

ANEXA 9: Domeniul INDUSTRIE ALIMENTARĂ

Nivel	Domeniul	Profilul postului/catedrei	Discipline/module din profilul postului / catedrei	Nr. crt.
Liceu	9. Industrie alimentară	9. Industrie alimentară	ANEXA 9	
			Analize specifice în industria alimentară fermentativă	1
			Analize specifice în industria de morărit, panificație și produse făinoase	2
			Aplicarea legislației în industria alimentară	3
			Aplicarea măsurilor de igienă și siguranța alimentelor	4
			Biochimia produselor alimentare	5
			Conducerea calității în industria alimentară	6
			Curriculum în dezvoltare locală – clasa a XI-a	7
			Determinarea falsificărilor produselor alimentare prin analize de laborator	8
			Efectuarea analizelor specifice în industria alimentară extractivă	9
			Efectuarea analizelor specifice în industria prelucrării legumelor și fructelor	10
			Efectuarea analizelor specifice la obținerea produselor de origine animală	11
			Fabricarea ciocolatei, prafului și untului de cacao	12
			Fabricarea conservelor și semiconservelor din carne și pește	13
			Fabricarea crupelor, produselor expandate și a fulgilor de cereale	14
			Fabricarea drajeurilor	15
			Fabricarea halvarei	16
			Fabricarea preparatelor din carne	17
			Fabricarea produselor de caramelaj	18
			Fabricarea produselor de patiserie și cofetărie	19
			Fabricarea produselor făinoase	20
			Fabricarea uleiului și margarinei	21
			Marketing în industria alimentară	22
			Microbiologia și igiena în industria alimentară	23
			Obținerea produselor zaharoase din masa de fondant	24
			Obținerea produselor zaharoase gelificate	25
			Operații de bază în laborator în industria alimentară	26
			Operații și utilaje în industria alimentară	27
			Planificarea proceselor tehnologice din industria alimentară	28
			Prelucrarea animalelor în abator	29
			Prelucrarea și conservarea legumelor și fructelor	30
			Protecția și securitatea muncii	31
			Securitatea și sănătatea în muncă în industria alimentară	32
			Securitatea și sănătatea în muncă și protecția mediului în industria alimentară	33
			Stagii de pregătire practică - Tehnici de laborator în industria alimentară – clasa a XI-a	34
			Stagiu de pregătire practică - Curriculum în dezvoltare locală – clasa a IX-a	35
			Stagiu de pregătire practică - Curriculum în dezvoltare locală – clasa a X-a	36

Nivel	Domeniul	Profilul postului/catedrei	Discipline/module din profilul postului / catedrei	Nr. crt.
Liceu	9. Industrie alimentară	9. Industrie alimentară	ANEXA 9	
			Tehnologia fabricării alcoolului rafinat din materii prime amidonoase	37
			Tehnologia fabricării alcoolului rafinat din melasă	38
			Tehnologia fabricării margarinei	39
			Tehnologia fabricării pâinii, produselor de franzelărie și simigerie	40
			Tehnologia fabricării produselor lactate	41
			Tehnologia morăritului	42
			Tehnologia obținerii berii	43
			Tehnologia obținerii produselor de patiserie	44
			Tehnologia obținerii semipreparatelor în patiserie	45
			Tehnologia prelucrării și conservării legumelor și fructelor	46
			Tehnologii specifice de obținere a produselor de morărit și panificație	47
			Tehnologii specifice de obținere a produselor de origine animală	48
			Tehnologii specifice de prelucrare a legumelor și fructelor	49
			Tehnologii specifice în industria alimentară extractivă	50
			Tehnologii specifice în industria alimentară fermentativă	51
			Valorificarea și comercializarea produselor de morărit și panificație	52
			Valorificarea și comercializarea produselor de origine animală	53

Nivel	Domeniul	Profilul postului/catedrei	Discipline/module din profilul postului / catedrei	Nr. crt.
Învățământ profesional	9. Industrie alimentară	Industrie alimentară	ANEXA 9	
			Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă și de protecția mediului în industria alimentară	1
			Cernerea produselor intermediare	2
			Conservarea legumelor și fructelor	3
			Executarea operațiilor de bază în laborator în industria alimentară	4
			Fabricarea alcoolului rafinat	5
			Fabricarea brânzeturilor	6
			Fabricarea glucozei, dextrinei și amidonului	7
			Fabricarea margarinei	8
			Fabricarea preparatelor din carne	9
			Fabricarea produselor de laborator și cofetărie	10
			Fabricarea produselor de panificație	11
			Fabricarea produselor de patiserie	12
			Fabricarea produselor făinoase	13
			Fabricarea produselor lactate de desert	14
			Fabricarea produselor lactate proaspete	15
			Fabricarea produselor zaharoase	16
			Fabricarea semiconservelor și a conservelor din carne și pește	17
			Fabricarea sucurilor din legume și fructe și a băuturilor răcoritoare	18
			Fabricarea uleiului brut	19
			Fabricarea zahărului	20
			Fermentarea și maturarea berii	21
			Filtrarea și îmbutelierea berii	22
			Măcinarea cerealelor	23
			Microbiologia și igiena în industria alimentară	24
			Obținerea conservelor din lapte	25
			Obținerea malțului	26
			Obținerea mustului de bere	27
			Obținerea vinului	28
			Omogenizarea și pregătirea pentru livrare a produselor finite	29
			Operații și utilaje în industria alimentară	30
			Pregătirea legumelor și fructelor în vederea conservării	31
			Pregătirea materiilor prime în vederea măcinării	32
			Prelucrarea carcaselor și a materiilor auxiliare	33
			Prepararea rachiurilor naturale	34
			Prepararea vinurilor speciale	35
			Rafinarea uleiului brut	36
			Recepția și pregătirea materiilor prime și auxiliare	37
			Sacrificarea animalelor în abator	38
			Stagiu de pregătire practică - Curriculum în dezvoltare locală – clasa a IX-a	39
			Stagiu de pregătire practică - Curriculum în dezvoltare locală – clasa a X-a	40
			Stagiu de pregătire practică - Curriculum în dezvoltare locală – clasa a XI-a	41
			Valorificarea legumelor și fructelor prin tehnologii speciale	42

Nivel	Domeniul	Profilul postului/catedrei	Discipline/module din profilul postului / catedrei	Nr. crt.
Stagii de pregătire practică	9. Industrie alimentară	Industrie alimentară	ANEXA 9	
			Cernerea produselor intermediare	1
			Conservarea legumelor și fructelor	2
			Fabricarea alcoolului rafinat	3
			Fabricarea brânzeturilor	4
			Fabricarea glucozei, dextrinei și amidonului	5
			Fabricarea margarinei	6
			Fabricarea preparatelor din carne	7
			Fabricarea produselor de laborator și cofetărie	8
			Fabricarea produselor de panificație	9
			Fabricarea produselor de patiserie	10
			Fabricarea produselor făinoase	11
			Fabricarea produselor lactate de desert	12
			Fabricarea produselor lactate proaspete	13
			Fabricarea produselor zaharoase	14
			Fabricarea semiconservelor și a conservelor din carne și pește	15
			Fabricarea sucurilor din legume și fructe și a băuturilor răcoritoare	16
			Fabricarea uleiului brut	17
			Fabricarea zahărului	18
			Fermentarea și maturarea berii	19
			Filtrarea și îmbutelierea berii	20
			Măcinarea cerealelor	21
			Obținerea conservelor din lapte	22
			Obținerea malțului	23
			Obținerea mustului de bere	24
			Obținerea vinului	25
			Omogenizarea și pregătirea pentru livrare a produselor finite	26
			Pregătirea legumelor și fructelor în vederea conservării	27
			Pregătirea materiilor prime în vederea măcinării	28
			Prelucrarea carcaselor și a materiilor auxiliare	29
			Prepararea rachiurilor naturale	30
			Prepararea vinurilor speciale	31
			Rafinarea uleiului brut	32
			Recepția și pregătirea materiilor prime și auxiliare	33
			Sacrificarea animalelor în abator	34
			Valorificarea legumelor și fructelor prin tehnologii speciale	35