologia pregătirii preparatelor culinare.

Durata (în ore de pregătire) : 540 ore

Obiective generale :- alegerea materiilor prime și auxiliare și aplicarea rețetelor de fabricație;

- observarea aspectelor organoleptice (aspect, colorit, gust, miros, estetica formelor realizate);

- însușirea tehnologiei pregătirii preparatelor culinare;

- respectarea tehnicilor de lucru, a timpilor și temperaturii de preparare;

- însușirea legislației specifice (sanitară, protecția muncii și p.s.i., protecția consumatorilor)

- însușirea tehnicilor de prezentare și a condițiilor de depozitare.

Nr. crt.	Obiective de referință	Continuturile de baza pe capitole/secvențe de pregătire teoretică sau practică	Metode de formare	Mijloace de instruire, materiale de învățare	Criterii de evaluare
1	Pregătirea antreurilor calde și reci	Alegerea materiilor prime, auxiliare și semipreparate. Stabilirea cantității și calității conform rețetei de fabricație. Definirea parametrilor de calitate organoleptici (aspect, gust, miros, structură), conform standardului unității. Identificarea corectă a tipurilor de semipreparate. Selectarea echipamentelor tehnologice și a ustensilelor. Identificarea corectă a tehnicilor de lucru aplicate. Selectarea conform tehnologiei a tipurilor de operații tehnologice potrivit sortimentului. Prepararea antreurilor calde și reci. Prelucrarea primară și cu eficiență a materiilor prime și auxiliare. Realizarea antreurilor calde și reci conform standardului de calitate propriu. Asezonarea corectă a sosurilor, glazurilor pentru diferite tipuri de preparate. Prezentarea antreurilor. Asezarea pe platou într-o formă cât mai estetică. Cântărirea corectă a porțiilor. Distribuirea antreurilor calde și reci. Verificarea corectitudinii întocmirii documentelor de evidență. Rezolvarea eventualelor sesizări ale clienților.	-explicatia -studiul de caz -observatia - joc de rol - dezbateri -exercitiul (aplicatii practice)	- Suport de curs -Materii prime auxiliare și semipreparate; -Rețete de fabricație conform standardului unității; - Utilaje: plită, cuptor, cuptor pizza, robot bucătărie, frigider, aparat tăiat mezeluri, cuptor microunde. Ustensile: cuțite, răzătoare, tocătoare, spumiere, palete, luș, vase inox,	Se va evalua: Capacitatea de alegere a materiilor prime și auxiliare; Capacitatea de a aplica rețetele de fabricație, de a întocmi note de plată; Capacitatea de respectare a tehnicilor de lucru, a timpului și temperaturii de preparare, a standardului propriu al unității; Capacitatea de observare a aspectelor organoleptice (aspect, colorit, gust, miros, estetica formelor realizate) ale materiilor prime; Capacitatea de însușire a legislației de igiena sanitară, protecția muncii și p.s.i., protecția consumatorilor;
2	Pregătirea fripturilor	Alegerea materiilor prime și auxiliare. Identificarea și selectarea carnii și organelor conform rețetelor, factorilor de calitate și a caracteristicilor organoleptice din standard. Selectarea echipamentelor tehnologice și a ustensilelor. Identificarea tehnicilor de lucru aplicate. Selectarea conform tehnologiei specifice a tipurilor de operații tehnologice potrivit sortimentului.	-explicatia -studiul de caz -observatia - joc de rol - dezbateri -exercitiul (aplicatii)	- Suport de curs - Sortimente de fripturi - Materii prime și auxiliare - Rețete de fabricație și standardul unității	Se va evalua: -Capacitatea de folosire și identificare a echipamentului de lucru; -Capacitatea de identificarea a aspectelor organoleptice (aspect, gust, miros);

		Clasificarea fripturilor. Pregătirea fripturilor. Felierea diferitelor tipuri de carne si organe. Baitarea pentru fiecare fel de carne. Pregătirea conform tehnologiei a materialul pentru împesmetat si împănat. Realizarea fripturilor conform standardului unității. Prezentarea fripturilor. Montarea fripturilor pe platou conform standardului unității. Cantarirea si decorarea estetica a fripturilor. Distribuirea fripturilor. Verificarea corectitudinii întocmirii documentelor de evidență. Rezolvarea eventualelor sesizări ale clientilor privind cantitatea, calitatea și prețul.	practice)	- Note de plată - Ustensile: frigărui, clești, cuțite, ciocan de carne, ace pentru împănat, vase inox.	- Insusirea tehnicilor de pregătire a fripturilor; -insusirea cunostintelor referitoare la depozitarea și păstrarea materiilor prime și a preparatelor.
3	Pregătirea gustărilor calde și reci	Alegerea materiilor prime, auxiliare și a aluaturilor. Stabilirea cantitatii și calitatii conform rețetei de fabricație; Definirea parametrilor de calitate organoleptici (aspect, consistentă, gust, miros), conform standardului unității. Identificarea tipurilor de aluat. Selectarea echipamentului tehnologic si a ustensilelor. Identificarea tehnicilor de lucru aplicate. Selectarea conform tehnologiei a tipurilor de operatii tehnologice potrivit sortimentului. Prepararea gustărilor calde și reci. Prelucrarea primara a materiilor prime si auxiliare. Realizarea gustărilor calde si reci conform standardului de calitate propriu. Identificarea si folosirea corecta a ingredientelor de gust (condimente, arome, legume condimentare). Prezentarea gustărilor. Asezarea pe platou într-o varietate de forme si culori. Conditionarea si depozitarea aluaturilor. Distribuirea gustărilor calde și reci. Verificarea corectitudinii întocmirii documentelor de evidență. Rezolvarea eventualelor sesizări ale clientilor privind cantitatea, calitatea și prețul.	-explicatia -studiul de caz -observatia - joc de rol - dezbateri -exercitiul (aplicatii practice)	- Suport de curs - Sortimente de gustări calde si reci; - Materii prime și semipreparate; - Rețete de fabricație și standardul unității; -Note de plată; - Utilaje: plită, cuptor, mașină curățat legume, frigider, mixer, aparat tăiat cașcaval; - Ustensile	Se va evalua: Capacitatea de alegere a materiilor prime și auxiliare si de aplicare a rețetelor de fabricație; Capacitatea de insusire si respectare a tehnicilor de lucru, a timpului și temperaturii de preparare; Capacitatea de identificare a aspectelor organoleptice (colorit, gust, miros, estetica formelor realizate);
4	Pregătirea mâncărilor din carne	Alegerea materiilor prime, auxiliare și a semipreparatelor. Selectarea carnii pe baza rețetelor de fabricatie si a cerintelor de calitate. Identificarea corecta a carnii de calitate superioară, inferioară si a deseurilor. Selectarea echipamentului tehnologic si a ustensilelor. Identificarea tehnicilor de lucru aplicate. Selectarea conform tehnologiei a tipurilor de operatii tehnologice	-explicatia -studiul de caz -observatia - joc de rol - dezbateri -exercitiul (aplicatii	- Suport de curs - Sortimente de mâncăruri din carne - Materii prime și auxiliare - Rețete de fabricație și	Se va evalua: Capacitatea de alegere a materiilor prime și auxiliare si aplicarea rețetelor de fabricație; Capacitatea de folosire a echipamentului de lucru si a tehnicilor de lucru;

		potrivit sortimentului. Clasificarea mâncărilor din carne de pui, porc, vită, miel, oaie, vânat. Pregătirea mâncărilor din carne de pui, porc, vită, miel, oaie și vânat. Prelucrarea primara a carnii prin sortare si feliere. Folosirea baițarii pentru fiecare fel de carne. Realizarea mâncărilor diferite, precum si a celor deosebite conform retetelor si standardelor unității. Prezentarea mâncărilor. Montarea pe platou conform standardului unității. Cantarirea si decorarea estetica a mâncărilor. Distribuirea mâncărilor. Verificarea corectitudinii întocmirii documentelor de evidență. Rezolvarea eventualelor sesizări ale clientilor privind cantitatea, calitatea și prețul.	practice)	standardul unității. - Note de plată - Ustensile: cuțite, spumiere, răzătoare, robot curățat și tăiat legume, tocătoare, ciocane pentru carne, vase inox. - Utilaje; plită, cuptor, cuptor microunde.	Capacitatea de intocmire a notelor de plată; Insusirea cunostintelor referitoare la timpul și temperatura de preparare a mancarurilor din carne, precum si aplicarea lor in practica. Identificarea aspectelor organoleptice (aspect, gust, miros) Capacitatea de insusire a cunostintelor de depozitare și păstrare a materiilor prime și a preparatelor; Insusirea si aplicarea legislației specifice.
5	Pregătirea mâncărilor din legume, orez, ouă, paste făinoase	Alegerea materiilor prime auxiliare și a semipreparatelor. Identificarea si selectarea legumelor , orezului, ouălor si pastelor făinoase conform rețetei și factorilor de calitate. Selectarea echipamentului tehnologic și a ustensilelor. Identificarea tehnicilor de lucru aplicate. Selectarea conform tehnologiei a tipurilor de operatii tehnologice potrivit sortimentului. Pregătirea mâncărilor din legume orez, ouă, paste făinoase. Prelucrarea primara a materiilor prime si auxiliare. Selectarea sosurilor, adaosurilor si a condimentelor. Realizarea mâncărilor conform standardului de calitate propriu. Asezonarea sosurilor, adaosurilor pentru diferite mâncăruri din legume, ouă, orez si paste făinoase. Prezentarea mâncărilor. Montarea mâncărilor conform standardului, în legumieră, platou. Cantarirea si decorarea mâncărilor. Distribuirea mâncărilor. Verificarea corectitudinii întocmirii documentelor de evidență. Rezolvarea eventualelor sesizări ale clientilor privind cantitatea, calitatea și prețul.	-explicatia -studiul de caz -observatia - joc de rol - dezbateri -exercitiul (aplicatii practice)	- Suport de curs - Sortimente de mâncăruri; - Materii prime, auxiliare și semipreparate; - Rețete de fabricație și standardul unității; -Note de plată; -Ustensile: cuțite, răzătoare, strecurătoare, spumiere, palete, vase inox, tocătoare; -Utilaje: plită, cuptor, cuptor microunde, aparat curățat și tăiat legume.	Se va evalua: Capacitatea de alegere a materiilor prime și auxiliare si de respectare a rețetelor de fabricație; Modul de identificare si folosire a echipamentului de lucru si a tehnicilor de lucru; Capacitatea de insusire a timpilor și temperaturilor de preparare; Modul de identificare a aspectelor organoleptice (aspect, gust, miros) a materiilor prime, auxiliare si preparatelor; Modul de insusire a conditiilor de depozitare și păstrare a materiilor prime și a preparatelor; Modul de insusire si aplicare a normelor specifice.
6	Pregătirea preparatelor lichide	Alegerea materiilor prime și auxiliare. Stabilirea cantitatii și calitatii conform rețetei de fabricație. Fixarea parametrilor organoleptici (aspect, consistență, gust, miros), de calitate conform standardului unității.	-explicatia -studiul de caz -observatia	- Suport de curs - Preparate lichide - Materii prime - Rețete de	Se va evalua: Capacitatea de a alege materiile prime și auxiliare si de a respecta conditiile de

		Selectarea echipamentului tehnologic și a ustensilelor. Identificarea tehnicilor de lucru aplicate. Selectarea conform tehnologiei a tipurilor de operatii tehnologice potrivit sortimentului. Clasificarea sortimentelor de preparate lichide. Gătirea preparatelor lichide. Prelucrarea primara a materiilor prime si auxiliare. Realizarea preparatelor lichide conform standardului de calitate propriu. Identificarea si folosirea ingredientelor de gust (condimente,arome). Prezentarea preparatelor lichide. Completarea conform tehnologiei a preparatelor lichide cu adaosuri corespunzătoare (crutoane, coji, pai parmezan, găluste, tăitei, verdeată). Distribuirea preparatelor lichide. Verificarea corectitudinii întocmirii documentelor de evidență. Rezolvarea eventualelor sesizări ale clientilor privind cantitatea, calitatea și prețul	- joc de rol - dezbateri -exercitiul (aplicatii practice)	fabricație și standardul unității; -Note de plată; -Utilaje: plită, cuptor, mașină curățat legume, frigider, vase. -Ustensile: palete, spumiere, pasoar, cuțite, vase inox, luș, boluri de prezentare.	executate a rețetelor de fabricație; Insusirea tehnicilor de lucru; Capacitatea de respectare a timpilor și a temperaturii de preparare; Atentia in verificarea aspectelor organoleptice (aspect, gust, miros) ale materiilor prime si preparatelor. Insusirea legislației specifice (sanitară, protecția muncii și p.s.i., protecția consumatorilor) Insusirea normelor și tehnicilor de prezentare si a condițiilor de depozitare.
7	Prepararea dulciurilor (deserturilor)	Alegerea materiilor prime și auxiliare. Stabilirea cantitatii și calitatii conform rețetei de fabricație. Definirea parametrilor de calitate organoleptici (aspect, gust, miros,structură) conform standardului unității. Selectarea echipamentelor tehnologice și a ustensilelor. Identificarea tehnicilor de lucru aplicate. Selectarea conform tehnologiei a tipurilor de operatii tehnologice potrivit sortimentului. Clasificarea dulciurilor. Prepararea dulciurilor. Prelucrarea primara si cu eficiență a materiilor prime si auxiliare. Realizarea dulciurilor conform standardului de calitate propriu. Prezentarea dulciurilor. Asezarea pe farfurii într-o formă cât mai estetică. Decorarea estetica cu materii prime de culori vii. Cântărirea porțiilor. Distribuirea dulciurilor. Verificarea corectitudinii întocmirii documentelor de evidență. Rezolvarea eventualelor sesizări ale clientilor privind cantitatea,calitatea și prețul.	-explicatia -studiul de caz -observatia - joc de rol - dezbateri -exercitiul (aplicatii practice)	- Suport de curs; -Sortimente de dulciuri; -Materii prime și auxiliare; -Rețetele de fabricație și standardele unității; -Note de plată. -Ustensile: vase inox, tel, linguri, boluri, termoizolante, cupe; -Utilaje: mixer, cuptor, bain-marine, plită.	Se va evalua: Cunoștințele referitoare la alegerea materiilor prime și auxiliare; Insusirea rețetele de fabricație; Capacitatea de folosire și identificare a echipamentului de lucru; Insusirea tehnici de lucru; Capacitatea de cunostere si respectare a timpilor și temperaturi de preparare; Capacitatea de a verifica organoleptic (aspect, gust, miros)materiile prime, si preparatele; Insusirea conditiilor de depozitare și păstrare a materiilor prime și a preparatelor; Insusirea si aplicarea legislației sanitare, de protecția muncii și p.s.i.,si de protecția consumatorilor;

					Insusirea normelor și tehnicilor de prezentare;
8	Prepararea fondurilor glace	Alegerea materiilor prime și auxiliare. Stabilirea cantitatii și calitatii materiilor prime și auxiliare conform rețetei. Determinarea factorilor de calitate: aspect, gust, miros, consistentă, conform instrucțiunilor tehnologice Selectarea echipamentului tehnologic și a ustensilelor. Selectarea echipamentului și a ustensilelor corespunzător în vederea stabilirii corecte a tehnicii de lucru. Verificarea echipamentului tehnologic și a ustensilelor din punct de vedere al curățeniei și al funcționării. Curățarea și depozitarea ustensilelor în spațiile special destinate. Pregătirea fondurilor , glace- urilor. Prepararea fondurilor, glace-uri conform standardelor de calitate proprii ale unității. Utilizarea metodelor de pregătire pentru a obține fonduri, glace-uri conform cerințelor. Tratarea eficientă a situațiilor neprevăzute, iar când este cazul, informarea persoanele abilitate. Pregătirea fondurilor, glace-urilor cu respectarea normelor igienico-sanitare și de protecție a muncii. Prepararea fondurilor și glace-urilor în cantitatea necesară, volumului de activitate al unității alimentare. Folosirea echipamentelor și ustensilelor în condiții de siguranță, cu respectarea normelor de protecția muncii Depozitarea produselor finite. Conditionarea și depozitarea fondurilor și glace- urilor. Depozitarea fondurilor și glace-urilor cu respectarea condițiilor igienico-sanitare. Depozitarea fondurilor și glace-urilor cu respectarea condițiilor de temperatură și timp.	-explicatia -studiul de caz -observatia - joc de rol - dezbateri -exercitiul (aplicatii practice)	- Suport de curs -Sortiment: fond alb, fond brun, glace. - Materii prime; - Materii auxiliare; - Echipamente: plită, fierăstrău, lăzi frigorifice, frigidere. - Ustensile: vase, palete, cuțite, spumiere, moț, sită	Se va evalua: Capacitatea de identificare a caracteristicilor organoleptice de calitate a materiilor prime și auxiliare; Capacitatea de identificare și folosire a echipamentului și ustensilelor; Insusirea metodelor de pregătire a rețetelor de fabricație; Insusirea condiții de depozitare (timp, temperatură); Capacitatea de a identifica termenul de valabilitate; Insusirea legislației legislației (igienă, protecția muncii și p.s.i., protecția consumatorului).
9	Prepararea mâncărurilor din pește și fructe de mare	Alegerea materiilor prime, auxiliare și a semipreparatelor. Identificarea și selectarea diferitelor sortimente de pește și fructe de mare conform rețetelor și factorilor de calitate. Alegea peștelui și a fructelor de mare conform caracteristicilor din standard. Identificarea tipurilor de semipreparate. Depozitarea, congelarea, decongelarea corectă a peștelor și fructelor de mare. Selectarea echipamentului tehnologic și a ustensilelor. Identificarea tehnicilor de lucru aplicate. Selectarea conform tehnologiei a tipurilor de operații tehnologice	-explicatia -studiul de caz -observatia - joc de rol - dezbateri -exercitiul (aplicatii practice)	- Suport de curs - Sortimente de mâncăruri; - Materii prime: pește; -Rețete de fabricație și standardul unității; -Note de plată. -Ustensile: cuțite	Se va evalua: Cunoștințe referitoare la alegerea materiilor prime și auxiliare; Cunostintele referitoare la continutul rețetelor de fabricație; Capacitatea de folosire și identificare a echipamentului de lucru; Capacitatea de insusire a

		potrivit sortimentului. Clasificarea mâncărilor. Pregătirea mâncărilor. Prelucrarea primara a pestelui prin curățire, eviscerarea, filetarea si curățarea fructelor de mare. Utilizarea diferitelor procedee pentru preparare conform tehnologiilor specifice. Realizarea mâncărilor conform standardului de calitate propriu. Prepararea sosurilor ca un complement al meniului conform rețetei si standardului unității. Prezentarea mâncărilor. Selectarea platourilor si farfuriilor specifice preparatelor din pește și fructe de mare. Montarea preparatelor pe platou cu decorul specific. Distribuirea mâncărilor. Verificarea corectitudinii întocmirii documentelor de evidență. Rezolvarea eventualelor sesizări ale clientilor privind cantitatea, calitatea și prețul.		speciale, răzătoare, tocătoare, palete, vase speciale pentru fiert pește, vase inox. -Utilaje: plită, friteuză, cuptor, salamandă, mixer, robot pentru curățat și taiat legume.	tehnicienilor de lucru; Insusirea timpilor și temperaturilor de preparare pentru fiecare preparat; Capacitatea de verificare a aspectelor organoleptice (aspect, gust, miros); Insusirea condițiilor de depozitare și păstrare a materiilor prime și a preparatelor; Insusirea legislației sanitare, de protecția muncii, p.s.i., si protecția consumatorilor; Insusirea normelor și tehnicilor de prezentare.
10	Realizarea aluaturilor de bază	Alegerea materiilor prime și auxiliare. Stabilirea cantității și calității conform rețetei de fabricație. Fixarea parametrilor organoleptici (aspect, consistentă, gust, miros), de calitate conform standardului unității Selectarea echipamentului tehnologic și a ustensilelor. Folosirea echipamentelor și ustensilelor cu respectarea normelor de protecția muncii. Utilizarea echipamentului si ustensilelor corespunzătoare tipului de aluat. Realizarea aluaturilor. Prelucrarea primara a materiilor prime si auxiliare. Prepararea aluaturilor conform standardului de calitate propriu. Folosirea in mod corect, practic si economic a produselor din aluatul de bază. Depozitarea produselor finite. Conditionarea si depozitarea aluaturilor.	-explicatia -studiul de caz -observatia -joc de rol -dezbateri -exercitiul (aplicatii practice)	- Suport de curs - Tipuri de aluaturi; -Materii prime și auxiliare; -Ustensile: planșetă, vase inox, merdene, cuțite speciale, forme de tarte, poș cu șpriț, poș cu dui -Utilaje: plită, cuptor, mașină turat foitaj.	Se va evalua: Cunoștințele necesare referitoare la selectarea materiilor prime, insusirea rețetelor de fabricație si a tehnicilor de lucru; Capacitatea de respectare a timpilor de fabricație; Capacitatea de identificare a aspectelor organoleptice ale standardului referitoare la fiecare tip de aluat; Aplicarea condițiilor de depozitare; Insusirea legislației sanitare, de protecția muncii, p.s.i., si protecția consumatorilor.
11	Realizarea salatelor	Alegerea materiilor prime, auxiliare, a sosurilor, a dresingurilor. Identificarea si selectarea diferitelor sortimente de legume conform rețetelor de salate și factorilor de calitate din standard. Identificarea sosurilor si dresingurilor folosite la salate. Selectarea echipamentului tehnologic și a ustensilelor. Identificarea tehnicilor de lucru aplicate. Selectarea conform tehnologiei specifice a tipurilor de operatii tehnologice potrivit sortimentului.	-explicatia -studiul de caz -observatia -joc de rol -dezbateri -exercitiul (aplicatii practice)	- Suport de curs - Sortimente de salate ; -Materii prime și auxiliare; -Rețete de fabricație și standardul unității;	Se va evalua: Capacitatea de alegere a materiilor prime și auxiliare; Capacitatea de insusire a rețetelor de fabricație; Modul de folosire și identificare a echipamentului de lucru, a tehnicilor de lucru;

		Clasificarea salatelor. Pregătirea salatelor. Pregătirea primara a materiilor prime conform tehnologiei specifice. Pregătirea salatelor conform standardului unității. Folosirea adecvata a sosurilor si dresingurilor potrivit tipului de salată. Prezentarea salatelor. Selectarea vaselor specifice prezentării salatei. Prezentarea salatelor într-un mod acceptat de standardul unității. Distribuirea salateleor. Verificarea corectitudinii întocmirii documentelor de evidență. Rezolvarea eventualelor sesizări ale clientilor privind cantitatea, calitatea și prețul.		-Note de plată; -Ustensile: cuțite, tocătoare, linguri pentru salată, vase inox și porțelan, răzătoare; -Utilaje: mașină de curățat și tăiat legume, mixer.	Modul de insusire si respectare a timpilor și temperaturii de preparare; Capacitatea de verificare a aspectelor organoleptice (aspect, gust, miros); Capacitatea de insusire a modului de depozitare și păstrare a materiilor prime și a preparatelor; Insusirea legislației sanitare, de protecția muncii, p.s.i., si protecția consumatorilor; Insusirea normelor și tehnicilor de prezentare.
12	Realizarea sosurilor	Alegerea materiilor prime și auxiliare. Stabilirea cantitatii și calitatii conform rețetei de fabricație. Fixarea parametrilor organoleptici (aspect, consistentă, gust, miros), de calitate conform standardului unității. Selectarea echipamentului tehnologic și a ustensilelor. Selectarea echipamentului si ustensilelor corespunzător în vederea stabilirii corecte a tehnicii de lucru. Utilizarea vaselor corespunzătoare cantității ce urmează a fi preparată. Verificarea echipamentului tehnologic și a ustensilelor din punct de vedere al curățeniei si al funcționării. Curatarea si depozitarea ustensilelor după utilizare, în spațiile special destinate. Selectarea echipamentului tehnologic și a ustensilelor corespunzătoare sortimentului de sosuri ce urmează a fi pregătite. Pregătirea sosurilor. Prelucrarea primara a materiile prime si auxiliare conform rețetei standard. Gătirea sosurilor conform standardului de calitate propriu unității. Identificarea si folosirea corecta a condimentelor si aromelor. Selectarea tipurilor de operatii tehnologice potrivit sortimentului. Aplicarea tehnicilor de lucru corespunzător fiecărui tip de sos. Depozitarea produselor finite. Conditionarea si depozitarea sosurilor. Folosirea corecta a agenților de îngroșare. Depozitarea sosurilor cu respectarea condițiilor igienico-sanitare.	-explicatia -studiul de caz -observatia -joc de rol -dezbateri -exercitiul (aplicatii practice)	- Suport de curs - Materii prime; - Materii auxiliare; - Echipamente: vase, plită, palete, cuțite, fierăstrău, spumiere, moț, sită, lăzi frigorifice, frigidere.	Se va evalua: Capacitatea de evaluare a caracteristicile organoleptice de calitate a materiilor prime și auxiliare; Capacitatea de identificare și folosire a echipamentului și ustensilelor; Insusirea rețetelor de fabricație; Insusirea condițiilor de depozitare (timp, temperatură); Capacitatea de identificare a termenului de valabilitate; Insusirea legislației (igienă, protecția muncii, p.s.i., si protecția consumatorului).

PROGRAMA DE PREGATIRE

pentru programul de formare profesională în ocupația : **Bucatar**
Cod COR/N.C :5122.2.1.

DISCIPLINA/ MODULUL : Realizarea acțiunilor de supervizare și control.

Durata (în ore de pregătire) : 36 ore

Obiective generale: însușirea normelor sanitare și sanitar-veterinare în vigoare; regulamentul de funcționare și statutul OPC; noțiuni de întocmire a rapoartelor de producție; noțiuni de întocmire a prețului de producție.

Nr. crt.	Obiective de referință	Continuturile de bază pe capitole/secvențe de pregătire teoretică sau practică	Metode de formare	Mijloace de instruire, materiale de învățare	Criterii de evaluare
1	Realizarea acțiunilor de supervizare și control	Stabilirea rețetelor de fabricație și urmărirea respectării lor. Întocmirea cu exactitate a tuturor rețetelor de fabricație. Urmărirea realizării corecte și conforme a rețetelor de fabricație a tuturor preparatelor. Stabilirea prețului de producție. Elaborarea cu exactitate a prețului de producție pentru fiecare preparat, conform rețetei și conform prețurilor de achiziție a materiilor prime și auxiliare. Respectarea prevederilor legale privind licențierea și a reglementărilor legale cu specific igienico-sanitar și sanitar-veterinar. Informarea cu privire la gama de preparate licențiate. Urmărirea realizării preparatelor pentru care s-a obținut licența de fabricație. Propunerea spre licențiere a preparatelor nelicențiate. Respectarea și aplicarea pe tot parcursul fluxului tehnologic a normelor igienico-sanitare. Verificarea aplicării corecte a normelor sanitar-veterinare pentru toate materiile prime de origine animală. Acționarea pentru respectarea reglementărilor legale privind asumarea răspunderii organizației referitoare la conformitatea produselor. Verificarea existenței certificatelor de calitate, a declarațiilor de conformitate sau a certificatelor de conformitate care intră în procesul de producție. Asumarea răspunderii în ceea ce privește conformitatea preparatelor proprii.	-explicatia -studiul de caz -observatia -joc de rol -dezbateri -exercitiul (aplicatii practice)	- Suport de curs -Instrucțiunile și reglementările prevăzute de legislația în vigoare: HG 223/1992 - regulamentul de funcționare și statutul OPC; HG 168/1997; Legea 98/1994; Ordin 21/1992 modificat prin Ordin 58/2000.	Se va evalua: Capacitatea de însușire și aplicare a normelor sanitare și sanitar-veterinare în vigoare, a regulamentului de funcționare și statutul OPC, a noțiunilor de întocmire a rapoartelor de producție, a noțiunilor de întocmire a prețului de producție.

PROGRAMA DE PREGĂTIRE
TEORETICĂ ȘI PRACTICĂ

Nr. crt.	Modul/Curs	Disciplină	Conținut tematic	Metode/ Forme de desfășurare	Mijloace de instruire, materiale de învățare	Criterii de evaluare	Nr. ore	
							Teorie	Practică
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Contextul social și cadrul normativ al exercitării profesiei	Reglementari juridice privind Sănătatea și securitatea în muncă , Apărarea împotriva incendiilor și pentru Situații de urgență	T.1 Prevederi ale legislației privind SSM (Legi, Hotărâri de guvern , Norme) - Aplicarea prevederilor legislației în vigoare privind Sănătatea și securitatea în muncă la locul de muncă	Teorie: Prelegere Exemplificare	Suport de curs Flipchart Videoproiector Calculator / Laptop	Capacitatea de a identifica și respecta drepturile și obligațiilor prevăzute în legislația privind Sănătatea și securitatea în muncă	2	
				Practica : Exemplificare Dezbateri	Suport de curs Flipchart Videoproiector Calculator / Laptop			4
			T.2 Prevederi ale legislației privind (Legi, Hotărâri de guvern , Norme) - Aplicarea prevederilor legislația în vigoare privind	Teorie: Prelegere Exemplificare	Suport de curs Flipchart Videoproiector Calculator / Laptop	Capacitatea de a identifica și respecta drepturile și obligațiilor prevăzute	2	

		apărarea împotriva incendiilor și pentru situații de urgență la locul de muncă	Practica : Exemplificare Dezbateri	Suport de curs Flipchart Videoproiector Calculator / Laptop	în legislația privind apărarea împotriva incendiilor și pentru situații de urgență		4
	Reglementari juridice specifice activității lucrătorului comercial	T.1 Prevederi ale legislației generale privind activitatea lucrătorului comercial - Legislația în vigoare privind contabilitatea societăților comerciale ; Aplicarea prevederilor legislației în activitatea lucrătorului comercial	Teorie: Prelegere Exemplificare	Suport de curs Flipchart Videoproiector Calculator / Laptop	Cunoaștere, utilizare și respectare a drepturilor și obligațiilor ce apar în legislația generală privind activitatea lucrătorului comercial	2	
			Practica : Exemplificare Dezbateri	Suport de curs Flipchart Videoproiector Calculator / Laptop			4
		T.2 Prevederi ale legislației specifice privind activitatea lucrătorului comercial - Răspunderea gestionarilor - Normele de igiena, sanitar-veterinare si de protecția mediului. - Aplicarea prevederilor legislației în activitatea lucrătorului comercial	Teorie: Prelegerea Exemplificare a Dezbateri	Suport de curs Flipchart Videoproiector Prezentare Power point Calculator / Laptop	Cunoașterea, utilizare și respectare a drepturilor și obligațiilor prevăzute în legislația specifică privind activitatea lucrătorului comercial	2	
			Practica : Dezbateri Exemplificare Discuții de grup	Suport de curs Flipchart Prezentare Power point Videoproiector Calculator /			4

					Laptop			
2	Activități pre vânzare	2. Organizarea expunerii produselor	T.1 Plasarea produselor în spațiul magazinului	Teorie: Expunere, Prelegere Dezbateri	Suport de curs Computer Videoproiector Flipchart	Capacitatea de a organiza cu succes expunerea produselor	6	
				Practică: Discuții de grup Studii de caz Aplicații practice în magazine	Suport de curs Flipchart Calculator Rafturi diverse Vitrine			12
			T.2 Elemente folosite pentru obținerea efectelor dorite	Teorie: Expunere, Prelegere Dezbateri	Suport de curs Computer Videoproiector Flipchart	Capacitatea de a aranja mărfurile pe rafturi în vederea obținerii efectului dorit	6	
				Practică: Discuții de grup	Suport de curs Flipchart Calculator			12

			mărfurilor pe rafturi - Aranjarea mărfurilor în grupe sau aranjarea mărfurilor pe sortimente de mărfuri propuse de un producător - Rafturile trebuie să pară pline - Prezentarea părții din față a ambalajelor.	Studii de caz Aplicații practice în magazine	Rafturi diverse Vitrine			
	2.2 Oferirea de asistență clienților cu privire la selectarea produselor, caracteristicile și funcționarea acestora	T.1 Comportamentul clienților - Importanța cunoașterii comportamentului clienților - Conceptul de comportament al clientului - Factorii care determină comportamentul clientului - Factori individuali (nevoile și motivațiile, personalitatea și imaginea despre sine, stilul de viață, atitudinile și preferințele;) - Factori sociali (familie, grupuri de referință și lideri de opinie, rol și statut social, clase sociale;) - Factori culturali. - Procesul adoptării deciziei de cumpărare	Teorie: Expunere, Prelegere Dezbateri	Suport de curs Computer Videoproiector Flipchart	Capacitatea de a identifica și de a folosi în procesul de vânzare elemente bazate pe comportamentul clienților	2		
			Practică: Discuții de grup Studii de caz Aplicații practice	Suport de curs Flipchart Videoproiector Calculator			4	

		T.2 Identificarea nevoilor/așteptărilor clienților - Conceptul de nevoie/așteptare - Așteptările clienților legate de cum arată magazinul - Așteptările clienților legate de produse/servicii - Așteptările clienților legate de modul în care sunt tratați/serviți - Așteptările clienților legate de preț	Teorie: Expunere, Prelegere Dezbateri	Suport de curs Computer Videoproiector Flipchart	Capacitatea de a identifica și analiza nevoile/așteptările clienților	2	
			Practică: Discuții de grup Studii de caz Aplicații practice	Suport de curs Flipchart Videoproiector Calculator			4
		T.3 Oferirea de asistență clienților - Comunicarea cu clienții - Ascultarea activă - Solicitarea de feedback	Teorie: Expunere, Prelegere Dezbateri	Suport de curs Computer Videoproiector Flipchart	Capacitatea de a oferi asistență adecvată clienților în vederea efectuării cumpărăturilor	6	
			Practică: Discuții de grup Studii de caz Aplicații practice	Suport de curs Flipchart Videoproiector Calculator			12
		T.4 Demonstrarea caracteristicilor produsului - prezentare de deschidere, - faza de prezentare detaliată a	Teorie: Expunere, Prelegere Dezbateri	Suport de curs Computer Videoproiector Flipchart	Capacitatea de a prezenta convingător caracteristicile produselor vândute	8	

		vânzătorului, companiei și a produselor - încheierea: ambalarea prezentării cu "sentimente umane" - Concluzii	Practică: Discuții de grup Studii de caz Aplicații practice în magazine	Suport de curs Flipchart Calculator			16
2.3 Identificarea și menținerea relației cu clienții	T.1 Metode prin care pot fi ajutați clienții să facă achiziții bune - Informarea clienților - Furnizarea de descrieri calitative și fiabile ale produselor - Oferirea sfaturilor de specialitate, - Oferirea de materiale promoționale - Facilitarea procesul de achiziție		Teorie: Expunere, Prelegere Dezbateri	Suport de curs Computer Videoproiector Flipchart	Capacitatea de a identifica și aplica metodele prin care clienții să facă achiziții bune pentru ei	4	
			Practică: Discuții de grup Studii de caz Aplicații practice	Suport de curs Flipchart Videoproiector Calculator			8
	T.2 Menținerea relațiilor cu clienții existenți - Ascultarea opiniilor și plângerilor clienților - Oferirea de recompense		Teorie: Expunere, Prelegere Dezbateri	Suport de curs Computer Videoproiector Flipchart	Capacitatea de a menține relațiile bune stabilite cu clienții	6	

3			- Crearea programelor de fidelizare - Modalități de a păstra continuu legătura cu clienții	Practică: Discuții de grup Studii de caz Aplicații practice	Suport de curs Flipchart Videoproiector Calculator			12
			T.3 Garantarea satisfacerii clientului - Gestionarea reclamațiilor - Gestionarea gradului de satisfacție a clientului - Prevenirea situațiilor de insatisfacție - Studiarea clienților care au fost nemulțumiți; - Acționarea atunci când intervine o problemă de calitate.	Teorie: Expunere, Prelegere Dezbateri	Suport de curs Computer Videoproiector Flipchart	Capacitatea de a găsi soluții pentru satisfacerea clienților prin serviciile oferite	4	
				Practică: Discuții de grup Studii de caz Aplicații practice	Suport de curs Flipchart Videoproiector Calculator			8
	Efectuarea vânzărilor și asigurarea serviciilor post vânzare	3.1 Realizarea vânzărilor	T.1 Pregătirea comenzilor - menținerea integrității produsului; - verificarea termenelor de valabilitate; - prevenirea deteriorărilor,	Teorie: Expunere, Prelegere Dezbateri	Suport de curs Computer Videoproiector Flipchart	Pregătirea adecvată a produselor care urmează să fie vândute	6	

			furturilor și deturnărilor; - eliminarea efectelor nefaste ale căldurii, frigului, luminii, umidității și a oricărui factor de mediu susceptibil să afecteze calitatea produselor ; - protejarea produselor supuse unor condiții speciale de păstrare prin ambalare adecvată și semnalarea acestora; - respectarea reglementărilor specifice anumitor produse	Practică: Discuții de grup Studii de caz Aplicații practice	Suport de curs Flipchart Videoproiector Calculator		12
			T.2 Metode de vânzare, conținut, caracteristici, avantaje și dezavantaje - Vânzarea în cadrul spațiilor comerciale - Vânzarea la distanță - Vânzarea directă	Teorie: Expunere, Prelegere Dezbateri	Suport de curs Computer Videoproiector Flipchart	Însușirea principalelor metode de vânzare	6
				Practică: Discuții de grup Studii de caz Aplicații practice	Suport de curs Flipchart Videoproiector Calculator		12

			T.3 Vânzarea cu preț redus, conținut, caracteristici, avantaje și dezavantaje - vânzări de lichidare; - vânzări de soldare; - vânzări efectuate în structuri de vânzare denumite magazin de fabrică sau depozit de fabrică; - vânzări promoționale; - vânzări ale produselor care într-o perioadă de 3 luni de la aprovizionare nu au fost vândute; - vânzări accelerate	Teorie: Expunere, Prelegere Dezbateri	Suport de curs Computer Videoproiector Flipchart	Însușirea metodelor de vânzare cu preț redus	4	
				Practică: Discuții de grup Studii de caz Aplicații practice	Suport de curs Flipchart Videoproiector Calculator			8
		T.4 Alte forme de vânzare - Loteria publicitară - Vânzarea cu prime - Vânzarea forțată	Teorie: Expunere, Prelegere Dezbateri Suport de curs	Computer Videoproiector Flipchart	Însușirea metodelor de vânzare particulare	2		
								4

			T.5 Soluționarea comenzilor pentru produse care nu mai sunt disponibile - Informarea cu privire la produse alternative de calitate și valoare egale sau superioare, care pot fi comandate - Rambursarea sumelor de bani plătite de client	Teorie: Expunere, Prelegere Dezbateri	Suport de curs Computer Videoproiector Flipchart	Capacitatea de a soluționa comenzile pentru produse care nu mai sunt disponibile	6	
				Practică: Discuții de grup Studii de caz Aplicații practice	Suport de curs Flipchart Calculator			12
	3.2 Servicii post vânzare pentru clienți		T.1 Oferirea de servicii de post-vânzare clienților - Notiunea de servicii post vânzare - Tipuri de servicii post vânzare (livrare, instalare la domiciliu; - garanție, service, piese de schimb;etc) - Efectele prestațiilor post-vanzare de calitate	Teorie: Expunere, Prelegere Dezbateri	Suport de curs Computer Videoproiector Flipchart	Înțelegerea necesității oferirii unor servicii post vânzare corespunzătoare	6	
				Practică: Discuții de grup Studii de caz Aplicații practice	Suport de curs Flipchart Videoproiector Calculator			12
				T.2 Procesarea rambursărilor - Politica de retur - Formularul de retur - Expedierea comenzii de retur	Teorie: Expunere, Prelegere Dezbateri		Suport de curs Computer Videoproiector Flipchart	Capacitatea de a efectua procesarea rambursării produselor

			- Restituirea contravalorii produsului/produselor returnat/(e), - Politica de schimb					
				Practică: Discuții de grup Studii de caz Aplicații practice	Suport de curs Flipchart Calculator Formulare			12
4	Monitorizarea comenzilor si stocurilor și întocmirea documentelor de evidență	4.1 Monitorizarea comenzilor si a stocurilor	T.1 Monitorizarea comenzilor si a stocurilor - Softuri de monitorizare a comenzilor - Softuri de monitorizare a stocurilor	Teorie: Expunere, Prelegere Dezbatere	Suport de curs Computer Videoprojector Flipchart	Capacitatea de a utiliza softurile de monitorizare a comenzilor si a stocurilor	10	
				Practică: Discuții de grup Studii de caz Aplicații practice	Suport de curs Flipchart Calculator Softuri de monitorizare a comenzilor li stocurilor			20
		4.2 Întocmirea documentelor de evidență a achizițiilor si vânzărilor	Documente specifice - Întocmirea documentelor de evidență a vânzării - Întocmirea documentelor de	Teorie: Expunere, Prelegere Dezbatere	Suport de curs Computer Videoprojector Flipchart	Corectitudinea întocmirii documentelor de evidență a achizițiilor si vânzărilor	14	

			evidența a achizițiilor - Efectuarea inventarierilor					
				Practică: Discuții de grup Studii de caz Aplicații practice în magazine	Suport de curs Flipchart Calculator Tipizate diverse			28
5	Relația cu furnizorii	5.1 Menținerea relațiilor cu furnizorii	T. 1 Managementul relațiilor cu furnizorii - Tehnici de selectare a furnizorilor - Elemente cheie ale relațiilor cu furnizorii - Evenimente care pot să apară în relațiile cu furnizorii - Rezolvarea neînțelegerilor	Teorie: Expunere, Prelegere Dezbattere	Suport de curs Computer Videoproiector Flipchart	Capacitatea de a manageria eficient relațiile cu furnizorii	8	
				Practică: Discuții de grup Studii de caz Aplicații practice	Suport de curs Computer Videoproiector			16

PROGRAMA DE PREGATIRE
pentru programul de formare profesionala in meseria: Frizer coafor manichiurist pedichiurist
Cod COR/N.C: 5141.2.1

MODULUL : **Etica si comunicare.Organizarea locului de munca.Consilierea clientului.**

Durata (în ore de pregătire) 36

Total, din care: - instruire practică 24 ore

Nr. crt.	COMPETENȚE SPECIFICE	CONȚINUT TEMATIC	METODE/FORME DE ACTIVITATE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE PERFORMANȚĂ
1	Etica si comunicare profesionala	Enumerarea elementelor procesului comunicarii. Competente de limba romana, digitale si de invatare. Competente antreprenoriale. Precizarea obiectivelor si a functiilor comunicarii. Descrierea nivelurilor comunicarii. Caracterizarea formelor de comunicare: verbala, nonverbala, scrisa. Descrierea principalelor tipuri de interactiune verbala. Reguli ale comunicarii scrise. Caracterizarea elementelor comunicarii nonverbale. Prezentarea agendei electronice intelegand rolul si oportunitatile oferite de tehnologia societatii informationale in viata sociala si la locul de munca. Descrierea principiilor legale si etice implicate in folosirea interactiva a tehnologiei. Prezentarea regulilor de	- explicatia - conversatia - demonstratia - expunerea - studiul de caz - exercitiul - simulare	- suport de curs - carti de specialitate, laptop, videoproiector, tabla, etc.	Se va evalua: - capacitatea de insusire si aplicare a competentelor in limba romana, matematica; - competente digitale utilizare a tehnologiei informatiei ca instrument de invatare si cunoastere; - cunostinte sociale si civice; - competente antreprenoriale; -competente de sensibilizare si de expresie culturala.

		monitorizare a corespondentei. Prezentarea principiilor de etica profesionala. Norme etice, necesitatea respectarii lor si a acodului de conduita si maniere la locul de munca si in societate.			
2	Organizarea locului de munca	Organizarea postului de lucru. Legislatia si reglementarile privind securitatea si sanatatea la locul de munca, prevenirea si stingerea incendiilor si protectia mediului. Boli profesionale. Aprovizionarea postului de lucru cu resursele necesare. Ambianta spatiului de lucru.	- explicatia - conversatia - demonstratia - expunerea - studiul de caz - exercitiul/ simulare	- suport de curs - carti de specialitate, laptop, videoproiector, tabla, etc.	Se va evalua: -capacitatea de organizare a postului de lucru; -aplicarea sistematica a reglementarilor privind sanatatea si securitatea in munca, prevenirea si stingerea incendiilor; -aplicarea masurilor de prevenire a bolilor profesionale; -realizarea operatiilor pentru aprovizionarea postului de lucru; -verificarea termenului de valabilitate a produselor; -adaptarea ofertei de mijloace de destindere la nevoile clientului.
3	Consilierea clientului	Examinarea pielii. Examinarea pielii capului si a parului. Examinarea unghiilor. Examinarea cutiei craniene si a fetei. Consilierea clientului	- explicatia - conversatia - demonstratia - expunerea - studiul de caz - exercitiul/ simulare	- suport de curs - carti de specialitate, laptop, videoproiector, tabla, etc.	Se va evalua: -diagnosticarea corecta a pielii, unghiilor, fizionomiei clientului; -analizarea unghiilor clientului(forma, marime) -tratarea cu respect a clientului; - comunicarea eficienta cu clientul pentru aflarea informatiilor necesare; -completarea corecta a fisei clientului; -respectarea confidentialitatii informatiilor despre clienti.

PROGRAMA DE PREGATIRE
pentru programul de formare profesionala in meseria: Frizer coafor manichiurist pedichiurist
Cod COR/N.C: 5141.2.1

MODULUL : **Realizarea barbieritului si a ingrijirilor faciale.**

Durata (în ore de pregătire) 108

Total, din care: - instruire practică 72 ore

Nr. crt.	COMPETENȚE SPECIFICE	CONȚINUT TEMATIC	METODE/FORME DE ACTIVITATE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE PERFORMANȚĂ
1	Realizarea barbieritului si a ingrijirilor faciale.	<i>Barbieritul facial.</i> Resurse necesare pentru barbierit. Operatii de pregatire a locului de munca. Norme specifice. Descrierea tehnicii de lucru a barbieritului facial. Operatii de acordare a primului ajutor in caz de accident. <i>Realizarea mustatilor.</i> Resurse necesare pentru realizarea mustatilor. Operatii de pregatire a clientului. Clasificarea tipurilor de mustati. Caracterizarea aspectului mustatilor Douglas, randunica, musculita, mexicana si mare intoarsa, etc. <i>Realizarea barbilor.</i> Prezentarea resurselor necesare. Clasificarea tipurilor de barbi. Descrierea tenicii de lucru pentru realizarea barbilor: cioculet, patrata lunga, patrata scurta, rotunda semirotunda, cubanez, etc. <i>Ingrijiri faciale.</i> Descrierea tenicilor de lucru pentru aplicarea compreselor. Descrierea tenicilor de lucru pentru realizarea masajului facial manual/electric. Acordarea primului ajutor .	- explicatia - conversatia - demonstratia - expunerea - studiul de caz - exercitiul - simulare	- suport de curs - carti de specialitate, laptop, videoproiector, tabla, etc. - echipamente si instrumente, materii prime si materiale, documentatii tehnice, etc. -sterilizator, substante dezinfectante, produse pentru prim ajutor	Se va evalua: -examinarea clientului inainte de realizarea barbieritului facial; - realizarea berbieritului conform tehnicii de lucru; -respectarea normelor de securitate in munca; - asigurarea calitatii lucrarii; - realizarea mustatilor / barbilor conform tehnicilor de lucru; -identificarea surselor de informare privind tendintele in moda in domeniu; -analizarea noilor informatii si asimilarea lor in practica curenta; -asigurarea calitatii lucrarilor executate;

PROGRAMA DE PREGATIRE
pentru programul de formare profesionala in meseria: Frizer coafor manichiurist pedichiurist
Cod COR/N.C: 5141.2.1

MODULUL : Frizerie

Durata (în ore de pregătire) 180

Total, din care: - instruire practică 120 ore

Nr. crt.	COMPETENȚE SPECIFICE	CONȚINUT TEMATIC	METODE/FORME DE ACTIVITATE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE PERFORMANȚĂ
1	Ingrijirea parului	<i>Spalarea parului.</i> Resurse pentru spalarea parului. Norme de igiena. Pregatirea clientului. Prezentarea tehnicii de spalarea a parului pentru brabati. Prezentarea tehnicii de spalarea a parului pentru femei. Caracterizarea formelor de spalare a parului pentru femei in vederea realizarii operatiilor de coafura. <i>Masajul capilar.</i> Descrierea tehnicii de realizare a masajului capilar manual uscat, cu lotiuni. <i>Ingrijiri capilare.</i> Descrierea tehnicilor de realizare clatirilor curative. Descrierea tehnicii de realizare a tratamentului parului cu uleiuri, seruri, etc.	- explicatia - conversatia - demonstratia - expunerea - studiul de caz - exercitiul - simulare	- suport de curs - carti de specialitate, laptop, videoproiector, tabla, etc. - salon/mobilier - echipamente, ustensile, materii prime si materiale, documentatii tehnice, etc.	Se va evalua: - capacitatea de alegea produselor pentru spalarea parului si diagnosticarea acestuia; - realizarea spalarii conform tehnicii de lucru; - respectarea normelor de securitate si sanatate in munca; - realizarea masajului capilar; - realizarea tratamentelor capilare; - aplicarea produselor pentru tratarea parului conform indicatiilor din prospecte;
2	Tunderea parului pentru barbati	<i>Barbieritul capilar.</i> Resurse necesare. Operatii de pregatire. Norme de igiena. Tehnici de lucru pentru realizarea barbieritului capilar. <i>Tunsori barbatesti clasice.</i>	- explicatia - conversatia - demonstratia - expunerea - studiul de caz - exercitiul - simulare	- suport de curs - carti de specialitate, laptop, videoproiector, tabla, etc. - salon/mobilier	Se va evalua: - modul de examinare a clientului inainte de realizarea barbieritului capilar. - realizarea barbieritului capilar conform tehnicii de lucru - asigurarea calitatii lucrarii;

		Tehnicii de lucru pentru tunsorile barbatesti realizate cu foarfeca. Tehnicii de lucru pentru tunsorile barbatesti realizate cu masina de tuns. Descrierea tehnicii de lucru pentru tunsorile barbatesti realizate cu foarfeca si masina de tuns (nemteasca, cu breton pentru baieti, scurta cu carare, carre, etc.) Tehnici de lucru pentru tunsorile barbatesti realizate cu briciul. Reguli de adaptare a tunsorilor de baza la forma fetei si a craniului. Pieptanaturi specifice tunsorii realizate. Tunsori barbatesti moderne.		-echipamente, ustensile, materii prime si materiale, documentatii tehnice, etc.	-respectarea formei tunsorii decisa de comun accord cu clientul; -realizarea tunsorilor barbatesti clasice conform tehnicii de lucru; - informarea permanenta asupra ultimelor tendinte in moda si a modului de realizare a tunsorilor moderne;
3	Tunderea parului pentru femei	<i>Tunsori clasice pentru femei.</i> Operatii de pregatire. Norme de igiena. Caracterizarea tunsorilor pentru femei realizate cu foarfeca (tunsoarea garcon, demigarcon, tunsoarea in linie dreapta, tunsoarea in scari) Tehnicii de lucru pentru tunsorile realizate cu foarfeca. Caracterizarea tunsorilor pentru femei realizate cu briciul si lama de tuns (tunsoarea in unghi, ovala si in linie dreapta), Tehncii de lucru pentru tunsorile realizate cu briciul si lama de tuns. Reguli de adaptarea a tunsorilor la forma fetei si a craniului. <i>Tunsori moderne pentru femei.</i> Surse de informare despre ultimele tendinte in domeniul tunsorilor pentru femei. Caracterizarea aspectului tunsorilor moderne. Tehnici noi de executarea tunsorilor pentru femei. Pieptanaturi pentru tunsorile de dama moderne.	- explicatia - conversatia - demonstratia - expunerea - studiul de caz - exercitiul - simulare	- suport de curs - carti de specialitate, laptop, videoproiector, tabla, etc. - salon/mobilier -echipamente, ustensile, materii prime si materiale, documentatii tehnice, etc.	Se va evalua: - capacitatea de analizare a caracteristicilor clientului; -consilierea clientului; -alegerea de comun accord cu clientelei a tunsorii; -respectarea formei tunsorii decisa de comun acord cu clienta; - respectarea normelor de sanatate, securitate in munca si de igiena; - respectarea normelor de protectie a mediului - utilizarea surselor de informare despre utimele tendinte in moda si de modul de realizare a tunsorilor moderne; -realizarea tunsorilor pentru femei; -asigurarea calitatii lucrarii;

PROGRAMA DE PREGATIRE
pentru programul de formare profesionala in meseria: Frizer coafor manichiurist pedichiurist
Cod COR/N.C: 5141.2.1

MODULUL : Coafor

Durata (în ore de pregătire) 180

Total, din care: - instruire practică 120 ore

Nr. crt.	COMPETENȚE SPECIFICE	CONȚINUT TEMATIC	METODE/FORME DE ACTIVITATE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE PERFORMANȚĂ
1	Realizarea de coafuri simple	<i>Ondularea parului cu apa.</i> Operatii de pregatire. Norme de igiena. Tehnici de realizare a onduleurilor directe. Tehnici de realizare a melcilor. Montarea parului pe bigudiuri. Ondularea parului cu feonul si peria. <i>Ondulatia permanenta.</i> Resurse necesare. Tehnici de lucru pentru realizarea ondulatiei permanente. Rolul tratamentelor pre si postpermanent. Tehnici de lucru pentru aplicarea tratamentelor pre si postpermanent. Intinderea parului cu placa de par. Tehnici de lucru pentru intinderea parului cu placa. <i>Intinderea permanenta a parului.</i> Norme de igiena. Tehnici de lucru pentru intinderea permanenta a parului. Rolul tratamentelor pre si postpermanent. Tehnici de lucru pentru aplicarea tratamentelor pre si postpermanent. Intinderea parului cu placa de par. <i>Coafarea parului.</i>	- explicatia - conversatia - demonstratia - expunerea - studiul de caz - exercitiul - simulare	- suport de curs - carti de specialitate, laptop, videoproiector, tabla, etc. - echipamente, instrumente de lucru, materii prime si materiale, substante dezinfectante;	Se va evalua: -capacitatea de realizarea ondularii parului cu apa conform tehnicii de lucru; -respectarea normelor de sanatate, securitate in munca si igiena; -folosirea produselor conform indicatiilor din prospecte; -realizarea ondularii permanente a parului conform tehnicii de lucru; -analizarea caracteristicilor parului clientei; - folosirea sistematica a produselor pentru ingrijirea parului; -intinderea parului cu placa pentru par conform tehnicii de lucru; - luarea deciziei corecte cu privire la intinderea parului; - alegerea formei coafurii decisa de común acord cu

		Scopul folosirii diferitelor resurse in realizarea coafurilor. Operatii de pregatire. Norme de igiena. Caracterizarea tipurilor de coafuri clasice si moderne. Tehnicii de lucru pentru coafarea parului.			clienta; - realizarea coafurilor respectand tehnica de lucru; - folosirea aparatelor necesare coafarii parului conform instructiunilor; - asigurarea calitatii lucrarii.
2	Pigmentarea si depigmentarea parului	Decolorarea parului. Operatii de pregatire. Explicarea principiului decolorarii. Factori care influenteaza decolorarea. Norme de ingiena. Caracterizarea formelor de decolorare. Tehnici de decolorare a parului. Rolul tratarii parului decolorat. Tehnici de tratare a parului decolorat. Vopsirea parului. Prezentarea cheii culorilor. Operatii de pregatire. Sucesiunea operatiilor de vopsire. Reguli de vopsire. Reguli de alegere a vopselii. Reguli de stabilire a timpului de actiune. Tehnici de lucru pentru vopsirea totala a parului. Tehici de lucru pentru vopsirea partiala a parului. Tehnici de lucru pentru tratarea parului dupa vopsire. Operati de prim ajutor in caz de reactie alergica la vopsea. Decaparea. Operatii de pregatire. Norme de igiena. Tehnici de lucru pentru decaparea cu pudra decoloranta si apa oxigenata. Tehnici de lucru prin decaparea prin aplicarea unei vopsele mai deschise fara aplicarea oxidantului.	- explicatia - conversatia - demonstratia - expunerea - studiul de caz - exercitiul - simulare	- suport de curs - carti de specialitate, laptop, videoproiector, tabla, etc. - echipamente, instrumente de lucru, materii prime si materiale, substante dezinfectante;	Se va evalua: - luarea decizie corecte cu privire la decolorarea parului; - sintetizarea informatiilor din prospecte cu privire la aplicarea produselor; - folosirea produselor conform indicatiilor din prospecte; - realizarea decolorarii parului conform tehnicii de lucru; - realizarea testului de toleranta conform indicatiilor din prospect; -vopsirea parului cu respectarea tehnicilor de lucru; - acordarea primului ajutor; -realizarea decapariei conform tehnicii de lucru; - asigurarea calitatii.

PROGRAMA DE PREGATIRE**pentru programul de formare profesionala in meseria: Frizer coafor manichiurist pedichiurist****Cod COR/N.C: 5141.2.1****MODULUL : Manichiura-pedichiura**

Durata (în ore de pregătire) 180

Total, din care: - instruire practică 120 ore

Nr. crt.	COMPETENȚE SPECIFICE	CONȚINUT TEMATIC	METODE/FORME DE ACTIVITATE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE PERFORMANȚĂ
1	Ingrijirea estetică a mainilor	Manichiura. Prezentarea operatiilor de pregatire. Tehnici de lucru pentru realizarea manichiurii obisnuite. Tehnici de de lucru pentru realizarea manichiurii frantuzesti. Tehnici de lucru pentru aplicarea lacului /pastei pe unghii. Tehnici de lucru pentru realizarea manichiurii SPA. Tehnici de lucru pentru realizarea manichiurii fantezie. Descrierea operatiilor de acordare a primului-ajutor in caz de accident in timpul realizarii manichiurii. Ingrijirea unghiilor. Norme de igiena. Pregatirea unghiilor in vederea invelirii lor. Corijarea unghiilor. Tehnici de lucru pentru fortificarea unghiilor. Sfaturi pentru pentru intretinerea unghiilor dupa corijarea sau fortificare. Aplicarea unghiilor artificiale. Operatii de pregatire. Norme de igiena. Pregatirea unghiilor in scopul aplicarii unghiilor artificiale. Tehnici de lucru pentru aplicarea unghiilor artificiale.	- explicatia - conversatia - demonstratia - expunerea - studiul de caz - exercitiul - simulare	- suport de curs - carti de specialitate, laptop, videoproiector, tabla, etc. -echipamente, instrumente de lucru, materii prime si materiale, substante dezinfectante;	Se va evalua: - modul de consiliere a clientelei; -respectarea formei manichiurii decisa de comun acord cu clienta; -realizarea diferitelor tipuri de manichiuri respectand tehnica de lucru; -realizarea manichiurii SPA astfel incat scopul acesteia sa fie atins; -respectarea normeor de sanatate, securitate si igiena. - corijarea unghiilor respectand tehnica de lucru; -fortificarea unghiilor; - aplicarea unghiilor artificiale respectand tehnica de lucru; -prelucrarea informatiilor din diferite surse surse de documentare despre tehnici/materiale noi pentru aplicarea unghiilor artificiale. -folosirea in activitatea practica a noilor informatii despre

		Tehnici pentru aplungirea unghiilor cu adaosuri artificiale. Tehnici de demontare a unghiilor artificiale. Ingrijirea mainilor. Operatii de pregatire. Norme de igiena. Tehnici de lucru pentru realizarea masajului mainilor. Tehnici de lucru pentru realizarea baii de ulei a unghiilor. Tehnici de lucru pentru realizarea impachetarii cu parafina a mainilor. Operatii de acordarea a primului ajutor in caz de accident in timpul realizarii bailor de ulei, a unghiilor si a impachetarii cu parafina.			aplicarea unghiilor artificiale; - Realizarea lucrarilor de ingrijire a mainilor; - asigurarea calitatii.
2	Ingrijirea estética a picioarelor	Pedichiura. Operatii de pregatire a clientelei. Tehnici de lucru pentru realizarea pedichiurii pentru unghii normale. Tehnici de lucru pentru realizarea pedichiurii pentru unghii ingrosate sau incarnate. Tehnici de lucru pentru finisarea unghiilor. Tehnici de lucru pentru realizarea manichiurii SPA. Tehnici de lucru pentru realizarea pedichiurii fantezie. Operatii de acordare a primului ajutor in caz de accident in timpul realizarii pedichiurii Lucrari de ingrijire a picioarelor. Operatii pregatitoare. Norme de igiena. Tehnici de lucru pentru eliminarea clavusului. Tehnici de lucru pentru indepartarea stratului cornos in cazul clavusului. Impachetarea cu parafina a picioarelor. Realizarea masajului picioarelor si a gambei.	- explicatia - conversatia - demonstratia - expunerea - studiul de caz - exercitiul - simulare	- suport de curs - carti de specialitate, laptop, videoproiector, tabla, etc. -echipamente, instrumente de lucru, materii prime si materiale, substante dezinfectante;	Se va evalua: - modul de alegere de común acord cu clienta a pedichiurii; - argumentarea solutiilor propuse pentru realizarea pedichiurii; -respectarea formei pedichiurii decisa de común acord cu clienta; -realizarea diferitelor tipuri de pedichiuri respectand tehnica de lucru; - realizarea pedichiurii SPA; - respectarea normelor de sanatate, securitatea si igiena; - respectarea contraindicatiilor pentru lucrarile de ingrijire a picioarelor; - realizarea lucrarilor de ingrijire a picioarelor; -asigurarea calitatii.

PROGRAMA DE PREGATIRE
pentru programul de formare profesionala in meseria: Frizer coafor manichiurist pedichiurist
Cod COR/N.C: 5141.2.1

MODULUL : Adaptarea lucrarilor la caracteristicile clientului.

Durata (în ore de pregătire) 36

Total, din care: - instruire practică 24 ore

Nr. crt.	COMPETENȚE SPECIFICE	CONȚINUT TEMATIC	METODE/FORME DE ACTIVITATE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE PERFORMANȚĂ
1	Adaptarea frizurilor si a colorarii parului la caracteristicile clientului	Reguli de adaptare a tunsorilor la caracteristicile clientului. Reguli de daptare a tunsorilor la caracteristicile clientului. Caracetrizarea coafurilor adecvate diferitelor ocazii. Regului de daptare a colorarii parului la caracteristicile clientului. Caracterizarea kitch-ului si a bunui- gust in lucrarile de coafura frizerie.	- explicatia - conversatia - demonstratia - expunerea - studiul de caz - exercitiul - simulare	- suport de curs - carti de specialitate, laptop, videoproiector, tabla, etc. - salon/mobilier -echipamente, ustensile, materii prime si materiale, documentatii tehnice, etc.	Se va evalua: - consilierea clientului pentru stabilirea a formei frizurii si a colorarii parului; - promovarea bunui gust in coafura si frizerie; - respectarea normelor de securitate si sanatate in munca; -asigurarea calitatii
2	Adaptarea mustatilor si a barbilor la caracteristicile clientului.	Reguli de adaptare a mustatilor la caracteriticile clientului. Reguli de adaptare a barbilor la caracteriticile clientului.	- explicatia - conversatia - demonstratia - expunerea - studiul de caz - exercitiul - simulare	- suport de curs - carti de specialitate, laptop, videoproiector, tabla, etc. - salon/mobilier -echipamente, ustensile, materii prime si materiale, documentatii tehnice, etc.	Se va evalua: -consilierea clientului pentru stabilirea de comun accord a formei mustatii si barbii; -promovarea bunui gust; - norme de securitate si sanatate in munca - asigurarea calitatii lucrarii.

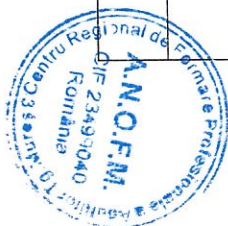
3	Adaptarea manichiurii si a pedichiurii la caracteristicile clientului.	Regului de adapatare a manichiurii si pedichiurii la caractristicile clientului. Caracterizarea Kith-ului si a bunui gust in lucrarile de manichiura pedichiura.	- explicatia - conversatia - demonstratia - expunerea - studiul de caz - exercitiul - simulare	- suport de curs - carti de specialitate, laptop, videoproiector, tabla, etc. - salon/mobilier - echipamente, ustensile, materii prime si materiale, documentatii tehnice, etc.	Se va evalua: -examinarea cu atentie a unghiilor; - consilierea cu rabdare a clientei pentru stabilirea de comun accord a formei unghiilor si a culorii lacului/pastei pentru unghii; - promovarea bunui gust in manichiura si pedichiura; - Respectarea normelor de sanatate , securitate in munca si igiena; - asigurarea calitatii.
---	---	---	--	--	--

Anexa Nr. 2
la standardul ocupațional

PROGRAMA DE PREGĂTIRE

TEORETICĂ ȘI PRACTICĂ

Nr crt	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Cunoștințe generale de desen tehnic.	1. Cunoștințe generale de desen tehnic.	1.1 Noțiuni de desen tehnic: - reprezentarea grafică a pieselor; - cotarea pieselor. 1.2 Materiale folosite: - materiale feroase; - materiale neferoase; - alte materiale și semifabricate.	Teorie: - Expunere; - Dezbateri; - Discuții libere.	- Computer; - Imprimantă; - Videoproiector; - Ecran proiecție, sau monitor de perete pentru săli de curs; - Flipchart; - Suport curs în format tipărit și/sau digital; - Consumabile: foi flipchart, coli A4, marker, etc.	- Cunoaște și aplică noțiunile de desen tehnic; - Cunoaște caracteristicile și tipurile de materiale și semifabricate utilizate; - Cunoaște și utilizează mijloacele de măsurare și control; - Cunoaște decodificarea simbolurilor folosite pentru marcarea aparatelor de măsurat;	4	8



			1.3 Utilizarea aparatelor de măsură și control.	Practică: - Aplicații practice; - Dezbateri; - Discuții libere în grup; - Demonstrații.	- Documentația de execuție a unui reper; - Materii prime, materiale și semifabricate diverse; - Aparatură de măsură și control; - SDV-uri specifice.			
2.	Organizarea locului de muncă.	2. Organizarea locului de muncă.	2.1 Organizarea resurselor tehnice: - Analizarea necesității resurselor; - Organizarea fluxurilor tehnologice. 2.2 Amenajarea locului de muncă: căi de acces, front de lucru degajat, aprovizionarea ritmică cu materiale, unelte și scule, siguranța la locul de muncă.	Teorie: - Expunere; - Dezbateri; - Discuții libere. Practică: - Aplicații practice; - Dezbateri; - Discuții libere în grup; - Demonstrații.	- Computer; - Imprimantă; - Videoproiector; - Ecran proiecție, sau monitor de perete pentru săli de curs; - Flipchart; - Suport curs în format tipărit și/sau digital; - Consumabile: foi flipchart, coli A4, marker, etc. - Mașini-unelte cu comandă numerică; - SDV-uri specifice; - Echipamente auxiliare; - Echipamente software; - Materii prime și semifabricate.	- Analizează necesitatea unor resurse tehnice; - Lucrează ținând cont de principii ergonomice; - Înțelege corect sarcinile, instrucțiunile și procedurile de lucru; - Clarifică eventualele neînțelegeri ale sarcinilor și instrucțiunilor; - Identifică obiectivele de realizat; - Verifică normativul de timp alocat și durata necesară efectuării lucrării; - Instalează infrastructura temporară a spațiului de lucru; - Păstrează curățenia în spațiul de lucru.	4	6





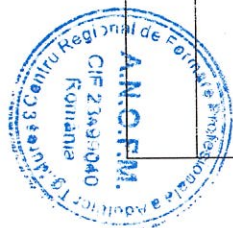
3.	Aplicarea prevederilor legale referitoare la sănătatea și securitatea în muncă și în domeniul situațiilor de urgență.	3. Situații de urgență, sănătate și securitate în muncă.	3.1 Norme de sănătate și securitate în muncă: - Aplicarea prevederilor legale referitoare la sănătatea și securitatea în muncă; - Echipamentul individual de lucru și de protecție; - Întreținerea și verificarea echipamentelor de lucru; - Verificarea stării echipamentelor și sculelor de lucru; - Informarea asupra deteriorării și/sau defectării echipamentelor și sculelor de lucru. 3.2 Materiale pentru securizarea și semnalizarea zonei de lucru: - Prevederile legale referitoare la situațiile de urgență; - Prevederile legale	Teorie: - Expunere; - Dezbatere; - Discuții libere. Practică: - Aplicații practice; - Dezbatere; - Discuții libere în grup; - Demonstrații.	- Computer; - Imprimantă; - Videoproiector; - Ecran proiecție, sau monitor de perete pentru săli de curs; - Flipchart; - Suport curs în format tipărit și/sau digital; - Consumabile: foi flipchart, coli A4, marker, etc. - Materiale și mijloace de securitatea și sănătatea muncii: salopetă, bocanci, mască, ochelari de protecție, mănuși de protecție. - Echipament de securitatea și sănătatea muncii: capote, apărători de protecție pentru capul de lucru, covor de siguranță, sistem de protecție cu fotocelulă a mesei de lucru, bară de protecție laterală a mesei de lucru,	- Aplică standarde de sănătate și siguranță; - Respectă normele de sănătate și securitate în muncă; - Utilizează echipamente de protecție și siguranță; - Cunoaște noțiunile de întreținere și verificare a echipamentului de lucru; - Verifică starea echipamentelor și sculele de lucru; - Aplică procedurile de întreținere a echipamentelor și sculelor de lucru; - Informează asupra deteriorării și/sau a defectării echipamentelor și sculelor de lucru; - Cunoaște materialele pentru securizarea zonei de lucru; - Semnalizează și securizează zona de lucru; - Cunoaște prevederile legale referitoare la situațiile de urgență; - Aplică normele de protecție împotriva incendiilor; - Asigură intervențiile necesare în caz de accident.	4	6
----	---	--	--	--	--	---	---	---



			referitoare la normele de protecție împotriva incendiilor; - Asigurarea intervenției în caz de accident.		butoane de avarie, senzori pentru măsurarea nivelului de vacuum etc.; - Echipamente de stingere a incendiilor: hidranți, extintoare, lopeți, găleți, nisip etc.			
4.	Aplicarea normelor de protecție a mediului.	4. Norme de protecție a mediului aplicabile în lucrările de prelucrare prin așchiere pe MUCN.	4.1 Protecția mediului: - Sortarea deșeurilor; - Gestionarea deșeurilor; - Prevenirea contaminării mediului.	Teorie: - Expunere; - Dezbateri; - Discuții libere.	- Computer; - Imprimantă; - Videoproiector; - Ecran proiecție, sau monitor de perete pentru săli de curs; - Flipchart; - Suport curs în format tipărit și/sau digital; - Consumabile: foi flipchart, coli A4, marker, etc.	- Sortează deșeurile; - Depozitează în locurile special amenajate deșeurile rezultate în urma activității; - Lucrează cu substanțe chimice respectând normele de siguranță; - Păstrează curățenia în spațiul de lucru.	4	6
	Munca în echipă.	5. Lucrează în echipă.	5.1. Rolurile în echipă, atribuțiile individuale în	Practică: - Aplicații practice; - Dezbateri; - Discuții libere în grup; - Demonstrații.	Materiale și mijloace de securitatea și sănătatea muncii: salopetă, bocanci, mască, ochelari de protecție, mănuși de protecție.	- Cunoaște atribuțiile individuale în cadrul echipei; - Înțelege corect sarcinile,	6	4

			cadrul echipei în funcție de sarcinile de realizat; - Respectarea raporturilor ierarhice și funcționale în cadrul echipei; - Comunicarea în echipă.	- Discuții libere.	- Ecran proiecție, sau monitor de perete pentru săli de curs; - Flipchart; - Suport curs în format tipărit și/sau digital; - Consumabile: foi flipchart, coli A4, marker, etc.	instrucțiunile și procedurile de lucru; - Clarifică eventualele neînțelegeri ale sarcinilor și instrucțiunilor.		
				Practică: - Aplicații practice; - Dezbateri; - Discuții libere în grup; - Demonstrații.	- Mașini-unelte cu comandă numerică; - SDV-uri specifice; - Echipamente auxiliare; - Echipamente software; - Materii prime și semifabricate.			
6.	Asigurarea calității lucrărilor executate.	6. Asigurarea calității lucrărilor de prelucrare prin aşchiere pe MUCN.	6.1 Materiale care se folosesc la lucrările de prelucrare prin aşchiere pe baza caracteristicilor de calitate. 6.2 Defecte apărute în executarea lucrărilor de prelucrare prin aşchiere pe MUCN. 6.3 Procedee de	Teorie: - Expunere; - Dezbateri; - Discuții libere.	- Computer; - Imprimantă; - Videoproiector; - Ecran proiecție, sau monitor de perete pentru săli de curs; - Flipchart; - Suport curs în format tipărit și/sau digital; - Consumabile: foi flipchart, coli A4, marker, etc.	- Cunoaște caracteristicile de calitate a materialelor care se folosesc la lucrările executate pe MUCN; - Identifică defectele apărute la executarea lucrărilor de prelucrare prin aşchiere pe MUCN; - Aplică procedee de remediere a defectelor apărute în executarea lucrărilor de prelucrare prin aşchiere pe MUCN.	12	24



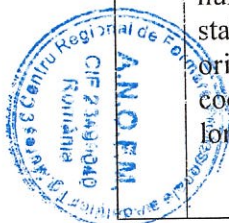


			remediere a defectelor apărute în executarea lucrărilor de prelucrare prin aşchiere pe MUCN.	Practică: - Aplicații practice; - Dezbateri; - Discuții libere în grup; - Demonstrații.	- Mașini-unelte cu comandă numerică; - SDV-uri specifice; - Echipamente auxiliare; - Echipamente software; - Materii prime și semifabricate.			
7.	Cunoștințe generale de comunicare.	7. Cunoștințe generale de comunicare.	7.1 Noțiuni generale de comunicare. 7.2 Metode de comunicare corespunzătoare situației date pentru transmiterea, primirea corectă și rapidă a informațiilor.	Teorie: - Expunere; - Dezbateri; - Discuții libere. Practică: - Aplicații practice; - Dezbateri; - Discuții libere în grup; - Demonstrații.	- Computer; - Imprimantă; - Videoproiector; - Ecran proiecție, sau monitor de perete pentru săli de curs; - Flipchart; - Suport curs în format tipărit și/sau digital; - Consumabile: foi flipchart, coli A4, marker, etc. - Prezentare Power Point; - Computer; - Imprimantă; - Videoproiector; - Ecran proiecție, sau monitor de perete pentru săli de curs; - Flipchart; - Suport curs în format tipărit și/sau	- Cunoaște noțiunile generale de comunicare; - Comunică în mod adecvat cu colegii de echipă și cu conducătorii; - Cunoaște terminologia specifică ocupației; - Se exprimă corect, folosind terminologia specifică ocupației.	8	16



					digital; - Consumabile: foi flipchart, coli A4, marker, etc.			
8.	Aprovizionarea locului de muncă cu materiale, semifabricate și SDV-uri.	8. Aprovizionarea locului de muncă cu, materiale, semifabricate și SDV-uri.	8.1 Stabilirea necesariului de materiale semifabricate și SDV-uri. 8.2 Procurarea și recepția materialelor, semifabricatelor și SDV-urilor. 8.3 Manipularea și transportul materialelor, semifabricatelor și a SDV-urilor. 8.4 Depozitarea materiilor prime, materialelor, semifabricatelor și SDV-urilor.	Teorie: - Expunere; - Dezbateri; - Discuții libere. Practică: - Aplicații practice; - Dezbateri; - Discuții libere în grup; - Demonstrații.	- Computer; - Imprimantă; - Videoproector; - Ecran proiecție, sau monitor de perete pentru săli de curs; - Flipchart; - Suport curs în format tipărit și/sau digital; - Consumabile: foi flipchart, coli A4, marker, etc. - Mașini-unelte cu comandă numerică; - SDV-uri specifice; - Echipamente auxiliare; - Echipamente software; - Materii prime și semifabricate.	- Stabilește necesarul de materiale, semifabricate și SDV-uri pentru fiecare comandă sau lot de fabricație în conformitate cu planificarea făcută; - Identifică sursele de procurare; - Furnizează sculele adecvate pentru MUCN; - Recepționează dimensional și calitativ semifabricatele și materialele pe baza documentelor de însoțire; - Recepționează și verifică SDV- urile pe baza fișei de control; - Asigură transportul și manipularea materialelor și semifabricatelor în timpul prevăzut pentru asigurarea continuității și fluenței procesului tehnologic de prelucrare; - Asigură depozitarea materialelor și semifabricatelor numai după sortarea acestora pe tipuri și destinație tehnologică și în spații special amenajate (marcate); - Asigură transportul și manipularea SDV-urilor manual sau mecanic, în conformitate cu	16	32

						prescripțiile tehnice		
9.	Studierea documentației de execuție.	9. Studierea documentației de execuție.	9.1 Identificarea tipului de documentație necesară. 9.2 Selectarea programului de comandă.	Teorie: - Expunere; - Dezbateri; - Discuții libere. Practică: - Aplicații practice; - Dezbateri; - Discuții libere în grup; - Demonstrații.	- Computer; - Imprimantă; - Videoproiector; - Ecran proiecție, sau monitor de perete pentru săli de curs; - Flipchart; - Suport curs în format tipărit și/sau digital; - Consumabile: foi flipchart, coli A4, marker, etc.	- Consultă resurse tehnice; - Citește planurile de lucru standard; - Identifică documentația din baza de date în funcție de comanda planificată pentru execuție; - Identifică în biblioteca de date codul de program în conformitate cu tipul operațiunilor ce trebuie executate; - Selectează programul de comandă astfel încât să fie compatibil cu tipul și caracteristicile MUCN pe care se execută operațiile planificate.	8	16
10.	Programarea mașinii unelte cu comandă numerică – stabilirea originii coordonate-lor.	10. Programarea mașinii unelte cu comandă numerică – stabilirea originii coordonatelor.	10.1 Încărcarea programului în comanda numerică a MUCN. 10.2 Stabilirea originii coordonatelor funcție de sistemul și programul stabilit	Teorie: - Expunere; - Dezbateri; - Discuții libere.	- Computer; - Imprimantă; - Videoproiector; - Ecran proiecție, sau monitor de perete pentru săli de curs; - Flipchart; - Suport curs în format tipărit și/sau digital;	- Identifică programul de execuție al lucrării în biblioteca de date, în funcție de comanda planificată; - Introduce programul sau post programul în dispozitivul echipamentului de comandă numerică pe baza fișei de programare; - Programează dispozitivele de control ale MUCN;	10	24



					- Consumabile: foi flipchart, coli A4, marker, etc.	- Setează dispozitivele de control ale MUCN; - Verifică valabilitatea programului prin simularea lucrărilor de executat; - Stabilește originea coordonatelor în funcție de programul fixat; - Stabilește valorile deviației punctului zero de lucru prin setarea distanțelor pe fiecare axă de la punctul de referință la punctele zero ale coordonatelor pe baza programelor de lucru.		
				Practică: - Aplicații practice; - Dezbateri; - Discuții libere în grup; - Demonstrații.	- Mașini-unelte cu comandă numerică; - SDV-uri specifice; - Echipamente auxiliare; - Echipamente software; - Materii prime și semifabricate.			
11.	Reglarea inițială a mașinii unelte cu comandă numerică.	11. Reglarea inițială a mașinii unelte cu comandă numerică.	11.1 Parcurgerea unui ciclu de încălzire. 11.2 Reglarea dinamică a sculelor. 11.3 Prelucrarea piesei de reglaj.	Teorie: - Expunere; - Dezbateri; - Discuții libere.	- Computer; - Imprimantă; - Videoprojector; - Ecran proiecție, sau monitor de perete pentru săli de curs; - Flipchart; - Suport curs în format tipărit și/sau digital; - Consumabile: foi flipchart, coli A4, marker, etc.	- Stabilește durata ciclului de încălzire în funcție de conținutul programului de execuție; - Verifică poziționarea și fixarea piesei pentru a preveni producerea deformațiilor sau tensiunilor; - Asigură reglarea dinamică a sculelor prin comandă pe cicluri elementare pentru fazele cu precizie de prelucrare ridicată; - Controlează fiecare dimensiune prevăzută în documentație cu instrumente de măsură și control; - Reglează sculele la cote care permit prelucrare ulterioară a piesei de reglaj; - Prelucreză piesa de reglaj la parametrii prescriși în documentația tehnologică; - Corectează dimensiunea de reglaj	16	32
				Practică: - Aplicații practice; - Dezbateri; - Discuții libere în grup; -	- Mașini-unelte cu comandă numerică; - SDV-uri specifice; - Echipamente auxiliare; - Echipamente software;			

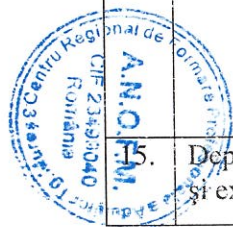


				Demonstrații.	- Materii prime și semifabricate.	inițial astfel încât aceasta să se încadreze în limita toleranțelor admise; - Realizează corecții ale programului pentru optimizarea mișcărilor de deplasare și de schimbare a sculelor.		
12.	Reglarea statică a sculelor și montarea dispozitivelor de fixare.	12. Reglarea statică a sculelor și montarea dispozitivelor de fixare.	12.1 Pre-reglarea sculelor necesare prelucrării pe MUCN. 12.2 Încărcarea portsculelor în magazia mașinii unelte. 12.3 Montarea dispozitivelor pentru fixarea pieselor și semifabricatelor pe MUCN.	Teorie: - Expunere; - Dezbateri; - Discuții libere. Practică: - Aplicații practice; - Dezbateri; - Discuții libere în grup; - Demonstrații.	- Computer; - Imprimantă; - Videoproiector; - Ecran proiecție, sau monitor de perete pentru săli de curs; - Flipchart; - Suport curs în format tipărit și/sau digital; - Consumabile: foi flipchart, coli A4, marker, etc. - Mașini-unelte cu comandă numerică; - SDV-uri specifice; - Echipamente auxiliare; - Echipamente software; - Materii prime și semifabricate.	- Selectează sculele necesare și portsculele adecvate în conformitate cu normele tehnologice specifice operațiilor de executat; - Realizează pre-reglarea sculelor necesare prelucrării pe MUCN, cu aparatul specific în funcție de precizia dimensională indicată în documentație; - Introduce portsculele în magazia de scule a mașinii unelte în ordine și la numărul înscris în fișa de programare; - Fixează rigid dispozitivele de prindere pentru a preveni apariția vibrațiilor; - Realizează montarea dispozitivelor de fixare pentru a asigura orientarea integrală a semifabricatului, în raport cu scula și cu originea sistemului de coordonate al mașinii unelte cu comandă numerică, pentru realizarea corectă a operației programate.	16	32





13.	Prelucrarea lotului de piese.	13. Prelucrarea lotului de piese.	13.1 Prinderea și desprinderea semifabricatelor de pe dispozitivele de fixare. 13.2 Supravegherea ciclului de lucru. 13.3 Întreținerea reglajului sculei. 13.4 Evacuarea așchiilor, șpanului.	Teorie: - Expunere; - Dezbateri; - Discuții libere. Practică: - Aplicații practice; - Dezbateri; - Discuții libere în grup; - Demonstrații	- Computer; - Imprimantă; - Videoproiector; - Ecran proiecție, sau monitor de perete pentru săli de curs; - Flipchart; - Suport curs în format tipărit și/sau digital; - Consumabile: foi flipchart, coli A4, marker, etc. - Mașini-unelte cu comandă numerică; - SDV-uri specifice; - Echipamente auxiliare; - Echipamente software; - Materii prime și semifabricate.	- Verifică vizual materiale și semifabricatele pentru a evita prelucrarea unor piese defecte; - Determină caracterul adecvat al materialelor; - Îndepărtează piesele de lucru inadecvate; - Poziționează și fixează semifabricatele pe dispozitivele de fixare respectând indicațiile tehnologice referitoare la bazare, orientare și strângere; - Asigură prelucrarea în condiții de siguranță prin fixarea corectă a semifabricatului și închiderea incintei de lucru; - Urmărește începutul ciclului de lucru pentru fiecare piesă prelucrată; - Măsoară periodic piesele prelucrate; - Operează echipamente de măsură de precizie; - Interpretează dimensiuni și toleranțe geometrice; - Monitorizează mașina unealtă cu comandă numerică; - Monitorizează instrumentele de măsură; - Aplică tehnici de precizie la prelucrarea metalelor; - Evaluează uzura tăișului sculei și influența acesteia asupra preciziei de lucru, pentru a permite	56	134
-----	-------------------------------	-----------------------------------	---	---	--	--	----	-----



						corectarea reglajului sau înlocuirea sculei; - Asigură evacuarea așchiilor și a șpanului cu ajutorul unor dispozitive și echipamente speciale, respectând NPM și NPSI și normele de protecția mediului; - Elimină deșeurile provenite de la tăierea metalelor.		
14.	Controlul pieselor executate pe mașini unelte cu comandă numerică.	14. Controlul pieselor executate pe mașini unelte cu comandă numerică.	14.1 Verificarea calității semifabricatelor prelucrate pe MUCN. 14.2 Verificarea pieselor executate pe MUCN	Teorie: - Expunere; - Dezbateri; - Discuții libere. Practică: - Aplicații practice; - Dezbateri; - Discuții libere în grup; - Demonstrații	- Computer; - Imprimantă; - Videoproiector; - Ecran proiecție, sau monitor de perete pentru săli de curs; - Flipchart; - Suport curs în format tipărit și/sau digital; - Consumabile: foi flipchart, coli A4, marker, etc. - Mașini-unelte cu comandă numerică; - SDV-uri specifice; - Echipamente auxiliare; - Echipamente software; - Materii prime și semifabricate.	- Asigură verificarea dimensională cu verificatoare specifice a semifabricatelor înainte de prelucrare; - Verifică vizual semifabricatele înainte de prinderea în dispozitivele de fixare pentru a evita prelucrarea unor semifabricate defecte; - Măsoară cotele pieselor prelucrate cu verificatoare specifice și le compară cu cele înscrise în documentație; - Inspectează calitatea produselor; - Apreciază calitatea suprafețelor prelucrate cu etaloane, conform instrucțiunilor tehnologice.	32	48
15.	Depozitarea și expediția	15. Depozitarea și expediția pieselor	15.1 Manipularea și depozitarea	Teorie: - Expunere;	- Computer; - Imprimantă;	- Curăță piesele prelucrate de așchii și lichid de răcire și le	8	16



	pieselor prelucrate.	prelucrate.	pieselor prelucrate pe MUCN. 15.2 Expediția pieselor prelucrate.	- Dezbateri; - Discuții libere.	- Videoproiector; - Ecran proiecție, sau monitor de perete pentru săli de curs; - Flipchart; - Suport curs în format tipărit și/sau digital; - Consumabile: foi flipchart, coli A4, marker, etc.	asează în containere, lăzi de transport în funcție de configurație și de condițiile de aspect impuse; - Evaluează cantitatea de piese pe baza specificațiilor din comandă; - Asigură manipularea containerelor, lăzilor cu piese, ferindu-le de șocuri și lovituri cu respectarea normele de PM și PSI; - Asigură expediția pieselor ținând seama de termenele de livrare, în ambalaje specifice și însoțite de buletine de calitate.		
				Practică: - Aplicații practice; - Dezbateri; - Discuții libere în grup; - Demonstrații	- Mașini-unelte cu comandă numerică; - SDV-uri specifice; - Echipamente auxiliare; - Echipamente software; - Materii prime și semifabricate.			
16.	Asigurarea funcționării mașinilor-unelte cu comandă numerică.	16. Asigurarea funcționării mașinilor-unelte cu comandă numerică.	16.1 Verificarea stării tehnice a mașinilor-unelte cu comandă numerică. 16.2 Verificarea funcționalității mașinilor-unelte cu comandă numerică. 16.3 Asigurarea condițiilor de funcționare a mașinilor-unelte cu comandă numerică.	Teorie: - Expunere; - Dezbateri; - Discuții libere.	- Computer; - Imprimantă; - Videoproiector; - Ecran proiecție, sau monitor de perete pentru săli de curs; - Flipchart; - Suport curs în format tipărit și/sau digital; - Consumabile: foi flipchart, coli A4, marker, etc.	- Identifică și analizează, la începutul schimbului, informațiile consemnate în raportul de tură privind starea tehnică a mașinii unelte cu comandă numerică și a echipamentelor anexe; - Verifică starea de funcționare a utilajului (mașină unealtă) și a echipamentelor sale prin metode specifice, corespunzător tipului și caracteristicilor acestora, în conformitate cu prescripțiile tehnice și tehnologice;	20	38

			16.4 Asigurarea respectării condițiilor de întreținere curentă și exploatare corectă a MUCN/CNC.	Practică: - Aplicații practice; - Dezbateri; - Discuții libere în grup; - Demonstrații.	- Mașini-unelte cu comandă numerică; - SDV-uri specifice; - Echipamente auxiliare; - Echipamente software; - Materii prime și semifabricate.	- Asigură disponibilitatea echipamentelor; - Efectuează încercări; - Raportează șefului ierarhic și personalului de întreținere defecțiunile (disfuncționalitățile) apărute în timpul realizării programelor de lucru.		
17.	Utilizarea calculatorului la prelucrarea informației.	17. Utilizarea calculatorului la prelucrarea informației.	17.1 Efectuarea operațiilor cu dispozitive periferice. 17.2 Identificarea programului-mașină și a programelor-piesă. 17.3 Derularea programelor MUCN / CNC.	Teorie: - Expunere; - Dezbateri; - Discuții libere. Practică: - Aplicații practice; - Dezbateri; - Discuții libere în grup; - Demonstrații.	- Computer; - Imprimantă; - Videoprojector; - Ecran proiecție, sau monitor de perete pentru săli de curs; - Flipchart; - Suport curs în format tipărit și/sau digital; - Consumabile: foi flipchart, coli A4, marker, etc. - Componentele și dispozitivele periferice ale calculatorului; - Echipamente software.	- Utilizează dispozitivele periferice adecvate pentru introducerea corectă a programelor de lucru aplicabile; - Utilizează programarea automată; - Lucrează cu software de grafică computerizată 3D; - Respectă ordinea operațiilor la deschiderea-închiderea etapelor de lucru; - Identifică programul-mașină și programele-piesă din biblioteca de date a mașinii în funcție de tipul reperului și succesiunea fazelor de lucru; - Introduce programul-piesă selectat în sistemul de comandă numerică a MUCN/CNC; - Apelează programul-piesă selectat respectând succesiunea fazelor de lucru; - Derulează programul-piesă	16	38



						utilizând adecvat toate facilitățile oferite; - Programează dispozitivele de control ale MUCN; - Setează dispozitivele de control ale MUCN; - Identifică și soluționează eventualele erori conform procedurii de operare.		
TOTAL ORE							240	480
TOTAL ORE							720	



PROGRAMA DE PREGATIRE
pentru programul de formare profesionala in meseria
“OPERATOR INTRODUCERE, VALIDARE SI PRELUCRARE DATE”
Cod NC: 4113.2.1

Modul/Disciplina: Aplicarea normelor PSI, NPM, de mediu si calitate.

Durata (in ore de pregatire): 36

Obiective generale : aplicarea prevederilor legale referitoare la securitatea și sănătatea în muncă , în domeniul situațiilor de urgență , normelor de mediu si calitate.

Nr. crt.	Obiective de referinta	Conținut tematic	Metode/Forme de activitate	Mijloace de instruire, materiale de invatare	Criterii de evaluare
1	2	3	4	5	6
1	Transpunerea în practică a prevederilor legale, referitoare la sănătatea și securitatea în muncă	Legislație specifică securității și sănătății în muncă, NSSM și în domeniul situațiilor de urgență NSSM și pentru situații de urgență. Echipamentul de lucru Mijloacele de protecție și de intervenție Situațiile de pericol	-explicatia -demonstratia -simularea -expunerea -aplicatii practice	- suport de curs; -NSSM și pentru situații de urgență; -proceduri de lucru specifice locului de muncă; -echipamentul individual de protecție a muncii	-capacitatea de a identifica si analiza situațiile de pericol; - capacitatea de stabilire a situațiile de pericol, care nu pot fi eliminate imediat, si raportarea cu promptitudine persoanelor abilitate;
2	Reducerea factorilor de risc	Factorii de risc Mijloace de semnalizare: panouri (indicatoare, plăci), culori de securitate; etichete (pictograme, simbol de culoare pe fond) , etc.	--explicatia -demonstratia -simularea -expunerea -aplicatii practice	- suport de curs; -mijloace de semnalizare	- raportarea factorilor de risc este făcută pe cale orală sau scrisă; -capacitatea înlăturării, cu responsabilitate, a factorilor de risc;
3	Respectarea procedurilor de urgență și de evacuare	Situații de urgență Tipuri de accidente . Măsurile de prim ajutor Proceduri de urgență și de evacuare	--explicatia -demonstratia -simularea -expunerea -aplicatii practice	- suport de curs; - regulament de ordine interioară (ROI); - fișa postului; - plan prevenire și protecție; - proceduri interne specifice locului de muncă	- contactarea, in caz de accident , personalului specializat și serviciilor de urgență; - capacitatea de a aplica prompt si responsabil măsurile de prim ajutor, cu antrenarea întregii echipe
4	Aplicarea normelor de protecție a mediului .	de protecție a mediului. Instrucțiunile periodice.	-explicatia -demonstratia	- suport de curs; -normele de protectie a	- capacitatea de a identifica problemele de mediu, asociate

	Transpunerea în practică a normelor de protecție a mediului	Legislație și proceduri interne de urgență, specifice. Particularitățile locului de muncă.	-simularea -expunerea -aplicatii practice	mediului; -legislație și proceduri interne de urgență	activităților desfășurate; -capacitatea de însușire și aplicare a normelor de protecție a mediului;
5	A acționarea pentru diminuarea riscurilor de mediu	Proceduri de recuperare a materialelor re folosibile. Manipularea și depozitarea rezidurilor. Măsurile reparatorii a mediului înconjurător.	-explicatia -demonstratia -simularea -expunerea -aplicatii practice	- suport de curs; - proceduri de urgență; -legislația în vigoare	-anunțarea, cu promptitudine, a eventualelor riscuri, ce pot afecta factorii de mediu de la locul de muncă și vecinătăți, personalului abilitat și serviciilor de urgență - capacitatea aplicării măsurilor reparatorii;
6	A acționarea pentru diminuarea consumului de resurse naturale	Proceduri specifice pentru diminuarea pierderilor de resurse naturale.	-explicatia -demonstratia -simularea -expunerea -aplicatii practice	- suport de curs	- capacitatea identificării situațiilor în care se pot produce pierderi, necontrolate de resurse naturale
7	Aplicarea procedurilor de calitate Identificarea cerințelor de calitate specifice	Identificarea cerințelor de calitate, prin studierea prevederilor referitoare la calitatea lucrărilor, din documentația tehnică. Identificarea cerințelor de calitate, pe baza indicațiilor din fișele tehnologice, procedurile / planurile de control etc. Identificarea cerințelor de calitate conform Sistemului de Management al Calității (SMC) implementat în unitate sau a Normelor interne de calitate.	-explicatia -demonstratia -simularea -expunerea -aplicatii practice	-suport de curs -calculatoare -laptopuri Echipamentele utilizate sunt: - echipamente periferice (de intrare – ieșire) - programe specifice	Se vor evalua cunoștințele și deprinderile referitoare la: -identificarea cerințelor de calitate cu atenție și responsabilitate.
8	Transpunerea în practică a procedurilor tehnice de asigurare a calității	Aplicarea procedurilor tehnice de asigurare a calității, în funcție de tipul lucrării de executat. Procedurile tehnice de asigurare a calității aplicate permanent, pe întreaga durată a lucrărilor, în vederea asigurării cerințelor de calitate specifice acestora. Aplicarea procedurilor tehnice de	-explicatia -demonstratia -simularea -expunerea -aplicatii practice	- suport de curs -calculatoare -laptopuri Echipamentele utilizate sunt: - echipamente periferice (de intrare – ieșire) Dispozitive / verificatoare pentru controlul și	Se vor evalua cunoștințele și deprinderile referitoare la transpunerea în practică procedurilor tehnice de asigurare a calității

		asigurare a calității lucrărilor respectând precizările din documentația tehnică specifică. Proceduri de lucru, proceduri de control, tehnologie de lucru, specificații tehnice etc.		verificarea calității lucrărilor efectuate: aparate de măsură și control specifice activităților din domeniul IT&C, produse software pentru testare și benchmark etc.	
9	Controlul calitatii lucrărilor executate	Verificarea calității lucrărilor executate pe toate operațiile. Verificarea caracteristicilor tehnice ale lucrărilor realizate prin compararea a calității execuției cu cerințele de calitate impuse de tehnologia de execuție și normele de calitate specifice. Verificarea prin aplicarea metodelor adecvate tipului de lucrare executată și caracteristicilor tehnice urmărite. Verificarea calității lucrărilor executate, utilizând tehnicile specifice IT. Documentația tehnică specifică: proceduri de lucru, proceduri de control, tehnologie de lucru, specificații tehnice etc. Calitatea execuției: funcționarea echipamentelor IT&C la parametrii specificați în fișele tehnice ale acestora	-explicatia -demonstratia -simularea -expunerea -aplicatii practice	- suport de curs -calculatoare -laptopuri Echipamentele utilizate sunt: - echipamente periferice (de intrare – ieșire) Cerințe de calitate: norme interne, criterii și reglementări interne, criterii și reglementări naționale, standarde tehnice, alte specificații	Se vor evalua cunostintele si deprinderile referitoare la identificarea calitatii lucrarilor executate.
10	Remediarea neconformităților constatate	Remediarea neconformităților constatate permanent, pe parcursul derulării lucrărilor. Eliminarea neconformităților prin înlăturarea cauzelor care le generează. Lucrările executate îndeplinesc condițiile de calitate impuse de normele de calitate specifice.	-explicatia -demonstratia -simularea -expunerea -aplicatii practice	- suport de curs -calculatoare -laptopuri Echipamentele utilizate sunt: - echipamente periferice (de intrare – ieșire)	Se vor evalua cunostintele si deprinderile referitoare la capacitatea de remediere a neconformitatilor constatate.

PROGRAMA DE PREGATIRE
pentru programul de formare profesionala in meseria
“OPERATOR INTRODUCERE, VALIDARE SI PRELUCRARE DATE”
Cod NC: 4113.2.1

Modul/Disciplina: Comunicare/ Limbaj specific

Durata (in ore de pregatire): 32

Obiective generale : Insusirea cunostintelor si deprinderilor referitoare la comunicarea la locul de munca si utilizarea limbajului de specialitate.

Nr. crt.	Obiective de referinta	Conținut tematic	Metode/Forme de activitate	Mijloace de instruire, materiale de invatare	Criterii de evaluare
1	2	3	4	5	6
1	Comunicare în limba oficială	Tehnici de comunicare. Comunicarea la locul de munca. Insusirea limbajului de specialitate.	-materiale de referință -aplicatii practice - demonstratia - explicatia	- suport de curs -calculatoare/ laptop/echipamente periferice	Se vor evalua cunostintele si deprinderile referitoare la tehnicile de comunicare la locul de munca.
2	Comunicare în limbi străine (engleza)	Utilizarea limbii engleze. Utilizarea limbajului de specialitate in limba engleza.	-materiale de referință -aplicatii practice - demonstratia - explicatia	- suport de curs -calculatoare/ laptop/echipamente periferice	Se vor evalua cunostintele si deprinderile referitoare la insusirea limbajului de specialitate in limba engleza.

PROGRAMA DE PREGATIRE
pentru programul de formare profesionala in meseria
“OPERATOR INTRODUCERE, VALIDARE SI PRELUCRARE DATE”
Cod NC: 4113.2.1

Modul/Disciplina: Competente informatice

Durata (in ore de pregatire): 40

Obiective generale: Insusirea competentelor cheie.

Nr. crt.	Obiective de referinta	Conținut tematic	Metode/Forme de activitate	Mijloace de instruire, materiale de invatare	Criterii de evaluare
1	2	3	4	5	6
1	Competente de baza in matematica. Competente informatice Competente de a invata Compente sociale si civice	Realizarea calculelor simple. Utilizarea calculatorului si a programelor. Programe de prelucrare: - EXCEL, ACCESS, POWER POINT, WORD Tehnici de invatare. Compente sociale si civice Utilizarea internetului.	- materiale de referință - aplicatii practice - demonstratia - explicatia	- suport de curs - calculatoare/ laptop/echipamente periferice de intrare si de iesire	Se va evalua capacitatea de insusire si aplicare a competentelor cheie.

PROGRAMA DE PREGATIRE
pentru programul de formare profesionala in meseria
“OPERATOR INTRODUCERE, VALIDARE SI PRELUCRARE DATE”
Cod NC: 4113.2.1

Modul/Disciplina: Gestionarea dispozitivelor de stocare , organizarea activitatii si utilizarea echipamentelor periferice

Durata (in ore de pregatire): 360

Obiective generale : insusirea informatiilor si deprinderilor necesare pentru întocmirea evidenței suporturilor/ dispozitivelor de stocare a datelor, precum și conținutul acestora, organizarea ctivitatii proprii si utilizarea echipamentelor periferice.

Nr. crt.	Obiective de referinta	Conținut tematic	Metode/Forme de activitate	Mijloace de instruire, materiale de invatare	Criterii de evaluare
1	2	3	4	5	6
1	Identificarea suporturilor/ dispozitivelor de stocare	Identificarea suporturilor/ dispozitivelor de stocare, pe baza evidențelor/ înregistrărilor existenteși a înscrisurilor de pe etichete. Verificarea conformitatii conținutului suporturilor/ dispozitivelor de stocare NCelut cu înscrisul de pe etichetă. Inlocuirea etichetelor care nu NCespund conținutului suporturilor/ dispozitivelor de stocare cu alte etichete NCespunzătoare.	--explicatia -demonstratia -simularea -expunerea -aplicatii practice	-suport de curs -calculatoare -laptopuri Echipamentele utilizate sunt: - echipamente periferice (de intrare – ieșire) - programe specifice	Se vor evalua cunostinetele si deprinderile referitoare la: - NCectitudinea identificarii suporturile/ dispozitivele de stocare - verificarea cu rigurozitate a conformitatii conținutului cu eticheta
2	Menținerea evidenței suporturilor/ dispozitivelor de stocare a datelor	Evidența suporturilor/ dispozitivelor de stocare a datelor întocmită încât să se poată cunoaște în orice moment conținutul acestora. Alimentarea posturilor de lucru cu materiale și consumabile în ritmul	-explicatia -demonstratia -simularea -expunerea -aplicatii practice	- suport de curs -calculatoare -laptopuri Echipamentele utilizate sunt: - echipamente periferice (de intrare – ieșire)	Se vor evalua cunostinetele si deprinderile referitoare la: - intocmirea cu exactitatea a evidenței suporturilor - ritmul de alimentare cu materiale - înregistrările cu atentie în

		cerut de aplicații. Înregistrarea suporturilor/ dispozitivelor de stocare cu care se alimentează posturile de lucru în evidențe speciale.			evințele speciale
3	Păstrarea suporturilor/ dispozitivelor de stocare	Pastrarea suporturilor/ dispozitivelor de stocare a datelor în spații special amenajate, în care se mențin parametrii specificați în manualele de și instrucțiunile de utilizare. Suporturile/ dispozitivele de stocare a datelor respectă condițiile de păstrare pentru a se evita distrugerea sau pierderea de date, precum și accesul persoanelor neautorizate. Arhivarea evidențelor conform procedurii specifice a instituției. Condițiile de păstrare a suporturilor de stocare verificate periodic.	--explicatia -demonstratia -simularea -expunerea -aplicatii practice	- suport de curs -calculatoare -laptopuri Echipamentele utilizate sunt: - echipamente periferice (de intrare – ieșire)	Se vor evalua cunostintele si deprinderile referitoare la: -verificarea condițiilor de păstrare a suporturilor de stocare - arhivarea cu rigurozitate
4	Înregistrarea documentelor primare și a documentelor procesate / listate	Documentele primare sunt înregistrate cu toate elementele relevante. Documentele arhivate sunt înregistrate cu toate elementele semnificative. Documentele și evidențele acestora gestionate conform procedurii specifice. Arhivarea si aranjarea documentelor /datelor pe suport electroniic. Scanarea sau listarea documentelor. Aranjarea si arhivarea documentelor in functie de normele intrene/legislatie. Prelucrarea documentelor.	-explicatia -demonstratia -simularea -expunerea -aplicatii practice	- suport de curs -calculatoare -laptopuri Echipamentele utilizate sunt: - echipamente periferice (de intrare – ieșire)	Se vor evalua cunostintele si deprinderile referitoare la: - elementele relevante identificate cu exactitate - evidențele menținute cu responsabilitate și rigurozitate

		Administrează bazele de date.Tine evidența documentelor; Verifică integritatea mijloacelor speciale de protecție și a documentelor.			
5	Organizarea activității proprii Identifică obiectivele lucrării	Documentația lucrării este analizată pentru a identifica și stabili posibilitățile tehnice de realizare. Ordinea și periodicitatea elementelor de procesat sunt stabilite în conformitate cu documentația. Necesarul de timp și resursele necesare pentru realizarea lucrării este stabilit în funcție de caracteristicile lucrării.	-explicatia -demonstratia -simularea -expunerea -aplicatii practice	- suport de curs -calculatoare -laptopuri Echipamentele utilizate sunt: - echipamente periferice (de intrare – ieșire)	Se vor evalua cunostintele si deprinderile referitoare la: - ordinea elementelor de procesat - alocarea resurselor necesare în mod realist, riguros, adecvat caracteristicilor lucrării
6	Alocă resursele	Stabilirea necesarului de materiale este realizată în funcție de tipul de lucrare. Timpul necesar fiecărei etape este stabilit pentru realizarea lucrării la termenul solicitat. Resursele de memorie necesare pentru efectuarea salvărilor și a copiilor de siguranță sunt alocate conform cerințelor fiecărei lucrări. Alocarea resurselor de timp se efectuează ținând seama de eventualele întreruperi sau defecțiuni, în vederea încadrării în termenul final de execuție.	-explicatia -demonstratia -simularea -expunerea -aplicatii practice	- suport de curs -calculatoare -laptopuri Echipamentele utilizate sunt: - echipamente periferice (de intrare – ieșire)	Se vor evalua cunostintele si deprinderile referitoare la: - resursele de memorie alocate în mod realist și riguros

7	Stabilește ordinea derulării activităților	Lucrările urgente se stabilesc conform precizărilor ce le însoțesc. Graficul de derulare a activităților este realizat N Celat cu tipul de lucrări de executat. Încadrarea în termenele de execuție a lucrărilor se stabilește prin conlucrare cu beneficiarii.	-explicatia -demonstratia -simularea -expunerea -aplicatii practice	- suport de curs -calculatoare -laptopuri - echipamente periferice (de intrare – ieșire)	Se vor evalua cunostinetele si deprinderile referitoare la:- grful de derulare a activităților realizat cu rigurozitate și atenție
8	Utilizarea echipamentelor periferice Aranjarea echipamentelor periferice	Aranjarea echipamentelor periferice pentru a fi utilizate în condiții ergonomice, fără deplasări inutile. Aranjarea echipamentelor cu respectarea contextului favorabil activității.	-explicatia -demonstratia -simularea -expunerea -aplicatii practice	- suport de curs -calculatoare -laptopuri -multifunctionala -imprimante - dispozitive de stocare (CD, DVD, hard-discuri, stick-uri,) etc.	Se vor evalua cunostinetele si deprinderile referitoare la: - aranjarea echipamentelor se face pentru utilizare în condiții optime - echipamentele sunt aranjate cu atenție
9	Utilizarea echipamentelor periferice	Utilizarea echipamentelor de intrare în conformitate cu manualele de utilizare, șabloanele/ machetele, indicațiile inginerului de sistem. Utilizarea echipamentele de intrare conform instrucțiunilor pentru transpunerea pe diferiți suporti a datelor introduse. Conectarea su deconectarea echipamentelor pentru introducerea și prelucrare conform instrucțiunilor de utilizare. Intretinerea echipamentelor pentru procesare conform specificațiilor din manualul de operare. Setarea elementelor de control ale monitorului în vederea asigurării confortului maxim de exploatare. Instalarea echipamentelor periferice. Utilizarea internetului.	-explicatia -demonstratia -simularea -expunerea -aplicatii practice	- suport de curs -calculatoare -laptopuri Echipamente/ dispozitive de intrare: - mouse - tastatura - trakball - scanner - touchpad - lightpen - camera video - microfon, etc. Echipamente/ dispozitive de ieșire: - unități de afișare video (ecran, monitor) - imprimante - difuzoare -echipamente de stocare - Sintetizatoare voce - Unități citire/ scriere	Se vor evalua cunostinetele si deprinderile referitoare la utilizarea echipamentelor de intrare N Cect, adecvat, cu rigurozitate

		Configurarea echipamentelor.		CD - Unități citire/ scriere DVD, etc.	
10	Testarea funcționării echipamentelor	Testarea verificării funcționării echipamentelor de transpunere pe suport conform manualelor de utilizare a acestor echipamente Semnalarea defecțiunilor identificate în timpul testării persoanei abilitate pentru remediere. Notiuni generale de operare pe calculator. Setarea echipamentelor pentru lucru.	-explicatia -demonstratia -simularea -expunerea -aplicatii practice	-suport de curs -calculatoare -laptopuri Echipamentele utilizate sunt: - echipamente periferice (de intrare – ieșire) - echipamente pentru introducere lși prelucrare date Echipamente/ dispozitive de intrare: Echipamente/ dispozitive de ieșire:	Se vor evalua cunostintele si deprinderile referitoare la: - utilizarea setarilor echipamentelor/instalarea -funcționarea NCeta a echipamentelor - semnalarea defecțiunilor în mod operativ

PROGRAMA DE PREGATIRE
pentru programul de formare profesionala in meseria
“OPERATOR INTRODUCERE, VALIDARE SI PRELUCRARE DATE”
Cod NC: 4113.2.1

Modul/Disciplina: Asigurarea securității datelor/ documentelor

Durata (in ore de pregatire): 72

Obiective generale : însușirea informațiilor și deprinderilor necesare pentru asigurarea securității datelor introduse și a documentelor create, precum și a documentelor primare, respective a celor obținute după prelucrare prin listare la imprimantă.

Nr. crt.	Obiective de referinta	Conținut tematic	Metode/Forme de activitate	Mijloace de instruire, materiale de invatare	Criterii de evaluare
1	2	3	4	5	6
1	Realizarea copiilor de siguranță pe suporturi de stocare	Realizarea copiilor de siguranță la intervalele de timp menționate în procedura internă. Verificarea copiilor de siguranță pentru conformitate cu originalele. Arhivarea sau duplicarea datelor realizată în funcție de importanța acestora și cu frecvența impusă de prevederile și reglementările locului de muncă.	-explicatia -demonstratia -simularea -expunerea -aplicatii practice	-suport de curs -calculatoare -laptopuri Echipamentele utilizate sunt: - echipamente periferice (de intrare – ieșire) - programe specifice	Se vor evalua cunostintele si deprinderile referitoare la: - alegerea suportului de transpunere cu operativitate și rigurozitate - realizarea si intocmirea graficelor NCect
2	Asigurarea securitatii datelor și a documentelor	Accesul la calculator, la folosirea resurselor partajate realizat prin conturi și parole asociate. Tratarea directoarelor și a fișierelor cu caracter secret NCespușător reglementărilor interne în vigoare. Documentele primare și cele rezultate în urma imprimării păstrate în condiții de securitate.	-explicatia -demonstratia -simularea -expunerea -aplicatii practice	- suport de curs -calculatoare -laptopuri Echipamentele utilizate sunt: - echipamente periferice (de intrare – ieșire)	Se vor evalua cunostintele si deprinderile referitoare la: - verificarea cu atentie a aspectului documentului - setarea caracteristicilor NCect și cu atenție
3	Asigurarea protecției antivirus	Suporturile de stocare verificate pentru depistarea celor virusate sau defecte. Detectarea virușilor și înlăturarea de produse software performante. Lansarea procedurile de scanare și	-explicatia -demonstratia -simularea -expunerea -aplicatii practice	- suport de curs -calculatoare -laptopuri Echipamentele utilizate sunt: - echipamente	Se vor evalua cunostintele si deprinderile referitoare la: - echipamentul de ieșire identificat NCect - tipul de suport ales NCect și cu rigurozitate

		eliminare a virușilor periodic în execuție.		periferice (de intrare – ieșire)	
4	Asigurarea securitatii suporturilor/ dispozitivelor de stocare a datelor	Pastrarea dispozitivele de stocare a datelor în condiții de securitate pentru evitarea distrugerii fizice, a pierderii sau modificării conținutului lor. Verificarea condițiilor de păstrare periodic și îmbunătățirea lor, dacă este cazul. Utilizarea dispozitivelor de stocare a datelor. Transferul datelor in suport informatic	-explicatia -demonstratia -simularea -expunerea -aplicatii practice	- suport de curs -calculatoare -laptopuri Echipamentele utilizate sunt: - echipamente periferice (de intrare – ieșire)	Se vor evalua cunostinetele si deprinderile referitoare la utilizarea echipamentelor destocare a datelor.

PROGRAMA DE PREGATIRE
pentru programul de formare profesionala in meseria
“OPERATOR INTRODUCERE, VALIDARE SI PRELUCRARE DATE”
Cod NC: 4113.2.1

Modul/Disciplina: Operarea datelor pe calculator

Durata (în ore de pregătire): 180

Obiective generale : - însușirea informațiilor și deprinderilor de utilizarea a programelor pentru introducerea și validarea și prelucrarea datelor.

-însușirea informațiilor și deprinderilor privind transpunerea datelor pe suport. necesare pentru asigurarea securității datelor introduse și a documentelor create, precum și a documentelor primare, respective a celor obținute după prelucrare prin listare la imprimantă.

Nr. crt.	Obiective de referinta	Conținut tematic	Metode/Forme de activitate	Mijloace de instruire, materiale de invatare	Criterii de evaluare
1	2	3	4	5	6
1	Alegerea programului/șablonului de introducere a datelor	Analizarea documentelor primare pentru identificarea tipurilor de date ce trebuie introduse sau modificate. Alegerea programului de introducere a datelor în funcție de tipul datelor ce urmează a fi introduse. Identificarea șablonului de introducere a datelor conform metodologiei de la locul de muncă.	-explicatia -demonstratia -simularea -expunerea -aplicatii practice	-suport de curs -calculatoare -laptopuri Echipamentele utilizate sunt: - echipamente periferice (de intrare – ieșire)	Se vor evalua cunostintele si deprinderile referitoare la: - utilizarea noțiunilor de bază privind tehnologia informației
2	Introducerea datelor de pe documentele primare	Analizarea elementelor șablonului, în vederea introducerii datelor cu viteză sporită și eficiență maximă. Introducerea datelor în conformitate cu programul/ șablonul ales. EXCEL, ACCESS, FoxPro, WORD Aplicații soft specializate pentru efectuarea anumitor operații, etc. Asigurarea conformitatii și NCectitudinii datelor prin realizarea de verificări permanente.	-explicatia -demonstratia -simularea -expunerea -aplicatii practice	- suport de curs -calculatoare -laptopuri Echipamentele utilizate sunt: - echipamente periferice (de intrare – ieșire)	Se vor evalua cunostintele si deprinderile referitoare la: - utilizarea echipamentelor de intrare/ ieșire a datelor - tehnoredactare - utilizarea unor programe și chei de validare

3	Salvarea datelor introduse	Salvarea datelor introduse pe suport/ dispozitiv de stocare în formatul de fișier adecvat. Salvarea datelor introduse în totalitate. Salvarea datelor se face la intervale de timp stabilite. Identificarea cu ușurință a datelor salvate. Realizarea copiei de automat sau manual, în funcție de opțiune.	-explicatia -demonstratia -simularea -expunerea -aplicatii practice	- suport de curs -calculatoare -laptopuri Echipamentele utilizate sunt: - echipamente periferice (de intrare – ieșire)	Se vor evalua cunostintele si deprinderile referitoare la: -proceduri de verificare și NCectare a datelor - aplicații/ șabloane pentru introducerea/ NCectarea datelor - echipamente și dispozitive de stocare a datelor
4	Verificarea datelor introduse	Verificarea datelor introduse prin modalități adecvate, prezentate în manualele de operare sau în instrucțiuni specifice. Identificarea datelor eronate sau care nu au fost introduse prin verificări.	-explicatia -demonstratia -simularea -expunerea -aplicatii practice	- suport de curs -calculatoare -laptopuri Echipamentele utilizate sunt: - echipamente periferice (de intrare – ieșire)	Se vor evalua cunostintele si deprinderile referitoare la verificarea NCectitudinii datelor.
5	NCectarea datelor eronate	NCectarea datelor neconforme cu documentele primare în momentul identificării neconformităților. Analizarea datelor eronate ca urmare a nerespectării NCelațiilor logice împreună cu persoana responsabilă referitoare la documentele primare. Salvarea datelor NCectate conform instrucțiunilor la locul de muncă.	-explicatia -demonstratia -simularea -expunerea -aplicatii practice	- suport de curs -calculatoare -laptopuri Echipamentele utilizate sunt: - echipamente periferice (de intrare – ieșire)	Se vor evalua cunostintele si deprinderile referitoare la capacitatea de a identifica si NCecta erorile aparute.
6	Prelucrarea datelor. Alegerea programului/ programelor de prelucrare	Alegerea programului/ programelor de prelucrare care NCespund cerințelor de prelucrare stabilite. Identificarea programului/ programelor de prelucrare din lista de programe disponibile la locul de muncă. EXCEL, ACCESS, FoxPro, WORD Aplicații soft specializate pentru	-explicatia -demonstratia -simularea -expunerea -aplicatii practice	-suport de curs -calculatoare -laptopuri Echipamentele utilizate sunt: - echipamente periferice (de intrare – ieșire) - programe	Se vor evalua cunostintele si deprinderile referitoare la: -programele sunt identificate cu operativitate - programele sunt alese cu grijă, adecvat prelucrării

		efectuarea anumitor operații, etc Utilizarea manualelor de operare sau instrucțiuni pentru identificarea facilităților oferite de fiecare program de prelucrare date.		specifice	
7	Efectuarea calculelor pe baza datelor introduse	Efectuarea calculelor prin aplicarea algoritmilor matematici adecvați. Vizualizarea calculelor efectuate pe monitor în vederea verificării. Prezentarea calculelor efectuate pe suportul de ieșire solicitat. Folosirea formule de calcul simple necesare prelucrării datelor, formule ce nu sunt automatizate prin program.	-explicatia -demonstratia -simularea -expunerea -aplicatii practice	- suport de curs -calculatoare -laptopuri Echipamentele utilizate sunt: - echipamente periferice (de intrare – ieșire)	Se vor evalua cunostintele si deprinderile referitoare la: - calculele efectuate sunt NCecte - verificarea calculelor se face cu atenție și rigurozitate
8	Prelucrarea datelor introduse	Prelucrarea datelor prin utilizarea de programe specifice. EXCEL, ACCESS, FoxPro, WORD Datele prelucrate cu respectarea cerințelor formulate de beneficiar. Prezentarea datelor prelucrate pe suportul de ieșire indicat de beneficiar.	-explicatia -demonstratia -simularea -expunerea -aplicatii practice	- suport de curs -calculatoare -laptopuri Echipamentele utilizate sunt: - echipamente periferice (de intrare – ieșire)	Se vor evalua cunostintele si deprinderile referitoare la: - noțiuni de bază privind tehnologia informației - programe de prelucrare date: de calcul, de interogare, de sortare, de filtrare, etc. - tipuri de operații de calcul - criterii de interogare, sortare, filtrare, etc.
9	Transpunerea datelor pe suport Alege suportul de transpunere	Alegerea suportului de transpunere se face în conformitate cu destinația datelor. Cantitatea necesară de suport de transpunere se asigură NCelat cu cerințele. Alegerea suportului de transpunere respectă prioritățile de transpunere, conform graficelor de realizare.	-explicatia -demonstratia -simularea -expunerea -aplicatii practice	-suport de curs -calculatoare -laptopuri Echipamentele utilizate sunt: - echipamente periferice (de intrare – ieșire) - programe specifice	Se vor evalua cunostintele si deprinderile referitoare la: - alegerea suportului de transpunere a datelor - intocmirea graficelor NCect și riguros

10	Pregătește documentul pentru transpunere	Documentul este pregătit pentru transpunere prin setarea caracteristicilor specifice. Aspectul documentului este verificat prin vizualizare pe monitor.	-explicatia -demonstratia -simularea -expunerea -aplicatii practice	-suport de curs -calculatoare -laptopuri Echipamentele utilizate sunt: - echipamente periferice (de intrare – ieșire) - programe specifice	Se vor evalua cunostintele si deprinderile referitoare la: - verificarea aspectului documentului cu atenție - setarea caracteristicilor NCect și cu atenție
11	Alege forma de listare	Echipamentul de ieșire pe care se face listarea NCespunde cerințelor beneficiarului. Echipamentul de ieșire este ales din lista de echipamente disponibile. Echipamentul de ieșire ales îndeplinește condițiile optime de listare a datelor. Tipul de suport de imprimare este ales în conformitate cu cerințele lucrării	-explicatia -demonstratia -simularea -expunerea -aplicatii practice	-suport de curs -calculatoare -laptopuri Echipamentele utilizate sunt: - echipamente periferice (de intrare – ieșire) - programe specifice	Se vor evalua cunostintele si deprinderile referitoare la: - identificarea echipamentului de ieșire NCect - alegerea tipului de suport NCect și cu rigurozitate
12	Listează datele/ documentele	Imprimanta este pornită în conformitate cu instrucțiunile din manualul de operare al acesteia. Imprimanta este alimentată cu suport de imprimare care are caracteristicile NCespunzătoare lucrării. Documentul este listat la imprimantă prin lansare comenzii de listare.	-explicatia -demonstratia -simularea -expunerea -aplicatii practice	-suport de curs -calculatoare -laptopuri Echipamentele utilizate sunt: - echipamente periferice (de intrare – ieșire) - programe specifice	Se vor evalua cunostintele si deprinderile referitoare la: -pornirea imprimantei NCect - lansarea coenzii de listare NCect, cu atenție - alimentarea cu suport de imprimare



S.C. ARTOPROD S.R.L

Rm.Valcea, Ale. Parteneriatului, nr.12, Tel: 0250/736527; 0744/147345; fax:0250/736528

Web: www.artoprod.ro; e-mail : office@artoprod.ro ; artoprodsl@yahoo.com



Regim chimic la cazane ; Laboratoare Chimice si Bacteriologie; Avize-autorizatii mediu; Studii impact; Bilanturi de mediu; Cursuri de calificare, Cursuri de absolvire, Cursuri de calificare si autorizare ISCIR;

PROGRAMA DE PREGĂTIRE PENTRU CURSURILE DE CALIFICARE DE "SUDOR "

Săptămâna	Denumire curs teoretic	Durata (ore)	Denumire tema de pregătire practică	Durata (ore)
I	Importanța sudării ca mijloc modern de asamblare folosit la montarea și repararea instalațiilor mecanice sub presiune și a instalațiilor de ridicat Terminologie, definiții	4	Echipamente de protecție	4
II	Clasificarea procedeelor de sudare	8		
III	Proprietățile generale ale oțelurilor folosite în montarea și repararea instalațiilor mecanice sub presiune și a instalațiilor de ridicat	32		
IV	Sudabilitatea oțelurilor slab, mediu și înalt aliate. compoziția chimică și influența componentilor chimici asupra sudabilității oțelurilor	24	Echipamentul/Aparatul de sudare	40
V	Tehnologia sudării	32	Pregătirea echipamentelor/ Aparatelor de sudare	20
VI	Consumabile pentru sudare	16	Reglarea regimului de sudare	40
VII	Noțiuni asupra crațuirii cu electrozi de cărbune	4	Tehnici și tehnologii de sudare	200
VIII	Echipamente pentru sudarea. Noțiuni de întreținere a echipamentelor	16	Controlul îmbinărilor sudate	60
IX	Deformații și tensiuni apărute în timpul procesului de sudare. Metode de combatere a acestora	16	Defecte de sudare	32
X	Tratamente termice ale îmbinărilor sudate	12	Aplicații	8
XI	Defectele îmbinărilor sudate, cauze, metode de prevenire și remediere	32	Echipamentul de crațuire arc-aer	16
XII	Controlul calității îmbinărilor sudate	16	Tehnica de crațuire arc-aer	16
XIII	Reprezentarea și inscripționarea sudurilor pe desene	8	Metode de prevenire și eliminare a deformațiilor	24
XIV	Legislație, prescripții tehnice, normative care reglementează montarea și repararea instalațiilor mecanice sub presiune și a instalațiilor de ridicat	20	Aplicații	20

TOTAL ORE TEORIE : 240

TOTAL ORE PRACTICĂ : 480