

Material realizat cu sprijinul financiar al Mecanismului Financiar al SEE 2014 – 2021. Conținutul acestuia (text, fotografii, video) nu reflectă opinia oficială a Operatorului de Program, a Punctului Național de Contact sau a Oficiului Mecanismului Financiar. Informațiile și opiniile exprimate reprezintă responsabilitatea exclusivă a autorului/autorilor.

CAIET

PENTRU STAGIUL DE PREGĂTIRE PRACTICĂ

PROGRAME DE COOPERARE ȘI MOBILITATE ÎN DOMENIUL
ÎNVĂȚĂMÂNTULUI PROFESIONAL ȘI TEHNIC

TITLUL PROIECTULUI: EUROSTAGII PRACTICE

Materialul realizat cu sprijinul financiar al Mecanismului Financiar al SEE 2014-2021. Conținutul acestuia (text, fotografii, video) nu reflectă opinia oficială a Operatorului de, a Punctului Național de contact sau a Oficiului Mecanismului Financiar. Program. Informațiile și opiniile exprimate reprezintă responsabilitatea exclusivă a autorilor

MODEL

CAIET

PENTRU STAGIUL DE PREGĂTIRE PRACTICĂ

Unitatea de invatamant:	LICEUL TEHNOLOGIC „PETRE BANIȚĂ CĂLĂRAȘI”
Numele si prenumele elevului: 2023 LTPB 0001
Nivelul de formare initiala:	NIVEL 4
DENUMIRE MODUL /MODULE SPP	PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PATISERIE-COFETĂRIE SPECIFICE ZONEI
Profil/filiera/Domeniu:	Resurse naturale și protecția mediului/ Industrie alimentară
Calificarea profesionala:	Tehnician în morărit, panificație și produse făinoase
Clasa:	A XII-A I.A.
Perioada stagiului de practică:	(se stabileste de acord cu partenerul de practică)
Partener de practică:	SC MIROSERV PANIF. SRL DĂBULENI
Nume si prenume Tutore Partener	MUNCIOIU MIRABELA
Nume si prenume Supervisor IPT- LICEU	DIȚĂ LIDIA

CADRUL GENERAL

DE DESFĂȘURARE A STAGIULUI DE PRACTICĂ

Glosar :

- Se numește „**Stagiu de practică**” activitatea desfășurată de elevi, în conformitate cu planul de învățământ, care are drept scop verificarea aplicabilității cunoștințelor teoretice însușite de aceștia în cadrul programului de formare initiala.
- Se numește „**Practicant**” elevul care desfășoară activități practice pentru consolidarea propriilor cunoștințe teoretice și pentru formarea abilităților sale, spre a le aplica în concordanță cu unitatile de rezultate ale invatarii prevazute in standardul de pregatire profesionala.
- „**Centru de practică /Organizator de practică**”
- „**Partener de practică**”, este instituția centrală ori locală sau orice altă persoană juridică din România, dintr-o tara participantă sau dintr-o tara terță, ce desfășoară o activitate în corelație cu Calificarile profesionale cuprinse în nomenclatorul Ministerului Educației Naționale și care poate participa la procesul de instruire practică a elevilor.
- Se numește „**Cadru didactic supervizor**” persoana desemnată de Centru de **practică/ Organizatorul de practică**, care va asigura planificarea, organizarea și supravegherea desfășurării stagiului de practică.
- Se numește „**Tutore**” persoana desemnată de *Partenerul de practică* , care va asigura respectarea condițiilor de pregătire și dobândire de către *Practicant* a competențelor profesionale planificate pentru perioada stagiului de practică.
- Practica elevilor se organizează și se desfășoară pe baza unei „**Convenții-cadru**” privind efectuarea stagiului de practică. *Convenția* reprezintă acordul încheiat între *Organizatorul de practică*, *Partenerul de practică* și *Practicant*.
- În timpul derulării stagiului de practică, *Tutorele* împreună cu *Cadrul didactic supervizor* vor evalua *Practicantul* în permanentă, pe baza unei „**Fișe de observație și evaluare**”.

Obligațiile pe care le aveți față de agentul economic sunt următoarele:

- să desfășurați activități conform programei de practică, respectând durata și perioada impuse de unitatea de învățământ de unde proviniți. În cazul nerespectării obligațiilor referitoare la respectarea programului și la realizarea activităților se vor aplica sancțiuni conform *Regulamentului de organizare și funcționare al unității de învățământ*.
- să respectați *regulamentul de ordine interioară*, precum și *normele de protecție a muncii și de apărare împotriva incendiilor*, specifice activității desfășurate. În cazul nerespectării acestui regulament, partenerul de practică își rezervă dreptul de a anula contractul de colaborare referitor la pregătirea practică, după ce, în prealabil, a înștiințat directorul unității de învățământ la care sunteți înscris;
- să completați *Fișa individuală de instructaj privind protecția muncii*;
- să nu folosiți informațiile la care aveți acces în timpul stagiului despre firma pentru a le comunica unui terț sau pentru a le publica, chiar după terminarea stagiului, decât cu acordul partenerului de practică.

În cadrul pregătirii voastre, tutorele trebuie să:

- vă instruiască cu privire la normele de protecție a muncii și de apărare împotriva incendiilor, specifice activităților pe care le veți desfășura;
- fie familiarizat cu sarcinile pe care trebuie să le îndepliniți pe perioada practicii și să își stabilească un program de întâlniri cu profesorul responsabil de practica voastră pentru a discuta evoluția voastră;
- se asigure că toți sunteți supravegheați pe întreaga durată a practicii;
- vă ajute să urmăriți programa de practică, punându-vă la dispoziție mijloacele necesare;
- se asigure că ceilalți angajați ai salonului înțeleg scopul practicii și modul în care ei pot contribui la aceasta;
- informeze atât profesorul responsabil de practică, cât și pe voi referitor la orice fel de cerințe speciale pe perioada practicii (de exemplu, orele de sosire și de plecare, articole de îmbrăcăminte speciale etc.);
- participe la evaluarea voastră, alături de maestrul instructor.

Drepturile elevului la locul de practică să:

- realizați activități în condiții normale, fără a depăși ora 20.00;
- aveți acces la dotările necesare pentru dobândirea rezultatelor învățării cuprinse în modulul SPP;
- aveți acces la orice informație utilă în vederea dobândirii rezultatelor învățării cuprinse în modulul SPP;

PREZENTAREA PARTENERULUI DE PRACTICĂ¹



BRUTĂRIA PIKERU

PARTENER IN DOMENIUL PANIFICAȚIEI, CU SEDIUL IN LOC. DĂBULENI, DOLJ, CU PUNCT DE LUCRU IN LOCALITATEA DĂBULENI, STR. IOAN BUDAI DELEANU, NR. 2, JUD DOLJ.

FIRMA S.C. MIROSERV PANIF SRL ARE URMATOARELE DATE DE IDENTIFICARE:

- CUI 33502208
- NR INMATRICULARE J16/1324/2014
- EUID ROONRC.J16/1324/2014

PRINCIPALUL OBIECT DE ACTIVITATE: OBTINEREA DE PRODUSE DE PANIFICAȚIE
COD CAEN 1071: FABRICAREA PÂINII; FABRICAREA PRĂJITURILOR ȘI A PRODUSELOR PROASPETE DE PATISERIE

- COMERT CU PRODUSE DE PATISERIE

SITUAT LA O DISTANTA DE 1500 M DE LICEUL NOSTRU ESTE UNUL DIN PARTENERII PERMISIVI PENTRU GRUPELE DE ELEVI PE CARE LE DISTRIBUIM CATRE EL.

DOTAREA PE CARE O ARE PERMITE DESFĂȘURAREA IP DE CATRE ELEVII CLASEI A XII-A I.A. AVÂND CALIFICAREA „TEHNICIAN MORĂRIT, PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE”



¹ Profil de activitate, statut juridic, forma de organizare, adresa, complexitatea activității, dimensiune, dotare, etc.

DESCRIERE GENERALĂ A STAGIULUI DE PRACTICĂ²


URÎ 11:FABRICAREA PRODUSELOR DE PATISERIE


Rezultate ale învățării suplimentare/Rezultate ale învățării propuse spre aprofundare/extindere			Conținuturile învățării	Situatii de învățare
Cunoștințe	Abilități	Atitudini		
<p>11.1.1 Operații specifice fabricării semifabricatelor or:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pe bază de zahăr - pe bază de fructe - tip umpluturi și creme tip glazuri 	<p>11.2.1 Urmărirea executării operațiilor de preparare a semifabricatelor de patiserie</p> <p>11.2.2 Verificarea indicilor de calitate ale semifabricatelor de patiserie</p> <p>11.2.3 Remedierea defectelor ce pot să apară la prepararea semifabricatelor de patiserie</p> <p>11.2.4 Stabilirea rețetei de fabricație</p> <p>11.2.5 Verificarea operațiilor de obținere a produselor de patiserie</p> <p>11.2.6 Supravegherea deservirii utilajelor și instalațiilor utilizate fabricarea produselor de patiserie</p> <p>11.2.7 Verificarea indicilor calitativi ai produselor finite</p> <p>11.2.8 Realizarea de produse tradiționale</p>	<p>11.3.1 Comunicarea în cadrul echipei a eventualelor defecte de calitate a semifabricatelor în vederea remedierii</p> <p>11.3.2 Asumarea remedierii defectelor la prepararea semifabricatelor de patiserie</p> <p>11.3.3 Aplicarea cu responsabilitate a normelor privind securitatea și sănătatea în muncă la fabricarea produselor de patiserie</p> <p>11.3.4 Estimarea prin calcul a necesarului de materii prime și auxiliare folosite la fabricarea produselor de patiserie</p> <p>11.3.5 Asumarea corectitudinii realizării analizelor specifice la fabricarea produselor de patiserie</p> <p>11.3.6 Comunicarea/</p>	<p>Descrierea operațiilor din procesul tehnologic de fabricare a produselor de panificație și a produselor de patiserie-cofetărie.</p> <p>Prezentarea materiilor prime și auxiliare utilizate în panificație.</p> <p><u>1. Materii prime și auxiliare folosite în brutărie și patiserie - cofetărie:</u></p> <p>1.1.Sortimente de făină 1.2.Verificarea calității făinii 1.3.Drojdia 1.4.Sarea 1.5.Apa 1.6.Zahărul 1.7.Mierea de albine 1.8.Uleiurile vegetale 1.9.Margarina 1.10.Untul 1.11.Laptele și subprodusele din lapte 1.12.Ouăle 1.13.Untură 1.14.Norme igienico sanitare privind păstrarea lor</p> <p><u>Retetarul produselor de panificație și de patiserie - cofetărie:</u> Pâine albă, pâine neagră, chifle,</p>	<p>activități de implicare directă pentru asumarea rolului în cadrul echipei</p> <p>activități de rezolvare a fișelor de lucru</p>

² Prezentarea scopului, descrierea sarcinilor de munca, a aplicațiilor, lista echipamentelor folosite, lista materiilor prime, SDV-uri/ ustensile/ aparate/ masini si utilaje, subsansamble, et


<p>patiserie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - din aluat dospit - din diferite tipuri de foi - din aluat tip foietaj - din aluat fraged - din aluat opărit din aluat fluid 	<p>(cozonac, plăcinte)</p> <p>11.2.9 Utilizarea unui vocabular adecvat și de specialitate la fabricarea produselor de patiserie</p> <p>11.2.10 Accesarea, căutarea și folosirea serviciilor prin Internet.</p> <p>11.2.11 Utilizarea documentației de specialitate pentru actualizarea permanentă a cunoștințelor la fabricarea produselor de patiserie</p>	<p>raportarea rezultatelor analizelor specifice la fabricarea produselor de patiserie</p> <p>11.3.7 Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul rezolvării neconcordanțelor la recepția materiilor prime și auxiliare</p> <p>11.3.8 Adaptarea la cerințele și la dinamica evoluției tehnologice la fabricarea produselor de patiserie</p>	<p>covrigi, cozonac, plăcinte, merdenele, ștrudele,</p> <p><u>2.Obținerea produselor de panificație</u></p> <p>2.1.Produse de covrigărie</p> <p><u>3.Obținerea produselor (semipreparatelor) de patiserie</u></p> <p>3.1.Aluatul opărit 3.2.Foile de plăcintă 3.3.Aluatul fraged 3.4.Aluatul foietaj 3.5.Aluatul fluid 3.6.Aluatul dospit</p> <p><u>4.Obținerea produselor (semipreparatelor) de cofetărie</u></p> <p>4.1.Semipreparate pe bază de zahăr 4.2. Semipreparate din făină și ouă 4.3.Semipreparate din albuș 4.4.Creme obținute în cofetărie 4.5.Prăjituri pe bază de blat 4.6.Prăjituri din foi 4.7.Prăjituri pe bază de coji Semipreparate din fructe uleioase</p> <p>5.Procedee tehnologice speciale</p> <p>7. Echipamente tehnologice din dotarea laboratoarelor de patiserie - cofetărie</p> <p>8. Măsuri pentru evitarea defectelor de fabricație.</p> <p>9. Valoarea nutritivă a produselor de patiserie - cofetărie</p> <p>10. Controlul calității în panificație-patiserie, cofetărie.</p>	<p>Realizarea produselor conform rețetelor și respectarea normelor de igienă</p> <p>activități de implicare directă pentru asumarea rolului în cadrul echipei</p> <p>activități de rezolvare a fișelor de lucru</p>


ACTIVITĂȚI ZILNICE³

Ziua 1 (lucrarea 1)/ Data:	Intervalul orar:
Activități:			
			
Rezultatul invatarii:			
Observații :			

Ziua 2 (lucrarea 2)/ Data:		Intervalul orar:	
Activități:			
			
Rezultatul invatarii:			
Observații :			

3- se vor completa zilnic sau de cate ori elevul practicant va participa la o lucrare noua, dar nu mai puțin de o fișă pe săptămână

Ziua 3 (lucrarea 3) /Data:		Intervalul orar:	
Activități:			
			
Rezultatul invatarii:			
Observații :			

Ziua 4(lucrarea 4) Data:		Intervalul orar:	
Activități:			
			
Rezultatul invatarii:			
Observații :			

--

Ziua 5(lucrarea 5) Data:		Intervalul orar:	
--	--	-------------------------	--

Activități:



Rezultatul invatarii:

--

Observații :

--

Ziua 6(lucrarea 6)		Intervalul orar:	
----------------------------	--	-------------------------	--

Activități:





Rezultatul invatarii:

--


Observații :


--

Ziua 7 (lucrarea 7) Data:		Intervalul orar:	
Activități:			
			
Rezultatul invatarii:			
Observații :			

Ziua 8 (lucrarea 8) Data:		Intervalul orar:	
Activități:			
			
Rezultatul invatarii:			
Observații :			

--

Ziua 9(lucrarea 9) Data:		Intervalul orar:	
Activități:			
			
Rezultatul invatarii:			
Observații :			

Ziua 10(lucrarea 10) Data:		Intervalul orar:	
Activități:			
			
Rezultatul invatarii:			

Observații :

Anexa 1/ OMEN nr.3539/2012

ANEXA PEDAGOGICĂ

a Contractului de pregătire practică nr.

- 1 Durata totală a stagiului de pregătire practică
Nr. săptămâni.....
Nr. zile/săptămână.....
Nr. total ore.....
- 2 Calendarul stagiului de pregătire practică, timpul de lucru și orarul (de precizat perioadele și zilele de pregătire pentru practica săptămânală și pentru cea comasată; în cazul unor secvențe de instruire derulate la puncte de lucru din locații diferite, se vor preciza distinct perioadele și zilele de pregătire pentru fiecare dintre acestea.)
.....
.....
- 3 Adresa unde se va derula stagiul de pregătire practică (în cazul mai multor puncte de lucru cu locații diferite se va indica adresa fiecărui punct de lucru)
.....
.....
.....
- 4 Deplasarea în afara locului unde este repartizat practicantul vizează următoarele locații
.....

**Iceland
Liechtenstein
Norway grants**

INSPECTORATUL ȘCOLAR JUDEȚEAN DOLJ
LICEUL TEHNOLOGIC "PETRE BANIȚĂ"
Călărași, Dolj, Str. Petre Baniță, nr. 219
Tel./Fax 0251334703, e-mail: gsacalarasi@gmail.com, www.ltpb.ro

**"Working together for a green, competitive and
inclusive Europe"**

11. Definirea unităților de competențe și a competențelor care vor fi dobândite pe perioada efectuării stagiului de practică în conformitate cu Standardul de pregătire profesională și curriculumul aprobat prin Ordinul Ministrului Educației Naționale nr. OMEN nr.3539/2012.

Unitatea de rezultate ale învățării	Rezultatul învățării	Modulul de pregătire	Posturile de lucru*	Activități planificate/situații de învățare	Observații

12. Modalități de evaluare și reevaluare a pregătirii profesionale dobândite de practicant pe perioada stagiului de pregătire practică.

Se menționează toate rezultatele învățării planificate a fi dobândite pe parcursul stagiului de practică care face obiectul contractului de pregătire practică. Ele trebuie să fie formulate măsurabil în raport cu rezultatele învățării vizate la punctul 11 de mai sus.

Fiecărui rezultat al învățării definit, trebuie să-i fie alocată cel puțin o evaluare.

Subiectul evaluării/reevaluării	Metoda/instrumentul de evaluare/reevaluare	Evaluatorul	Data	Observații

Iceland
Liechtenstein
Norway grants



INSPECTORATUL ȘCOLAR JUDEȚEAN DOLJ
LICEUL TEHNOLOGIC "PETRE BANIȚĂ"
Călărași, Dolj, Str. Petre Baniță, nr. 219
Tel./Fax 0251334703, e-mail: gsacalarasi@gmail.com, www.ltpb.ro

"Working together for a **green, competitive and
inclusive** Europe"

Am luat la cunoștință:

	Cadru didactic supervisor	Tutore de practică	Elev practicant
Numele și prenumele			
Data			
Semnătura			

Notă:

Se înmânează câte un exemplar al prezentei anexe pedagogice cadrului didactic, tutorelui de practică și practicantului sau părintelui/tutorelui legal al acestuia

Concluziile elevului practicant la finalul stagiului

Concluzii despre stagiul efectuat :

.....

Concluzii despre activitate practica / lucrări efectate/ dotări / program...

.....

Concluzii privind competențele dobândite :

.....

Anexa – Descrierea unei lucrări/miniproiect/aplicație⁴

4- se va alege una din lucrările efectuate din care elevul va realiza un proiect.