

**Programul de Educație, Burse, Ucenicie și Antreprenoriatul Tinerilor în România finanțat prin Granturile SEE-Mecanismul Financiar 2014-2021 cu titlul „Profesorii învață de la profesori”/“Teachers learn from Teachers” 2021-EY-PCVET-0015**

**MEMORANDUM DE ÎNȚELEGERE**

**1. Obiectivele Memorandumului de Înțelegere**

Memorandumul de Înțelegere crează cadrul pentru cooperarea dintre instituțiile competente. Acesta are ca scop stabilirea de încredere reciprocă între parteneri. În cadrul acestui Memorandum de Înțelegere, organizațiile partenere își acceptă reciproc criteriile și procedurile pentru asigurarea calității, validarea și recunoașterea cunoștințelor, abilităților/aptitudinilor și competențelor în scopul transferului de credite.

Au fost agreate și alte obiective? Bifați

- Nu  
 Da – acestea sunt

- Îmbunătățirea activității de formare a elevilor pentru calificarea profesională „Brutar-patiser-preparator produse făinoase„ la agentul economic partener, unde se desfășoară activitatea de instruire practică, prin sincronizarea activității de predare teoretică realizată în cadrul școlii;
- Formarea elevilor pentru locul de muncă în parteneriat instituțional între școală și agentul economic, asigurând astfel „ primul job„
- Studiarea activităților privind însușirea abilităților practice la locul de muncă din cadrul instituției de învățământ parteneră; învățarea după un model de bune practici a elevilor din școala gazdă;
- Îmbunătățirea competențelor digitale și social-media;
- Creșterea calității educației și formării profesionale la nivelul standardelor europene;

**2. Organizațiile care semnează Memorandum de Înțelegere**

**Organizația 1**

Țara	România
Numele organizației	Liceul Tehnologic de Industrie Alimentară „George Emil Palade”
Adresă	Str. Crizantemei nr.3 loc. Satu Mare jud.Satu Mare cod 440168
Telefon/Fax	0261716237
E-mail	liceulalimentar@gmail.com
Website	
Persoană de contact	Kerekes Antal Zoltan
Telefon/Fax	0742295995



E-mail	fedtryler@gmail.com
<b>Organizația 2</b>	
Țara	România
Numele organizației	SC BACKEREI FASTUS SA
Adresă	Str. Darius Pop nr.2 loc.Satu Mare jud.Satu Mare cod 440196
Telefon/Fax	0261769535
E-mail	
Website	
Persoană de contact	Perpec Norbert Antal
Telefon/Fax	0745325247
E-mail	
<b>3. Calificarea care face obiectul prezentului Memorandum de Înțelegere</b>	
<b>Calificarea: Brutar-Patiser_preparator produse făinoase</b>	
Țara	România
Titlul de calificare	Brutar-Patiser_preparator produse făinoase
Nivelul CEC (dacă este cazul)	Nivel calificare 3
Nivelul CNC (dacă este cazul)	Nivel calificare 3
Unitatea rezultatelor învățării pentru etapele de mobilitate	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicarea noțiunilor de microbiologie și a normelor de igienă în industria alimentară</li> <li>• Exploatarea utilajelor și echipamentelor utilizate în industria alimentară</li> </ul>
Documente incluse în anexă – bifați după caz	<input type="checkbox"/> Suplimentul la Certificatul Profesional Europass <input type="checkbox"/> Rezultatele învățării aferente calificării <input checked="" type="checkbox"/> Descrierea unităților rezultatelor învățării pentru mobilitate <input type="checkbox"/> Altele: specificați



<b>4. Evaluare, documentare, validare și recunoaștere</b>	
Prin semnarea acestui Memorandum de Înțelegere confirmăm că am discutat procedurile pentru evaluare, documentare, validare și recunoaștere și că suntem de acord cu privire la modul în care acestea se realizează.	
<b>5. Validarea acestui Memorandum de Înțelegere</b>	
Acest Memorandum de Înțelegere este valid până la: 31.08.2023	
<b>6. Procesul de evaluare și revizuire</b>	
Funcționarea activității parteneriatului va fi evaluată și revizuită de: 21.04.2023 persoană(persoane)/organizație(organizații)	
Kerekes Antal Zoltan - Liceul Tehnologic de Industrie Alimentară „George Emil Palade” / Perpec Norbert Antal - SC BACKEREI FASTUS SA	
<b>7. Semnături</b>	
<b>Organizația/ Țara</b>	<b>Organizația/ Țara</b>
Liceul Tehnologic de Industrie Alimentară „George Emil Palade” / România	SC BACKEREI FASTUS SA/ România
Nume, funcție	Nume, funcție
Prof. Kerekes Antal Zoltan, Director	Perpec Norbert Antal, Manager
Locul, data 26.01.2023	Locul, data 26.01.2023
Satu Mare,	Satu Mare,
<b>8. Anexe</b>	



## Anexa 1

Descrierea unităților rezultatelor învățării pentru stagiul de pregătire practică (CDL)

### 1. Aplicarea noțiunilor de microbiologie și a normelor de igienă în industria alimentară

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<b>2.1.6.</b> Reguli de igienă individuală în industria alimentară	<b>2.2.3.</b> Aplicarea regulilor de igienă individuală	<b>2.3.1.</b> Conștientizarea importanței factorilor externi asupra dezvoltării microorganismelor din industria alimentară <b>2.3.5.</b> Asumarea responsabilității în abordarea unei conduite preventive pentru eliminarea riscurilor de îmbolnăvire prin consumul de alimente contaminate
<b>2.1.7</b> Metode de igienizare a spațiilor și echipamentelor din industria morăritului și panificației	<b>2.2.4.</b> Igienizarea spațiilor și echipamentelor din industria morăritului și panificației <b>2.2.5.</b> Pregătirea materialelor de igienizare <b>2.2.6.</b> Aplicarea bunelor practici de igienizare, manipulare, depozitare și transport la fabricarea produselor de morărit și panificație	<b>2.3.3.</b> Respectarea procedurii de lucru la efectuarea operațiilor de igienizare <b>2.3.4.</b> Colaborarea cu membrii echipei pentru respectarea regulilor de igienă a spațiilor și echipamentelor din industria morăritului și panificației <b>2.3.6.</b> Respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă, protecția mediului și PSI la igienizarea spațiilor și echipamentelor

### 2. Exploatarea utilajelor și echipamentelor utilizate în industria alimentară

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<b>3.1.1</b> Termeni specifici unui process tehnologic	<b>3.2.1</b> Utilizarea termenilor specifici unui process tehnologic <b>3.2.2</b> Identificarea tipului de operație <b>3.2.9</b> Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate	



<p><b>3.1.3</b> Transportul materialelor solide, lichide și gazoase</p>	<p><b>3.2.2</b> Identificarea tipului de operație  <b>3.2.4</b> Identificarea utilajului/ aparatului/ instalației folosite în industria alimentară  <b>3.2.5</b> Pregătirea aparatului/ utilajului/ instalației pentru pornire/ oprire  <b>3.2.6</b> Executarea manevrelor de pornire/ oprire a aparatelor/ utilajelor/ instalațiilor folosite în industria alimentară  <b>3.2.7</b> Supravegherea funcționării aparatelor/ utilajelor/ instalațiilor folosite în industria alimentară  <b>3.2.8</b> Accesarea, căutarea și folosirea serviciilor prin internet pentru documentarea privind aparate, utilaje și echipamente utilizate în industria alimentară  <b>3.2.9</b> Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate  <b>3.2.10</b> Comunicarea/ raportarea rezultatelor activităților profesionale desfășurate</p>	<p><b>3.3.1</b> Exploatarea aparatelor/ utilajelor/ instalațiilor conform indicațiilor din fișa tehnică  <b>3.3.2</b> Respectarea cu strictețe a succesiunii operațiilor tehnologice indicate în fișele tehnologice  <b>3.3.3</b> Raportarea imediată a incidentelor funcționale ce apar în timpul exploatării aparatului/ utilajului/ instalației  <b>3.3.4</b> Executarea pornirii a utilajelor în condiții de siguranță  <b>3.3.5</b> Conștientizarea importanței respectării normelor de sănătate și securitate în muncă și de protecție a mediului  <b>3.3.6</b> Asumarea în cadrul echipei de la locul de muncă, a responsabilității pentru sarcina de lucru primită  <b>3.3.8</b> Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul îndeplinirii sarcinilor de la locul de muncă</p>
<p><b>3.1.5. Mărunțirea materialelor</b></p>	<p><b>3.2.2</b> Identificarea tipului de operație  <b>3.2.4</b> Identificarea utilajului/ aparatului/ instalației folosite în industria alimentară  <b>3.2.5</b> Pregătirea aparatului/ utilajului/ instalației pentru pornire/ oprire  <b>3.2.6</b> Executarea manevrelor de pornire/ oprire a aparatelor/ utilajelor/ instalațiilor folosite în industria alimentară  <b>3.2.7</b> Supravegherea funcționării aparatelor/</p>	<p><b>3.3.1</b> Exploatarea aparatelor/ utilajelor/ instalațiilor conform indicațiilor din fișa tehnică  <b>3.3.2</b> Respectarea cu strictețe a succesiunii operațiilor tehnologice indicate în fișele tehnologice  <b>3.3.3</b> Raportarea imediată a incidentelor funcționale ce apar în timpul exploatării aparatului/ utilajului/ instalației  <b>3.3.4</b> Executarea pornirii a utilajelor în condiții de siguranță</p>



	<p>utilajelor/ instalațiilor folosite în industria alimentară</p> <p><b>3.2.8</b> Accesarea, căutarea și folosirea serviciilor prin internet pentru documentarea privind aparate, utilaje și echipamente utilizate în industria alimentară</p> <p><b>3.2.9</b> Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate</p> <p><b>3.2.10</b> Comunicarea/ raportarea rezultatelor activităților profesionale desfășurate</p>	<p><b>3.3.5</b> Conștientizarea importanței respectării normelor de sănătate și securitate în muncă și de protecție a mediului</p> <p><b>3.3.6</b> Asumarea în cadrul echipei de la locul de muncă, a responsabilității pentru sarcina de lucru primită</p> <p><b>3.3.8</b> Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul îndeplinirii sarcinilor de la locul de muncă</p>
<b>3.1.6</b> Separarea amestecurilor	<p><b>3.2.2</b> Identificarea tipului de operație</p> <p><b>3.2.4</b> Identificarea utilajului/ aparatului/ instalației folosite în industria alimentară</p> <p><b>3.2.5</b> Pregătirea aparatului/ utilajului/ instalației pentru pornire/ oprire</p> <p><b>3.2.6</b> Executarea manevrelor de pornire/ oprire a aparatelor/ utilajelor/ instalațiilor folosite în industria alimentară</p> <p><b>3.2.7</b> Supravegherea funcționării aparatelor/ utilajelor/ instalațiilor folosite în industria alimentară</p> <p><b>3.2.8</b> Accesarea, căutarea și folosirea serviciilor prin internet pentru documentarea privind aparate, utilaje și echipamente utilizate în industria alimentară</p> <p><b>3.2.9</b> Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate</p> <p><b>3.2.10</b> Comunicarea/ raportarea rezultatelor activităților profesionale desfășurate</p>	<p><b>3.3.1</b> Exploatarea aparatelor/ utilajelor/ instalațiilor conform indicațiilor din fișa tehnică</p> <p><b>3.3.2</b> Respectarea cu strictețe a succesiunii operațiilor tehnologice indicate în fișele tehnologice</p> <p><b>3.3.3</b> Raportarea imediată a incidentelor funcționale ce apar în timpul exploatarei aparatului/ utilajului/ instalației</p> <p><b>3.3.4</b> Executarea pornirii a utilajelor în condiții de siguranță</p> <p><b>3.3.5</b> Conștientizarea importanței respectării normelor de sănătate și securitate în muncă și de protecție a mediului</p> <p><b>3.3.6</b> Asumarea în cadrul echipei de la locul de muncă, a responsabilității pentru sarcina de lucru primită</p> <p><b>3.3.8</b> Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul îndeplinirii sarcinilor de la locul de muncă</p>





<p><b>3.1.7</b> Amestecarea materialelor solide, păstoase și lichide</p>	<p><b>3.2.2</b> Identificarea tipului de operație  <b>3.2.4</b> Identificarea utilajului/ aparatului/ instalației folosite în industria alimentară  <b>3.2.5</b> Pregătirea aparatului/ utilajului/ instalației pentru pornire/ oprire  <b>3.2.6</b> Executarea manevrelor de pornire/ oprire a aparatelor/ utilajelor/ instalațiilor folosite în industria alimentară  <b>3.2.7</b> Supravegherea funcționării aparatelor/ utilajelor/ instalațiilor folosite în industria alimentară  <b>3.2.8</b> Accesarea, căutarea și folosirea serviciilor prin internet pentru documentarea privind aparate, utilaje și echipamente utilizate în industria alimentară  <b>3.2.9</b> Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate  <b>3.2.10</b> Comunicarea/ raportarea rezultatelor activităților profesionale desfășurate</p>	<p><b>3.3.1</b> Exploatarea aparatelor/ utilajelor/ instalațiilor conform indicațiilor din fișa tehnică  <b>3.3.2</b> Respectarea cu strictețe a succesiunii operațiilor tehnologice indicate în fișele tehnologice  <b>3.3.3</b> Raportarea imediată a incidentelor funcționale ce apar în timpul exploatării aparatului/ utilajului/ instalației  <b>3.3.4</b> Executarea pornirii a utilajelor în condiții de siguranță  <b>3.3.5</b> Conștientizarea importanței respectării normelor de sănătate și securitate în muncă și de protecție a mediului  <b>3.3.6</b> Asumarea în cadrul echipei de la locul de muncă, a responsabilității pentru sarcina de lucru primită  <b>3.3.8</b> Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul îndeplinirii sarcinilor de la locul de muncă</p>
<p><b>3.1.8</b> Operații bazate pe transfer de căldură</p>	<p><b>3.2.2</b> Identificarea tipului de operație  <b>3.2.4</b> Identificarea utilajului/ aparatului/ instalației folosite în industria alimentară  <b>3.2.5</b> Pregătirea aparatului/ utilajului/ instalației pentru pornire/ oprire  <b>3.2.6</b> Executarea manevrelor de pornire/ oprire a aparatelor/ utilajelor/ instalațiilor folosite în industria alimentară  <b>3.2.7</b> Supravegherea funcționării aparatelor/</p>	<p><b>3.3.1</b> Exploatarea aparatelor/ utilajelor/ instalațiilor conform indicațiilor din fișa tehnică  <b>3.3.2</b> Respectarea cu strictețe a succesiunii operațiilor tehnologice indicate în fișele tehnologice  <b>3.3.3</b> Raportarea imediată a incidentelor funcționale ce apar în timpul exploatării aparatului/ utilajului/ instalației  <b>3.3.4</b> Executarea pornirii a utilajelor în condiții de siguranță</p>



	<p>utilajelor/ instalațiilor folosite în industria alimentară</p> <p><b>3.2.8</b> Accesarea, căutarea și folosirea serviciilor prin internet pentru documentarea privind aparate, utilaje și echipamente utilizate în industria alimentară</p> <p><b>3.2.9</b> Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate</p> <p><b>3.2.10</b> Comunicarea/ raportarea rezultatelor activităților profesionale</p>	<p><b>3.3.5</b> Conștientizarea importanței respectării normelor de sănătate și securitate în muncă și de protecție a mediului</p> <p><b>3.3.6</b> Asumarea în cadrul echipei de la locul de muncă, a responsabilității pentru sarcina de lucru primită</p> <p><b>3.3.8</b> Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul îndeplinirii sarcinilor de la locul de muncă</p>
--	---	---

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.