**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 extractivă | 1 |
| Analize specifice în industria alimentară fermentativă | 2 |
| Analize specifice în industria de morărit, panificație și produse făinoase | 3 |
| Analize specifice la obținerea produselor de origine animală | 4 |
| Analize specifice în industria prelucrării legumelor și fructelor | 5 |
| Biochimia produselor alimentare | 6 |
| Curriculum în dezvoltare locală – clasa a XI-a | 7 |
| Curriculum în dezvoltare locală – clasa a XII-a | 8 |
| Fabricarea berii | 9 |
| Fabricarea glucozei, dextrinei și amidonului | 10 |
| Fabricarea malțului | 11 |
| Fabricarea pâinii, produselor de franzelărie și simigerie | 12 |
| Fabricarea produselor din carne și pește | 13 |
| Fabricarea produselor zaharoase | 14 |
| Fabricarea produselor de patiserie | 15 |
| Fabricarea uleiului și margarinei | 16 |
| Fabricarea vinului | 17 |
| Fabricarea zahărului | 18 |
| Microbiologia și igiena în industria alimentară | 19 |
| Operații de bază în laborator în industria alimentară | 20 |
| Operații și utilaje în industria alimentară | 21 |
| Pregătire practică comasată - Curriculum în dezvoltare locală – clasa a X-a | 22 |
| Prelucrarea și conservarea legumelor și fructelor | 23 |
| Securitatea și sănătatea în muncă și protecția mediului în industria alimentară | 24 |
| Stagii de pregătire practică - Asigurarea calității produselor alimentare | 25 |
| Stagii de pregătire practică - Curriculum în dezvoltare locală – clasa a IX-a | 26 |
| Stagii de pregătire practică - Determinarea falsificărilor produselor alimentare prin analize de laborator - clasa a XII-a | 27 |
| Stagii de pregătire practică - Fabricarea alcoolului și a drojdiei de panificație | 28 |
| Stagii de pregătire practică  Tehnologii specifice în industria alimentară extractivă | 29 |
| Stagii de pregătire practică - Fabricarea produselor făinoase | 30 |
| Stagii de pregătire practică - Fabricarea produselor de laborator și cofetărie | 31 |
| Stagii de pregătire practică - Tehnici de laborator în industria alimentară – clasa a XI-a | 32 |
| Stagii de pregătire practică - Valorificarea și comercializarea produselor de origine animală | 33 |
| Tehnologia fabricării produselor lactate | 34 |
| Tehnologia morăritului | 35 |
| Tehnologii specifice de obținere a produselor de morărit și panificație | 36 |
| Tehnologii specifice de obținere a produselor de origine animală | 37 |
| Tehnologii specifice de prelucrare a legumelor și fructelor | 38 |
| Tehnologii specifice în industria alimentară fermentativă | 39 |
| Tehnologia tăierii animalelor | 40 |

| **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 |