

# 1. Calificarea **Tehnician analize produse alimentare** se obține prin formarea competențelor de la nivelul 3

## Abilități cheie:

- Comunicare în limba modernă
- Gândire critică și rezolvare de probleme de gândire
- Managementul relațiilor interpersonale
- Utilizarea calculatorului și prelucrarea informației
- Comunicare
- Dezvoltarea carierei profesionale
- Procesarea datelor numerice
- Inițierea unei afaceri

## Unități de competență tehnice generale:

- Protecția și securitatea muncii
- Conducerea calității în industria alimentară
- Monitorizarea aplicării măsurilor de igienă și protecția mediului în industria alimentară
- Aplicarea legislației în industria alimentară
- Determinarea valorii nutritive a produselor alimentare
- Tehnica analizelor de laborator

## Unități de competență tehnice specializate:

- Efectuarea analizelor specifice în industria alimentară extractivă
- Efectuarea analizelor specifice în industria fermentativă
- Efectuarea analizelor specifice în industria de morărit, panificație și produse făinoase
- Efectuarea analizelor specifice la obținerea produselor de origine animală
- Efectuarea analizelor specifice în industria prelucrării legumelor și fructelor
- Determinarea falsificării produselor alimentare prin analize de laborator

### Proiectele europene ca strategii educaționale

Scoala noastră a inițiat primul proiect european încă din anul 2000 iar de atunci, a depus numeroase aplicații și a derulat numeroase acțiuni pe linii de finanțare diverse: Socrates-Comenius, Socrates-Leonardo da Vinci, Minerva, ETF, Phare TVET, Phare CBS, Educația 2000+, A doua șansă, Long Life Learning Programme.

Din proiectele derulate, școala și-a îmbogățit patrimoniul, profesorii au beneficiat de stagii de formare și perfecționare la cele mai înalte standarde, elevii și profesorii au participat la activități comune de tip mobilități transnaționale în numeroase țări europene: Franța, Germania, Italia, Belgia, Polonia, Spania, Grecia, Marea Britanie, Estonia, Finlanda, Republica Moldova, Ungaria, Danemarca, Portugalia, Turcia.



Acest material a fost realizat cu sprijinul financiar al Comisiei Europene în cadrul Programului de Invatare pe Tot Parcursul Vietii, proiect „Preparation & Co-mentorship in European Hospitality Training” vezi site-ul <http://preuhotra.leogems.org/>  
Continutul materialului nu reprezintă în mod necesar punctul de vedere al Comisiei ci responsabilitatea privind corectitudinea și autenticitatea revine exclusiv autorilor.

## 2. TEHNICIAN ÎN TURISM

### COMPETENȚE CHEIE:

- Comunicare în limba modernă
- Gândire critică și rezolvare de probleme
- Managementul relațiilor interpersonale
- Utilizarea calculatorului și prelucrarea informației
- Comunicare
- Dezvoltarea carierei profesionale
- Procesarea datelor numerice
- Inițierea unei afaceri

### COMPETENȚE TEHNICE GENERALE

- Mediul concurențial al afacerii
- Marketingul afacerii
- Planificarea operațională
- Resurse umane
- Managementul calității
- Finanțarea afacerii
- Igiena, securitatea muncii și protecția mediului

### COMPETENȚE TEHNICE SPECIALIZATE:

- Tipologia agențiilor de turism
- Operațiuni tehnice ale agenției de turism
- Organizarea agenției de turism
- Oferta de produse și servicii în cadrul agenției de turism
- Politici și strategii de marketing în agenția de turism
- Relații publice și de protocol
- Negocierea și argumentarea vânzării produselor și serviciilor turistice
- Norme de dezvoltare durabilă

#### Parteneriatele educationale

Parteneriatele dezvoltate cu prilejul aplicării și derulării proiectelor europene s-au consolidat de-a lungul anilor și au constituit în permanență o resursă educațională valoroasă. Profesorii și elevii noștri, mai nou, și părinții, au beneficiat și beneficiază de schimburi și mobilități transnaționale în cursul cărora se realizează activități cu un conținut educativ bogat și cu implicare majoră în viața școlii noastre. Politica de deschidere către Europa a școlii noastre ne-a dat posibilitatea de a acumula experiențe valoroase și de a ne considera membrii unei comunități europene de învățare construită de-a lungul a peste 10 ani de colaborare activă.



Lifelong Learning Programme

Acest material a fost realizat cu sprijinul financiar al Comisiei Europene în cadrul Programului de Învățare pe Tot Parcursul Vieții, proiect „Preparation & Co-mentorship in European Hospitality Training” vezi site-ul <http://preuhotra.leogems.org/>. Conținutul materialului nu reprezintă în mod necesar punctul de vedere al Comisiei și responsabilitatea privind corectitudinea și autenticitatea revine exclusiv autorilor.

### 3. Calificarea **Tehnician în industria alimentara** se obține prin formarea competențelor de la nivelul 3

#### Abilități cheie:

- Comunicare în limba modernă
- Gândire critică și rezolvare de probleme
- Managementul relațiilor interpersonale
- Utilizarea calculatorului și prelucrarea informației
- Comunicare
- Dezvoltarea carierei profesionale
- Procesarea datelor numerice
- Inițierea unei afaceri

#### Unități de competențe tehnice generale:

- Conducerea calității în industria alimentară
- Protecția și securitatea muncii
- Controlul proceselor biochimice din industria alimentară
- Aplicarea măsurilor de igienă și protecția mediului în industria alimentară
- Procese tehnologice în industria alimentară
- Marketing în industria alimentară
- Planificarea proceselor tehnologice din industria alimentară

#### Unități de competențe tehnice specializate:

- Tehnologii specifice în industria alimentară extractivă
- Tehnologii specifice în industria alimentară fermentativă
- Tehnologii specifice de obținere a produselor de origine animală
- Tehnologii specifice de prelucrare a legumelor și fructelor
- Tehnologii specifice de obținere a produselor de morărit și panificație

#### Beneficii ale proiectelor

Proiectele derulate și cele aflate în derulare în pe digerate linii de finanțare furnizează valoare adăugată procesului de învățare la nivelul calitativ impus de standardele naționale și internaționale. Activitățile derulate în cadrul proiectelor sunt integrate în programul de învățare iar rezultatele sunt utilizate curent în ridicarea nivelului de pregătire al elevilor.



Acest material a fost realizat cu sprijinul financiar al Comisiei Europene în cadrul Programului de Învățare pe Tot Parcursul Vieții, proiect „Preparation & Co-mentorship in European Hospitality Training” vezi site-ul <http://preuhotra.leogems.org/>  
Continutul materialului nu reprezintă în mod necesar punctul de vedere al Comisiei și responsabilitatea privind corectitudinea și autenticitatea revine exclusiv autorilor.

## 4. ORGANIZATOR BANQUETING

### UNITĂȚI DE COMPETENȚE

#### COMPETENȚE CHEIE:

1. Comunicare în limba modernă
2. Gândire critică și rezolvare de probleme
3. Dezvoltarea relațiilor interpersonale
4. Utilizarea calculatorului și prelucrarea informației
5. Comunicare
6. Dezvoltarea carierei profesionale
7. Procesarea datelor numerice
8. Inițierea unei afaceri

#### COMPETENȚE TEHNICE GENERALE

16. Mediul concurențial al afacerii
17. Marketingul afacerii
18. Planificarea operațională
19. Resurse umane
20. Managementul calității
21. Finanțarea afacerii
22. Igiena, securitatea muncii și protecția mediului

#### COMPETENȚE TEHNICE SPECIALIZATE:

16. Planificarea activităților de servire
17. Oferta de meniuri
18. Activitatea de servire în restaurație
19. Activitatea de servire în bar
20. Organizarea personalului
21. Organizarea serviciilor de protocol
22. Coordonarea serviciilor de protocol
23. Calitatea relațiilor cu clienții
24. Promovarea activităților de servire
25. Decontarea serviciilor prestate

Programul sectorial Leonardo da Vinci

Are ca obiective generale

Dezvoltarea tehnicilor de predare/ învățare pentru toate persoanele implicate în educație și formare profesională (cu excepția nivelului terțiar),

Dezvoltarea institutiilor, organizatiilor care furnizeaza/ faciliteaza accesul la educatie si formare profesionala,

Incurajarea cooperarii europene in educatie si formare profesionala,

Implementarea conceptelor Declaratiei de la Copenhaga cu ajutorul inovatiei, testarii si experimentarii.



Lifelong Learning Programme

Acest material a fost realizat cu sprijinul financiar al Comisiei Europene în cadrul Programului de Învățare pe Tot Parcursul Vieții, proiect „Preparation & Co-mentorship in European Hospitality Training” vezi site-ul <http://preuhotra.leogems.org/>  
Continutul materialului nu reprezintă în mod necesar punctul de vedere al Comisiei ci responsabilitatea privind corectitudinea și autenticitatea revine exclusiv autorilor

## 5. TEHNICIAN ÎN GASTRONOMIE

### UNITĂȚI DE COMPETENȚE

#### COMPETENȚE CHEIE:

- \* Comunicare în limba modernă
- \* Gândire critică și rezolvare de probleme
- \* Dezvoltarea relațiilor interpersonale
- \* Utilizarea calculatorului și prelucrarea informației
- \* Comunicare
- \* Dezvoltarea carierei profesionale
- \* Procesarea datelor numerice
- \* Inițierea unei afaceri

#### COMPETENȚE TEHNICE GENERALE

- \* Mediul concurențial al afacerii
- \* Marketingul afacerii
- \* Planificarea operațională
- \* Resurse umane
- \* Managementul calității
- \* Finanțarea afacerii
- \* Igiena, securitatea muncii și protecția mediului

#### COMPETENȚE TEHNICE SPECIALIZATE:

- \* Amenajarea spațiilor de producție culinară și de patiserie-cofetărie
- \* Organizarea producției culinare
- \* Organizarea producției de patiserie-cofetărie
- \* Consumuri specifice și rețete
- \* Particularitățile cateringului
- \* Sistemul HACCP – siguranța alimentelor
- \* Calitatea și siguranța mediului de muncă
- \* Protecția consumatorilor
- \* Promovarea producției culinare și de patiserie –cofetărie
- \* Bucătăria națională și internațională

#### Programul sectorial Comenius

Se adresează instituțiilor de învățământ preuniversitar de stat și private (de la grădinițe la școli postliceale) și tuturor membrilor comunității educaționale care își desfășoară activitatea în acest sector: elevilor, tuturor categoriilor de personal didactic, precum și autorităților locale, asociațiilor de părinți sau ONG-urilor care activează în domeniul educațional. Comenius sprijină financiar realizarea de parteneriate școlare, proiecte de formare a personalului didactic, rețele de parteneriat școlar, precum și participarea la stagii de formare inițială și continuă pentru a crește calitatea și a consolida dimensiunea europeană în educație.



Acest material a fost realizat cu sprijinul financiar al Comisiei Europene în cadrul

Programului de Învățare pe Tot Parcursul Vieții, proiect „Preparation & Co-mentorship in European Hospitality Training” vezi site-ul <http://preuhotra.leogems.org/>

Continutul materialului nu reprezintă în mod necesar punctul de vedere al Comisiei și responsabilitatea privind corectitudinea și autenticitatea revine exclusiv autorilor.



## 6. TEHNICIAN ÎN HOTELĂRIE

### Abilități cheie:

- Comunicare în limba modernă
- Gândire critică și rezolvare de probleme
- Managementul relațiilor interpersonale
- Utilizarea calculatorului și prelucrarea informației
- Comunicare
- Dezvoltarea carierei profesionale
- Procesarea datelor numerice
- Inițierea unei afaceri

### COMPETENȚE TEHNICE GENERALE

- Mediul concurențial al afacerii
- Marketingul afacerii
- Planificarea operațională
- Resurse umane
- Managementul calității
- Finanțarea afacerii
- Igiena, securitatea muncii și protecția mediului

### COMPETENȚE TEHNICE SPECIALIZATE:

- Rezervarea spațiilor de cazare
- Primirea și cazarea turiștilor
- Coordonarea activităților compartimentelor unităților de cazare
- Gestionarea resurselor umane în unitățile de cazare
- Decontarea serviciilor prestate
- Contractarea în activitatea hotelieră
- Promovarea produsului hotelier
- Atitudinea centrată pe client
- Norme de dezvoltare durabilă

### Programul sectorial Grundtvig

Isi propune sa ofere alternative educationale si sa imbunatateasca accesul celor care, indiferent de varsta, doresc sa dobandeasca noi competente prin forme de educatia adultilor. Grundtvig vine in intampinarea nevoilor de predare/invatare ale adultilor si se adreseaza institutiilor sau organizatiilor care asigura sau faciliteaza educatia acestora.



Lifelong Learning Programme

Acest material a fost realizat cu sprijinul financiar al Comisiei Europene in cadrul Programului de Invatare pe Tot Parcursul Vietii, proiect „Preparation & Co-mentorship in European Hospitality Trainning” vezi site-ul <http://preuhotra.leogems.org/>  
 Continutul materialului nu reprezinta in mod necesar punctul de vedere al Comisiei ci responsabilitatea privind corectitudinea si autenticitatea revine exclusiv autorilor .

## 7. Tehnician Ecolog și Protecția Calității Mediului

### UNITĂȚI DE COMPETENȚĂ CHEIE:

COMUNICARE ÎN LIMBA MODERNĂ  
GÂNDIRE CRITICĂ ȘI REZOLVARE DE PROBLEME  
Managementul RELAȚIILOR INTERPERSONALE  
UTILIZAREA CALCULATORULUI ȘI PRELUCRAREA INFORMAȚIEI  
COMUNICARE  
DEZVOLTAREA CARIEREI PROFESIONALE  
PROCESAREA DATELOR NUMERICE  
INIȚIEREA UNEI AFACERI

### UNITĂȚI DE COMPETENȚĂ TEHNICE GENERALE:

IGIENA ȘI PROTECȚIA MUNCII ÎN DOMENIUL PROTECȚIEI MEDIULUI  
MANAGEMENTUL CALITĂȚII ÎN DOMENIUL PROTECȚIEI MEDIULUI  
OPERAȚII DE BAZĂ ÎN LABORATOR  
ANALIZA CHIMICĂ CALITATIVĂ ȘI CANTITATIVĂ  
ANALIZA INSTRUMENTALĂ

### UNITĂȚI DE COMPETENȚĂ TEHNICE SPECIALIZATE:

POLUAREA ȘI PROTECȚIA MEDIULUI  
CONSERVAREA BIODIVERSITĂȚII  
SUPRAVEGHEREA ȘI CONTROLUL CALITĂȚII MEDIULUI ÎN ECOSISTEMELE ANTROPIZATE  
CHIMIA ȘI BIOLOGIA APELOR NATURALE  
GESTIONAREA DEȘEURILOR  
SUPRAVEGHEREA ȘI CONTROLUL CALITĂȚII APELOR NATURALE  
SUPRAVEGHEREA ȘI CONTROLUL CALITĂȚII AERULUI  
SUPRAVEGHEREA ȘI CONTROLUL CALITĂȚII SOLULUI  
SUPRAVEGHEREA ȘI CONTROLUL CALITĂȚII APEI POTABILE  
SUPRAVEGHEREA ȘI CONTROLUL CALITĂȚII APELOR UZATE

### Programul sectorial Grundtvig

Isi propune sa ofere alternative educationale si sa imbunatateasca accesul celor care, indiferent de varsta, doresc sa dobandeasca noi competente prin forme de educatia adultilor. Grundtvig vine in intampinarea nevoilor de predare/invatare ale adultilor si se adreseaza institutiilor sau organizatiilor care asigura sau faciliteaza educatia acestora.



Lifelong Learning Programme

Acest material a fost realizat cu sprijinul financiar al Comisiei Europene in cadrul Programului de Invatare pe Tot Parcursul Vietii, proiect „Preparation & Co-mentorship in European Hospitality Trainning” vezi site-ul <http://preuhotra.leogems.org/>  
Continutul materialului nu reprezinta in mod necesar punctul de vedere al Comisiei ci responsabilitatea privind corectitudinea si autenticitatea revine exclusiv autorilor .