

STANDARD OCUPAȚIONAL

Ocupația: LUCRĂTOR ÎN GOSPODĂRIA AGROTURISTICĂ

Domeniul: Agricultură, piscicultură, pescuit

Cod COR: 512114

2005

Ocupația: Lucrător în gospodăria agroturistică - 16 unități

Inițiator de proiect: Fundația pentru Dezvoltare Rurală (FER) din România

Coordonator de proiect:

Ing. Gina Fîntîneru – inginer agronom, director executiv Fundația de Dezvoltare Rurală din România

Echipa de redactare a standardului ocupațional:

Crețu Daniela - economist, director Colegiul Universitar Agricol Călărași

Ing. Hontus Adelaida – inginer diplomat, șef lucrări USAMV București, Facultatea de Management, Inginerie Economică în Agricultură și Dezvoltare Rurală

Ing. Moldovan Elena – inginer agronom, director executiv Asociația Națională a Consultanților în Agribusiness

Kozmari Rozalia Hajnalka – economist, director executiv SC Chirilă PRODCOM SRL

Echipa de validare/ Referenți de specialitate:

Dr. ec. Maria Stoian: relații internaționale – Președinte ANTREC, șef lucrări USAMV București Facultatea de Management, Inginerie Economică în Agricultură și Dezvoltare Rurală, Management agroturistic

Crețu Romeo-Cătălin – inginer agronom și drept internațional, lector universitar – USAMV București, Facultatea de Management, Inginerie Economică în Agricultură și Dezvoltare Rurală – catedra de Agroturism

Dr. ec. Traian Lazăr – economist, șef secție Economie Agrară – ASAS – Academia de Științe Agricole și Silvicultură

Prof. univ. dr. Manea Drăghici – inginer agronom, Decan/ profesor universitar USAMV București, Facultatea de Management, Inginerie Economică în Agricultură și Dezvoltare Rurală

Dr. ing. Dinu Toma – inginer agronom, conferențiar USAMV București, Facultatea de Management, Inginerie Economică în Agricultură și Dezvoltare Rurală

Dr. ing. Cojocaru Mihail – inginer agronom, Președinte Confederația Patronală ROMAGRIA

Nicolae Ștefan – economist, Președinte Federația Națională a Sindicatelor din Agricultură, Tutun, Domenii și Servicii Conexe AGROSTAR

DESCRIEREA OCUPAȚIEI

Activitatea principală a unui *lucrător din gospodăria agroturistică* se desfășoară în cadrul gospodăriei agroturistice care cuprinde activități de cultură a plantelor agricole în special legumicole, de creștere a animalelor de producție, de întreținere a utilajelor și bunurilor din dotare.

Ocupația presupune amenajarea și întreținerea corespunzătoare a spațiilor verzi și a amenajărilor de agrement.

Pentru îndeplinirea cu succes a activităților sale *lucrătorului din gospodăria agroturistică* îi sunt necesare competențe care să contribuie la promovarea serviciilor agroturistice prin lucrări de întreținere și amenajare a spațiilor de servire și cazare, de pregătire a preparatelor culinare simple și de servire a hranei și a băuturilor, de etalare cât mai veridică a specificului zonal și prin respectarea tradițiilor culinare și estetice.

Ocupația presupune abilități în primirea și comunicarea cu turiștii, de instalare a unui climat atractiv, de acordarea de servicii, la cerere, de antrenare cu profesionalism a turiștilor în activități proprii gospodăriei.

Lucrătorul în gospodăria agroturistică asigură securitatea turiștilor și a bunurilor prin acțiuni de prevenire și de rezolvare a situațiilor periculoase.

Capacitatea de concentrare, de mobilizare, amabilitatea și promptitudinea cât și desfășurarea activității în condiții de stres, legate de capriciile naturii reprezintă câteva aptitudini absolut necesare unui *lucrător în gospodăria agroturistică*.

UNITĂȚI DE COMPETENȚĂ

Domeniul de competență	Nr. crt.	Titlul unității
Fundamentale	1	Comunicarea la locul de muncă
	2	Munca în echipă
Generale pe domeniul de activitate	3	Aplicarea N.P.M., N.P.S.I. și N. sanitar-veterinare
	4	Înființarea culturilor agricole
	5	Recoltarea culturilor vegetale
	6	Depozitarea producției vegetale
	7	Îngrijirea animalelor
	8	Exploatarea utilajelor agricole
	9	Asigurarea igienei în gospodăria agroturistică
	10	Gestionarea documentelor de evidență
Specifice ocupației	11	Prelucrarea materiilor prime de origine animală și vegetală
	12	Organizarea fermei agroturistice
	13	Executarea lucrărilor de întreținere a gospodăriei agroturistice
	14	Pregătirea preparatelor culinare simple
	15	Servirea preparatelor și băuturilor
	16	Asistarea turiștilor pe perioada sejurului

UNITATEA 1

COMUNICAREA LA LOCUL DE MUNCĂ

Descriere

Unitatea descrie competența necesară comunicării specifice activității de lucrător în gospodăria agroturistică cu alți membri din echipă, cu turiști, cu unități de aprovizionare cu diferite materii și materiale.

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Transmite și primește informații.	1.1. Comunicarea este realizată numai cu persoane ce au aceleași atribuții în cadrul activităților prin respectarea raporturilor ierarhice, operative și funcționale. 1.2. Metoda de comunicare folosită este corespunzătoare procedurilor interne și permite o transmitere rapidă și corectă a informațiilor. 1.3. Informațiile transmise sunt reale, complete și exprimate în limbajul specific locului de muncă. 1.4. Pentru comunicarea cu turiștii cazați sunt utilizate corect forme de comunicare specifice.
2. Participă la discuții pe teme profesionale.	2.1. Problemele profesionale sunt discutate și rezolvate printr-un proces acceptat de toți membrii grupului. 2.2. Punctele de vedere proprii sunt argumentate clar și sunt exprimate fără reținere. 2.3. În cadrul discuțiilor în grup este respectat dreptul la opinie al celorlalți participanți. 2.4. Divergențele apărute sunt rezolvate cu calm, înțelegere și atenție.

Gama de variabile

Activități din gospodăria agroturistică:

- înființarea culturilor agricole
- întreținerea și recoltarea culturilor vegetale
- depozitarea și valorificarea producției vegetale
- îngrijirea animalelor
- întreținerea și exploatarea utilajelor agricole
- întocmirea documentelor de evidență
- prelucrarea materiilor prime de origine animală și vegetală
- amenajarea fermei agroturistice
- asigurarea igienei în gospodăria agroturistică
- executarea lucrărilor de întreținere a gospodăriei agroturistice
- pregătirea preparatelor culinare simple
- servirea preparatelor și băuturilor
- primirea și comunicarea cu turiștii

Persoane fizice autorizate:

- colegi de muncă cu care se află în relații funcționale specifice activităților desfășurate
- turiști

Ocupația: Lucrător în gospodăria agroturistică - 16 unități
furnizori de materii și materiale necesare

Forme de comunicare: verbală, scrisă, telefon, E-mail.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe:

raporturile ierarhice, operative și funcționale în cadrul unei gospodării agroturistice
procedurile interne de comunicare specifice locului de muncă
tehnologia de cultură a plantelor și creșterii animalelor domestice
prelucrarea materiilor prime de origine vegetală și animală
amenajarea unei gospodării agroturistice
asigurarea igienei și executarea lucrărilor de întreținere în gospodăria agroturistică

La evaluare se va urmări:

modul corect în care respectă raporturile ierarhice, operative și funcționale;
corectitudinea cu care utilizează limbajul profesional;
modul de adresare și coerența în formularea ideilor;
modul în care se soluționează eventualele divergențe apărute.

UNITATEA 2

MUNCA ÎN ECHIPĂ

Descriere

Unitatea se referă la integrarea activității proprii în activitatea echipei cu care colaborează în diferite etape ale activității specifice din gospodăria agroturistică.

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Identifică rolul propriu în cadrul echipei.	1.1. Rolul propriu în cadrul echipei este identificat corect în funcție de tipul activității de executat. 1.2. Rolul propriu în cadrul echipei este identificat cu discernământ în funcție de sarcinile de realizat. 1.3. Identificarea rolului propriu în cadrul echipei se face conform informațiilor obținute din surse autorizate.
2. Efectuează munca în echipă.	2.1. Sarcinile echipei sunt rezolvate prin implicarea tuturor membrilor echipei de lucru. 2.2. Munca în echipă se efectuează astfel încât lucrarea de executat să fie realizată în condiții optime. 2.3. Munca în echipă se efectuează respectând dreptul la opinie al celorlalți membri.

Gama de variabile

Sarcinile echipei din gospodăria agroturistică:

- înființarea culturilor agricole
- întreținerea și recoltarea culturilor vegetale
- depozitarea și valorificarea producției vegetale
- îngrijirea animalelor
- întreținerea și exploatarea utilajelor agricole
- întocmirea documentelor de evidență
- prelucrarea materiilor prime de origine animală și vegetală
- amenajarea fermei agroturistice
- asigurarea igienei în gospodăria agroturistică
- executarea lucrărilor de întreținere a gospodăriei agroturistice
- pregătirea preparatelor culinare simple
- servirea preparatelor și băuturilor
- primirea și comunicarea cu turiștii

Membrii echipei: șef de echipă, muncitori.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe:

- raporturile ierarhice funcționale specifice gospodăriei agroturistice
- componenta echipelor de lucru pentru diferite tipuri de activități specifice
- fazele de desfășurare a activităților specifice și a altor tipuri de activități care implică colaborarea cu alți lucrători

La evaluare se va urmări:

- modul corect în care se identifică rolul propriu în cadrul echipei în cazul unei lucrări specifice
- modul responsabil în care se desfășoară activitatea proprie pe parcursul unei lucrări specifice

UNITATEA 3

APLICAREA N.P.M., N.P.S.I. ȘI N.S-V.

Descriere

Unitatea se referă la aplicarea și respectarea Normelor de Protecția Muncii, Normelor de Prevenirea și Stingerea Incendiilor și a Normelor Sanitar-Veterinare pe durata desfășurării tuturor activităților specifice ocupației de lucrător în gospodăria agroturistică.

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Aplică normele de protecția muncii.	1.1. Legislația și normele de protecția muncii sunt aplicate în conformitate cu specificul locului de muncă. 1.2. Echipamentul de protecție din dotare este utilizat corect. 1.3. Echipamentul de protecție este întreținut și păstrat în condiții de siguranță conform normelor în vigoare. 1.4. Activitatea specifică este desfășurată cu respectarea permanentă a normelor de protecția muncii.
2. Aplică normele de prevenire și stingere a incendiilor.	2.1. Activitatea specifică este efectuată în condiții de securitate și în conformitate cu normele PSI în vigoare. 2.2. Echipamentele de stingere a incendiilor din dotare sunt întreținute și păstrate în condiții de siguranță. 2.3. Normele de prevenire și stingere a incendiilor sunt aplicate cu responsabilitate pe întreaga durată a desfășurării activităților.
3. Aplică normele sanitar-veterinare.	3.1. Normele sanitar-veterinare sunt aplicate în conformitate cu specificul locului de muncă. 3.2. Normele sanitar-veterinare sunt aplicate corect astfel încât să asigure sănătatea și siguranța tuturor factorilor implicați. 3.3. Aplicarea normelor sanitar-veterinare se face permanent, cu scopul prevenirii îmbolnăvirilor.
4. Aplică procedurile de urgență și evacuare.	4.1. Măsurile de urgență și de evacuare sunt aplicate cu, corectitudine și luciditate, respectând procedurile interne. 4.2. Primul ajutor este acordat cu oportunitate, corespunzător cu tipul accidentului. 4.3. Procedurile de urgență sunt aplicate cu rapiditate în vederea evitării accidentelor.

Gama de variabile

Activități specifice gospodăriei agroturistice:

- înființarea culturilor agricole
- întreținerea și recoltarea culturilor vegetale
- depozitarea și valorificarea producției vegetale
- îngrijirea animalelor
- întreținerea și exploatarea utilajelor agricole
- întocmirea documentelor de evidență

- Ocupația: Lucrător în gospodăria agroturistică - 16 unități
prelucrarea materiilor prime de origine animală și vegetală
amenajarea fermei agroturistice
asigurarea igienei în gospodăria agroturistică
executarea lucrărilor de întreținere a gospodăriei agroturistice
pregătirea preparatelor culinare simple
servirea preparatelor și băuturilor
primirea și comunicarea cu turiștii
- Echipamente de stingerea incendiilor:
hidranți
stingătoare cu CO₂, cu praf și CO₂
nisip
găleți
furtun pentru apă
- Echipamente de protecția muncii:
halate
salopete
truse pentru prim ajutor/ feșe, pansamente sterile, alcool, medicamente
- Materiale pentru aplicarea normelor sanitar-veterinare:
dezinfectante
utilaje de aplicare a tratamentelor
- Factori implicați:
produse alimentare de origine animală și vegetală
consumatori de produse specifice în agroturism
turiști
alți consumatori
animale
- Proceduri interne de urgență:
plan de evacuare
succesiunea operațiilor adecvate tipului de accident
intervenții la organele abilitate de soluționare a evenimentelor
acordarea primului ajutor
anunțarea accidentelor mortale

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe:

- normele de protecția muncii și normele de prevenire și stingere a incendiilor specifice activităților desfășurate de lucrători în gospodăria agroturistică
- normele sanitar-veterinare specifice pentru agroturism
- sistemele de avertizare, sistemele de amplasare a punctelor pentru prevenirea și stingerea incendiilor
- noțiuni pentru acordare a primului ajutor la oameni și animale

La evaluare se va urmări:

- corectitudinea cu care sunt respectate normele de protecția muncii, de prevenirea și stingerea incendiilor cât și a celor sanitar-veterinare în activitatea de agroturism
- capacitatea de a depista prompt eventuale surse de pericol
- corectitudinea și atenția cu care execută lucrările pentru a evita orice tip de accident în gospodărie
- corectitudinea și promptitudinea cu care se acționează în caz de accident
- capacitatea de decizie și de reacție în situații neprevăzute

ÎNFIINȚAREA CULTURILOR AGRICOLE

Descriere

Unitatea se referă la competența necesară lucrătorului din gospodăria agroturistică de a executa lucrări de pregătire a patului germinativ și de înființare a diferitelor culturi agricole.

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Stabilește lucrările de pregătire a patului germinativ.	1.1. Tipurile de îngrășăminte sunt identificate corect prin metode organoleptice. 1.2. Metodele de aplicare a îngrășămintelor sunt stabilite în funcție de tehnologia diferitelor culturi și tipul de îngrășăminte. 1.3. Tipul de lucrări mecanice sunt stabilite corect, în funcție de tipul culturii și starea terenului astfel încât să se asigure condiții optime de dezvoltare a plantelor. 1.4. Utilajele agricole sunt alese corect în funcție de tipul lucrării și condițiile de sol.
2. Execută lucrări manuale de pregătire a patului germinativ.	2.1. Lucrările manuale de pregătire a patului germinativ sunt efectuate corect conform tehnologiei specifice culturilor. 2.2. Uneltele folosite la pregătirea manuală a patului germinativ sunt identificate cu obiectivitate în funcție de tipul lucrării de executat. 2.3. Lucrările executate sunt verificate din punct de vedere calitativ cu responsabilitate.
3. Produce material săditor.	3.1. Spațiul pentru producerea materialului săditor este amenajat corespunzător prin lucrări de igienizare astfel încât să se evite atacul de boli și dăunători. 3.2. Amestecul de pământ pentru producerea răsadurilor este pregătit corect conform rețetelor recomandate de tehnologii. 3.3. Lucrările de semănat răsaduri sunt realizate prin metode specifice speciilor de legume și flori. 3.4. Răsadurile sunt îngrijite corect prin aplicarea lucrărilor corespunzătoare, astfel încât acestea să asigure obținerea producțiilor propuse. 3.5. Uneltele de executare a lucrărilor de întreținere sunt asigurate conform tehnologiei.
4. Însămânțează culturi agricole.	4.1. Însămânțarea corectă a culturilor agricole este realizată cu sămânță de valoare confirmată prin buletine de calitate. 4.2. Norma de sămânță este stabilită prin aplicarea corectă a procedurii de calcul. 4.3. Metoda de semănat este aleasă în funcție de tipul de plantă astfel încât să se asigure fiecăreia spațiul necesar de dezvoltare. 4.4. Semănatul manual este realizat în condiții speciale existente în multe gospodării agroturistice. 4.5. Semănatul mecanic este realizat corect cu utilaje și mașini adecvate tehnologiei de cultură a fiecărei culturi.

Ocupația: Lucrător în gospodăria agroturistică - 16 unități

5. Plantează materialul săditor.	5.1. Materialul de plantat este identificat corect, în funcție de tipul de plantă. 5.2. Metodele de plantat sunt alese corect în funcție de cerințele de cultură a plantelor. 5.3. Materialul de plantat este pregătit corespunzător în vederea realizării unei culturi reușite. 5.4. Plantarea materialului săditor este realizată manual în concordanță cu tehnologia fiecărei culturi. 5.5. Uneltele necesare executării plantatului manual sunt verificate și folosite corespunzător.
-----------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Gama de variabile

Tipuri de îngrășăminte:

- organice/ gunoi de grajd
- chimice: cu azot, fosfor, potasiu
- biopreparate

Metode organoleptice:

- miros caracteristic
- culoare
- granulație

Metode de aplicare a îngrășămintelor:

- prin împrăștiere pe suprafața solului
- între rândurile de plante
- odată cu apa de irigat
- înainte de înființarea culturii/ de bază
- în timpul vegetației plantelor/ suplimentară

Lucrări mecanice: arat, grăpat, nivelat, lucrarea cu freza, tăvălugirea, lucrarea cu combinatorul

Tipuri de utilaje:

- tractor U-650 – în agregat cu diferite utilaje
- pentru arat: pluguri
- pentru mărunțit terenul: grape cu discuri, grape stelate, freze, combinatoare, tăvălugi
- pentru nivelat: nivelatoare

Unelte pentru lucrări manuale de pregătire a terenului: cazma, sapă, greblă, tasator, sfoară

Lucrări manuale: săpat, mărunțit solul, nivelat solul

Calitatea lucrării:

- adâncimea de săpat
- uniformitatea și nivelarea solului
- mărunțirea

Spațiul pentru producerea materialului săditor:

- răsadniță
- seră

Igienizarea spațiului de producere a răsadurilor:

- curățenie, văruire
- dezinfectare a amestecului de pământ și a tocurilor cu substanțe de combatere
- solarizare
- aerisire

Amestecuri de pământ: mraniță, turbă, pământ de frunze, pământ de grădină, nisip

Pregătirea amestecurilor: stabilirea proporțiilor, omogenizarea, cernerea, desinfecție

Lucrarea de semănat: așezarea pământului în lădițe/ tocuri de răsadniță, tasarea solului

Metode de semănat răsaduri: prin împrăștiere, pe rânduri

Lucrări de îngrijire: udat, plivit buruieni, repicat

Ocupația: Lucrător în gospodăria agroturistică - 16 unități

Unelte/ mijloace de efectuare a lucrărilor: lădițe, stropitoare, semințe de flori și legume

Indici de calitate ai seminței: puritate, germinație, masa a 1000 boabe

Procedura de calcul a normei de sămânță (C) aplicarea formulei:

$$C \text{ (kg/ha)} = \frac{\text{Nr. semințe germinabile/m}^2 \times \text{Gr a 1000 semințe (g)}}{\text{Puritatea (\%)} \times \text{Germinația (\%)}} \times 100$$

Metode de semănat: în rânduri dese, în rânduri rare, prin împrăștiere, în cuiburi

Situații în care se seamănă manual: pe suprafețe mici, în grădină, în răsadnițe, în solarii, în sere înmulțitor

Materiale, unelte și mașini pentru semănat: sapă, greblă, sfoară, tractor (U-650 M), semănători pentru semănat în rânduri dese (SUP 21, 29, 48), semănători pentru semănat în rânduri rare (SPC 6,9), jaloane, semințe, cântar, riglă.

Material de plantat: bulbi, tuberculi, răsad, vițe altoite, pomi altoiți, stoloni

Metode de plantat: plantare manuală, mecanizată și semimecanizată

Pregătirea materialului de plantat: sortare, fasonare, mocirlire

Plantare manuală: bulbi, tuberculi, răsaduri, viță de vie, pomi altoiți

Unelte necesare: sape, săpăligi, plantatoare, sfori, picheți, găleți, foarfeci, marcatoare, mașini pentru plantat

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe:

Tipuri de îngrășăminte folosite în cultura plantelor de câmp și legumicole

Metode de administrare a îngrășămintelor

Utilaje folosite pentru pregătirea patului germinativ

Metode de semănat culturi agricole

Densități recomandate pentru diferite culturi

La evaluare se va urmări:

Corectitudinea cu care identifică diferitele tipuri de îngrășăminte chimice

Capacitatea de a defini lucrările de bază și de pregătire a patului germinativ

Capacitatea de identificare a uneltelor și mașinile necesare pentru pregătirea patului germinativ

Efectuarea corectă a semănatului diferitelor culturi agricole

Cunoașterea metodelor de plantat manual diferite culturi

Identificarea corectă a diferitelor unelte pentru plantat

UNITATEA 5

RECOLTAREA CULTURILOR VEGETALE

Descriere

Unitatea se referă la competența lucrătorului din gospodăria agroturistică necesară pentru executarea lucrărilor de recoltare a diferitelor culturi agricole.

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Aplică lucrări manuale de îngrijire a plantelor.	<p>1.1. Principalele lucrări de îngrijire a culturilor sunt stabilite în funcție de tipul plantelor și stadiul de dezvoltare.</p> <p>1.2. Lucrările de combatere a buruienilor sunt identificate în funcție de gradul de îmburuienare cu diferite specii de buruieni astfel încât să se asigure o bună dezvoltare plantelor de cultură.</p> <p>1.3. Uneltele și mașinile de executare a lucrărilor de întreținere sunt pregătite corespunzător tipului de lucrare.</p> <p>1.4. Lucrările de combatere a bolilor și dăunătorilor sunt aplicate corect cu produse adecvate conform tehnologiei și stadiului în care se recoltează.</p>
2. Recoltează manual unele specii de plante.	<p>2.1. Momentul recoltării manuale a unor culturi este stabilit corect astfel încât să nu se înregistreze pierderi de producție.</p> <p>2.2. În funcție de tipul culturii sunt identificate corect uneltele și materialele necesare recoltării manuale.</p> <p>2.3. Recoltarea manuală este efectuată corect conform tehnologiei specifice diferitelor plante.</p>
3. Participă la recoltarea semimecanizată a unor culturi.	<p>3.1. Recoltarea semimecanizată a unor plante este efectuată corespunzător specificului culturii și a posibilităților de dotare.</p> <p>3.2. Utilajele folosite la recoltarea semimecanizată sunt identificate la timpul optim și echipate corespunzător.</p> <p>3.3. Anumite operațiuni ale recoltării semimecanizate sunt efectuate manual conform tehnologiei fiecărei culturi.</p> <p>3.4. Calitatea recoltării este permanent verificată astfel încât să nu se înregistreze pierderi de producție.</p>

Gama de variabile

Lucrări de întreținere:

- combaterea buruienilor/ bolilor și dăunătorilor
- irigarea
- fertilizarea suplimentară

Ocupația: Lucrător în gospodăria agroturistică - 16 unități

Combaterea buruienilor:

plivitul pe suprafețe mici

prășitul manual

erbicidare cu vermorelul în răsadnițe, sere, solarii sau câmp

Grad de îmburuienare: număr de buruieni pe metru pătrat de cultură

Specii de buruieni:

anuale

bianuale

perene

Tipuri de culturi: legume, flori, pomi, viță de vie, cartofi, sfeclă, porumb, floarea soarelui pe suprafețe mici

Unelte și utilaje folosite: sape, tractor + mașini de combaterea bolilor și dăunătorilor, echipamente de erbicidat, cultivatoare, instalații de irigat

Boli: mană, făinare, rugină, tăciune

Dăunători: afide/ purici, gândacul din Colorado, nematozi

Combatere boli, dăunători: cu aparate portabile/ vermorel

Produse adecvate - pesticide:

erbicide – de contact, sistemice

fungicide: de compuși minerali/ organo-minerali/ organici de sinteză

insecticide: compuși minerali/ organo-minerali/ organici

substanțe neutre consumului uman în diferite stadii de dezvoltare a plantelor

Irigare: asigurarea necesarului de apă din diferite surse cu ajutorul unor amenajări și utilaje, ea poate fi: pe brazde, prin aspersiune

Tehnologia de aplicare a produselor de combatere:

în anumite momente critice transmise prin avertizări de la Centrele teritoriale de protecția plantelor

prin stropire/ prăfuire pe sol sau plante

prin încorporare în sol

Momente de recoltare:

plante verzi

coacere/ maturitate deplină

pârgă

Unelte și materiale pentru recoltat manual: seceră, sapă, foarfece, săpăligă, cosoare, coase, lădițe, saci coșuri, găleți, sfoară, scări

Metode de recoltare:

printr-o singură trecere

prin mai multe treceri

eșalonat

Ocupația: Lucrător în gospodăria agroturistică - 16 unități

Unelte și mașini pentru recoltarea semimecanizată:

dislocatorul pentru rădăcinoase / MDS – 4

mașini pentru recoltat bulbi și tuberculi / MSC – 4

mașini pentru recoltat fructe

cositoare purtată / CP – 40

Echipamente de recoltat:

brăzdare pentru dislocat

aparate de tăiere

Operațiuni manuale la lucrările semimecanizate:

la recoltarea cu dislocatorul a rădăcinoaselor/ bulboaselor, acestea sunt finisate/ cizelate și încărcate manual

la furajele cosite – brazdele sunt întoarse pentru uscare și încărcate manual

Verificarea calității lucrărilor de recoltare semimecanizată:

recoltare completă

recuperarea pierderilor

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe:

întreținerea culturilor agricole

bolile și dăunătorii culturilor agricole

metode și produse de combatere

utilaje și unelte folosite în întreținerea culturilor

metode de recoltare a principalelor culturi agricole

recoltarea semimecanizată a diferitelor culturi agricole

utilaje pentru recoltarea semimecanizată a plantelor rădăcinoase și furajere

La evaluare se va urmări:

capabilitatea de a efectua principalele lucrări de întreținere a culturilor

corectitudinea cu care execută lucrări de combatere a buruienilor, bolilor și dăunătorilor

cunoașterea principalelor produse folosite în combatere

responsabilitatea cu care participă la lucrările de irigații

modul corect de folosire a diferitelor unelte și materiale pentru întreținerea și recoltarea culturilor

corectitudinea cu care pregătește pentru lucru mașinile de recoltat și reglează organele active

recoltarea divizată a diferitelor culturi agricole

UNITATEA 6

DEPOZITAREA PRODUCȚIEI VEGETALE

Descriere

Unitatea se referă la competența necesară lucrătorului din gospodăria agroturistică de a condiționa produsele agricole și de a le depozita corespunzător.

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Condiționează produsele agricole recoltate.	1.1. Produsele agricole sunt sortate manual diferențiat pe tipul de cultură. 1.2. Sortarea este realizată corect pe calități cu respectarea cerințelor standardelor pe produs. 1.3. Produsele recoltate sunt supuse unui proces de uscare astfel încât să se asigure indicii calitativi necesari. 1.4. Mașinile și instalațiile pentru condiționat sunt identificate cu responsabilitate în funcție de tipul de plantă. 1.5. Mașinile și instalațiile pentru condiționat sunt reglate corect în funcție de starea fizică a produselor agricole recoltate.
2. Depozitează produsele agricole.	2.1. Spațiile de depozitare a produselor agricole sunt amenajate corespunzător în funcție de structura sortimentală. 2.2. Spațiile de depozitare sunt igienizate corect astfel încât să se evite degradarea produselor. 2.3. Identifică cu atenție utilajele necesare depozitării în condiții optime a produselor agricole sunt identificate cu atenție.
3. Pregătește produsele agricole pentru valorificare.	3.1. Produsele agricole sunt preparate corect în vederea valorificării astfel încât să se respecte indicii de calitate. 3.2. Ambalarea produselor agricole recoltate este realizată corespunzător cerințelor pieței și a posibilităților de depozitare. 3.3. În vederea valorificării produsele agricole sunt depozitate corespunzător astfel încât să li se păstreze însușirile calitative.

Gama de variabile

Produse agricole vegetale: cartof, sfeclă de zahăr, legume, fructe

Sortare manuală: împărțirea manuală pe categorii a produselor agricole

Categorii:

calitatea I, II, III

produse sănătoase

produse atacate de boli/ dăunători, rănite de unelte

Standarde de produs: cerințe de calitate/ mărime, formă, stare fito-sanitară a produselor agricole

Metode de uscare:

expunere la soare și lopătare pe aria bătătorită

în magazii

cu instalații de uscare

Ocupația: Lucrător în gospodăria agroturistică - 16 unități

Mașini și instalații de condiționat:

vânturători

instalații de uscare (ITUB)

Unelte: lopeți, furci

Posibilități de depozitare: în vrac, în strat cu grosime stabilită, pe rafturi, în saci, pe compartimente

Starea fizică a produsului ce urmează a fi condiționat:

umiditate ridicată

grad de impurificare cu semințe de alte plante, pământ

Structura sortimentală: cantități din diferite produse

Spații de depozitare: magazii, silozuri, pivnițe

Amenajarea spațiilor: reparații, compartimentări

Igienizarea spațiilor: dezinsecții, desinfecții, deratizări

Utilaje pentru depozitare: lopeți, benzi transportoare, motostivuitoare

Operații manuale: lopățare, deservire benzi transportoare

Pregătirea produselor pentru valorificare:

sortare

ambalare

etichetare

Ambalaje și alte materiale: saci, lăzi, pungii, etichete, cântar

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe:

Condiționarea produselor agricole în vederea depozitării

Metode de uscare

Metode de depozitare

Igienizarea spațiilor de depozitare

Utilaje pentru condiționarea și depozitarea produselor agricole

Tipuri de ambalaje și etichete

Metode de valorificare a produselor agricole din gospodăria agroturistică

La evaluare se va urmări:

Modul corect de executare a condiționării produselor agricole

Identificarea corectă a uneltelor, mașinilor și instalațiilor de condiționat

Capabilitatea de a pregăti spațiile de depozitare în echipă

Corectitudinea cu care execută lucrări de desinfecție, dezinsecție și deratizare

Priceperea cu care execută lucrări de deservire manuală a instalațiilor de depozitare

Corectitudinea cu care pregătește produsele agricole în vederea valorificării

UNITATEA 7
ÎNGRIJIREA ANIMALELOR

Descriere

Unitatea se referă la competența necesară lucrătorului din gospodăria agroturistică de a executa complexul de lucrări privind creșterea animalelor acestea constând în pregătirea adăposturilor, întreținerea și hrănirea animalelor.

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Identifică tipurile de adăposturi.	1.1. Tipurile de adăposturi sunt identificate corect în funcție de specia, categoria de animale și producția obținută. 1.2. Capacitatea de cazare a diferitelor tipuri de adăposturi este evaluată corect prin inventarierea suprafețelor necesare creșterii diferitelor specii și categorii de animale. 1.3. Identificarea tipurilor de adăposturi este realizată corect prin cunoașterea caracteristicilor constructive ale fiecărui spațiu.
2. Stabilește sistemele de întreținere și exploatare a animalelor.	2.1. Sistemele de întreținere a animalelor sunt stabilite corect în funcție de tehnologia de creștere a animalelor și gradul de dotare. 2.2. Sistemele de exploatare a animalelor sunt stabilite corect în funcție de modul de hrănire și adăpare a animalelor. 2.3. Sistemul de exploatare a animalelor este definit de modul de evacuare a dejecțiilor. 2.4. Modul de efectuare a mulsului definește sistemul de exploatare utilizat în gospodărie. 2.5. Sistemul de exploatare a animalelor este corect identificat cu tipul producției obținute.
3. Igienizează adăposturile.	3.1. Tipul lucrărilor de igienizare este stabilit corect prin perioada de executare. 3.2. Tipul lucrărilor de igienizare este stabilit corect în funcție de modul de executare a igienizării. 3.3. Utilajele necesare igienizării mecanice sunt pregătite corespunzător. 3.4. Utilajele necesare igienizării chimice sunt alese corespunzător destinației și dotării. 3.5. Substanțele și concentrațiile folosite pentru dezinfectare sunt alese corect conform tehnologiei și regulilor sanitar-veterinare.
4. Execută lucrări de îngrijire a animalelor.	4.1. Pansajul este efectuat corect animalelor care necesită aceasta folosind ustensilele corespunzătoare. 4.2. Igienizarea copitelor și unghiilor este realizată prin utilizarea corectă a ustensilelor necesare. 4.3. Îmbăierea animalelor este executată corect conform tehnologiei sub supravegherea cadrelor sanitar-veterinare, prin folosirea soluțiilor medicamentoase recomandate. 4.4. La ovine, pentru înlesnirea tunsului sunt efectuate lucrări de codinire și decornutare prin utilizarea corectă a ustensilelor corespunzătoare. 4.5. Ecornarea este aplicată corect bovinelor tinere cu substanțe recomandate.

Ocupația: Lucrător în gospodăria agroturistică - 16 unități

	4.6. Animalele sunt supravegheate permanent astfel încât să fie identificate semnele unor boli.
5. Hrănește animalele.	5.1. Animalele sunt hrănite cu sortimente de furaje corespunzătoare speciei și categoriei de animale. 5.2. Lista furajelor este întocmită corect în funcție de sezon și posibilități. 5.3. Necesarul de hrană pentru animalele domestice este stabilit conform tehnologiei pentru întregul efectiv. 5.4. Condițiile pe care trebuie să le îndeplinească o rație sunt respectate corect conform tehnologiei. 5.5. Hrana este administrată în condiții igienice astfel încât să se asigure sănătatea efectivelor. 5.6. Programul de hrănire pe specii este respectat cu promptitudine.

Gama de variabile

Adăpost: spațiul/ construcția amenajată corespunzător pentru creșterea diferitelor specii de animale

Tipuri de adăposturi: grajduri, saivane, hale, puiernițe

Specii de animale: bovine, cabaline, ovine, porcine, păsări, iepuri de casă, animale de blană

Categorii de animale: vaci cu lapte, taurine la îngrășat, viței, oi mame, tineret de reproducție, berbeci, miei, scroafe gestante, porci la îngrășat, găini ouătoare, pui pentru carne

Producția obținută: lapte, carne, lână, ouă, animale de muncă

Capacitatea de cazare:

 pentru bovine adulte/ vaci cu lapte și cabaline: număr de locuri

 pentru tineret la îngrășat, ovine, păsări: suprafața/ m.p./ cap sau nr./ m.p.

Caracteristici constructive: amplasare, dimensiune, materiale, componentele adăpostului, amenajare interioară și exterioară

Sisteme de creștere: gospodăresc, semiintensiv, intensiv; pentru taurine: legat, liber, pe pășune, în adăpost; pentru porcine: circuit închis, porci la îngrășat.

Circuit închis: realizarea în cadrul aceleiași exploatații a tuturor categoriilor de animale: exemplu pentru porcine: scroafe, vierii, porci, tineret la îngrășat, porci pentru carne

Gradul de dotare:

 muls mecanic/ manual

 adăpat mecanic la jgheab sau adăpători sau cu găleata/ în cursuri de apă

 muls mecanic – electric sau manual

 evacuarea dejecțiilor mecanică sau manuală

Tipul de igienizări: curente, periodice

Modul de executare a igienizării:

 mecanic

 manual

Ocupația: Lucrător în gospodăria agroturistică - 16 unități

Utilaje/ ustensile necesare pentru igienizarea chimică: pompa de văruit, bidinea, trafalet

Soluții/ substanțe pentru desinfectare: var stins, formol, sodă caustică, clorură de var

Reguli sanitar-veterinare: substanțele folosite să nu afecteze animalele, produsele acestora și mediul

Pansajul animalelor domestice: efectuarea de masaje și curățirea pielii/ părului animalelor cu ajutorul următoarelor ustensile: țesală, perie, pieptene, cârpe, somoioage de paie, burete

Igienizarea copitelor și unghiilor: tăierea unghiilor prea lungi, curățirea copitelor, înlăturarea părților cornoase, potcovirea

Ustensile folosite: trusa de copite și unghii, foarfeca, bisturie, cuțite, vaselină neutră, potcoave

Îmbăierea: se practică mai mult la ovine pentru combaterea scabiei, în bazine special amenajate și cu soluții medicamentoase specifice

Codinirea: înlăturarea prin tundere cu foarfeca sau mașina de tuns a lânii din zona cozii pentru a se face un tuns corect eventual electric și a nu scădea nivelul de calitate al lânii

Decornutarea: îndepărtarea lânii din zona coarnelor cu ajutorul unui pieptene de decornutare

Ecornarea: oprirea creșterii coarnelor animalelor tinere/ bovine cu ajutorul unui creion de ecornat

Semne de boală: tristețe, nu mănâncă, nu bea apă, nu defecă, nu rumegă, nu urinează, spume la gură, scurgeri vaginale, umflături

Sortimente de furaje:

masă verde recoltată mecanic

masă verde pășunată

fân

siloz/ nutreț murat

sfeclă furajeră

concentrate:

- uruieli din porumb, orz, grâu, secară, ș.a.

- șroturi de floarea soarelui, soia

- boabe de ovăz pentru cai

Sezon:

vară: furaje verzi, pășuni

iarnă/ stabulație, fân, siloz, concentrate

Necesarul de hrană se asigură pe sortimente conform rețetelor diferențiate pe specii, categorii și sezoane pentru întregul efectiv și trebuie să asigure funcțiile vitale, reproducția și producția

Rețetă furajeră: necesarul cantitativ/ proporțional din diferite tipuri de furaje pentru furajarea unui animal într-o zi sau o masă/ tain

Condițiile unei rații: completă, igienică, gustoasă, variată, economică

Ocupația: Lucrător în gospodăria agroturistică - 16 unități

Programul de hrănire este diferențiat pe specii în funcție de fiziologia animalului, reflexele formate și producția.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe:

Tipuri de adăposturi pentru creșterea diferitelor specii de animale

Sisteme de întreținere și exploatare a animalelor domestice

Tipuri de aparate de muls

Sisteme de evacuare mecanizată a dejecțiilor

Tipuri de adăpători

Ustensile și produse pentru igienizarea spațiilor de cazare

Lucrări de îngrijire și igienizare a animalelor / pansaj, igienizarea copitelor și unghiilor, îmbăierea, codinirea, decornutarea și ecornarea

Simptome de manifestare a unor boli la animalele domestice

Hrănirea animalelor domestice

Rețete furajere

Prelucrarea și conservarea nutrețurilor

La evaluare se va urmări:

Modul corect de identificare a adăposturilor pe specii de animale

Capabilitatea de a descrie caracteristicile constructive ale adăposturilor

Exactitatea cu care caracterizează sistemele de întreținere a animalelor

Corectitudinea cu care execută igienizarea adăposturilor

Folosirea corectă a ustensilelor de igienizat

Responsabilitatea cu care aplică lucrările de îngrijire și igienizare a diferitelor specii de animale

Modul corect cum participă la pregătirea și conservarea furajelor

Responsabilitatea cu care furajează diferitele specii de animale

Cunoașterea modului de întocmire a unei rații

UNITATEA 8

EXPLOATAREA UTILAJELOR AGRICOLE

Descriere

Unitatea se referă la competența necesară lucrătorului din gospodăria agroturistică în folosirea utilajelor și mașinilor agricole pentru executarea diferitelor lucrări mecanice pentru înființarea și recoltarea culturilor agricole cât și în creșterea animalelor domestice.

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
<p>1. Stabilește utilajele folosite pentru înființarea culturilor.</p>	<p>1.1. Tipurile de tractoare sunt identificate corect după puterea motorului astfel încât folosirea acestora să fie cât mai rentabilă.</p> <p>1.2. Funcționarea echipamentelor de lucru ale tractorului este cunoscută astfel încât lucrările să se execute conform tehnologiei.</p> <p>1.3. Uneltele și mașinile pentru pregătirea terenului sunt identificate corect în funcție de starea terenului și planta cultivată.</p> <p>1.4. Pentru înființarea culturilor sunt stabilite utilaje corespunzătoare tehnologiei de semănat/ plantat diferite culturi agricole.</p> <p>1.5. Utilajele pentru înființarea culturilor agricole sunt reglate corect în funcție de tipul de plantă și calitatea pregătirii solului.</p>
<p>2. Identifică mașinile și instalațiile zootehnice.</p>	<p>2.1. Mașinile și instalațiile zootehnice sunt identificate corect în funcție de tipul lucrării.</p> <p>2.2. Organele de lucru ale instalațiilor sunt identificate cu precizie în funcție de parametri tehnici ai lucrării.</p> <p>2.3. Defecțiunile și uzarea unor instalații din zootehnie sunt sesizate prompt astfel încât să se execute intervenții eficiente.</p> <p>2.4. Funcționarea corectă a instalațiilor este urmărită permanent astfel încât să nu se producă stagnări neproductive și nerealizări de producție.</p>
<p>3. Pregătește mașinile necesare pentru îngrijirea și recoltarea culturilor agricole.</p>	<p>3.1. Mașinile pentru întreținerea culturilor sunt pregătite corect în funcție de lucrarea de executat.</p> <p>3.2. Mașinile pentru întreținerea culturilor sunt pregătite în funcție de stadiul de dezvoltare al plantei.</p> <p>3.3. Pentru combaterea buruienilor, bolilor și dăunătorilor sunt stabilite utilajele necesare în funcție de factorul dăunător și intensitatea acestuia.</p> <p>3.4. Mașinile pentru recoltarea culturilor sunt pregătite corect în funcție de lucrarea de executat și tipul de cultură.</p> <p>3.5. Defecțiunile produse la utilajele de recoltat sunt sesizate cu promptitudine astfel încât să nu se producă pierderi de producție.</p>

Ocupația: Lucrător în gospodăria agroturistică - 16 unități

Gama de variabile

Tipuri de tractoare:

după destinație: lucrări agricole, transporturi

după putere: 25 CP; 50 CP..... L 450; U-450; U-650 CP; A-1800 CP;

după tipul organelor de rulare: pe roți cu pneuri sau pe șenile

Echipamente de lucru ale tractorului: dispozitivul de tracțiune, priza de putere, instalația hidraulică, mecanismul de suspendare.

Unelte și mașini pentru pregătirea solului:

pluguri

grapa cu discuri cu diferite lățimi de lucru

grapa cu colți fixi sau reglabili

combinator

tăvălug

freză

nivelator

mașini de săpat gropi

Starea terenului: arătură bolovănoasă, teren foarte uscat, umed, teren foarte bun

Planta cultivată:

plante cu semințe mici care solicită un teren bine mărunțit și nivelat

plante cu semințe mari care acceptă un teren pregătit mai grosier

Utilaje pentru înființarea culturilor:

semănători pentru semănat în rânduri dese și semințe mici

semănători pentru semănat în rânduri rare

mașini de plantat răsaduri/ bulbi/ tuberculi

Reglaje:

adâncimea de arat/ pregătit teren/ semănat

distanța dintre rânduri/ plante pe rând

lățimea zonei de protecție a plantelor prășite mecanic

Organe active:

cuțite de plug/ cultivator

talere de disc

colți de grapă

brăzdare pentru semănat

Mașini și instalații zootehnice:

pentru pregătirea și distribuirea hranei

pentru alimentarea cu apă

pentru muls electric

pentru evacuarea gunoiului

Ocupația: Lucrător în gospodăria agroturistică - 16 unități

Mașini pentru întreținerea culturilor:

după felul materialului pe care îl administrează: distribuit îngrășăminte chimice/
organice

după modul de administrare:

- prin împrăștiere pe toată suprafața
- prin încorporare între rândurile de plante

după felul tracțiunii la mașinile pentru administrarea îngrășămintelor și amendamentelor:

- purtate
- tractate

după destinație:

- prășit mecanic
- administrat îngrășăminte și amendamente
- combătut boli și dăunători:
 - pentru stropit
 - pentru prăfuit

Organe de lucru ale instalațiilor:

pentru administrarea îngrășămintelor/ amendamentelor

- priza de forță a tractorului
- distribuitori
- lanțuri și pinioane
- fertilizatoare cu brăzdare

pentru prășit

- cuțite de diferite tipuri

pentru combătut buruieni, dăunători și boli

- rezervoare
- pompe de diferite tipuri
- furtune
- duze

Factori dăunători:

buruieni de diferite specii, densități
dăunători specifici diferitelor culturi
boli specifice și comune diferitelor culturi

Clasificarea mașinilor agricole de recoltat:

după tipul aparatului de tăiere: cuțite orizontale, picupuri

după felul tracțiunii la mașinile de recoltat plante furajere:

- purtate: cositori, greble
- combine autopropulsate pentru cosit și pentru tocat

după metodele de recoltat la mașinile de recoltat cereale păioase:

- treierat și cosit concomitent
- în două etape: cosit și treierat

după procesul tehnologic la mașinile de recoltat porumb:

- sub formă de știuleți
- sub formă de boabe

după tracțiune și proces de lucru la mașinile de recoltat culturi tehnice și leguminoase:

- combine autopropulsate pentru recoltat floarea soarelui, soia, fasole ș.a.
- purtate: pentru recoltat în două etape mazărea verde
- staționare: pentru separat mazărea verde de păstăi

Ocupația: Lucrător în gospodăria agroturistică - 16 unități

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe:

- Tipuri de tractoare utilizate în agricultură
- Echipe de lucru ale tractorului
- Mașini agricole folosite pentru pregătirea solului
- Mașini agricole pentru însămânțat și plantat culturi agricole
- Utilaje pentru întreținerea culturilor
- Mașini și echipamente moderne pentru combaterea buruienilor, bolilor și dăunătorilor
- Utilaje folosite pentru recoltarea cerealelor și plantelor tehnice
- Recoltarea și prelucrarea culturilor furajere
- Mașini și instalații zootehnice
- Evacuarea mecanizată a gunoiului
- Instalații de mulș
- Mașini de pregătit furaje

La evaluare se va urmări:

- Corectitudinea cu care identifică tipurile de tractoare
- Cunoașterea părților componente ale tractoarelor
- Recunoașterea și descrierea echipamentului de lucru al tractorului
- Identificarea corectă a mașinilor agricole de pregătit teren
- Pregătirea pentru lucru a semănătorilor
- Corectitudinea cu care reglează semănătorile pentru înființat diferite culturi
- Capabilitatea de a recunoaște instalațiile adecvate diferitelor lucrări zootehnice
- Identificarea corectă a organelor de lucru ale instalațiilor zootehnice
- Pregătire corectă pentru lucru a utilajelor de combaterea buruienilor, bolilor și dăunătorilor
- Cunoașterea reglajelor combinelor de recoltat pentru diferite culturi

UNITATEA 9

ASIGURAREA IGIENEI ÎN GOSPODĂRIA AGROTURISTICĂ

Descriere

Unitatea se referă la competența necesară lucrătorului în gospodăria agroturistică de a asigura igiena în gospodărie prin aplicarea normelor de igienă individuală, curățenia spațiilor de lucru și depozitare, identificarea și prevenirea bolilor transmise prin alimente.

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Identifică bolile ce pot fi transmise prin alimente.	1.1. Denumirea bolilor transmise prin alimente este cunoscută corect prin identificarea factorilor patogeni care le transmit. 1.2. Bolile transmise prin alimente sunt identificate corect prin cunoașterea simptomelor de manifestare. 1.3. Măsurile de prevenire și combatere a bolilor transmise prin alimente sunt cunoscute și aplicate diferențiat/ specific în funcție de agentul patogen care le-a transmis. 1.4. Măsurile de prevenire a bolilor sunt aplicate cu responsabilitate prin identificarea corectă a căilor de transmitere și a cauzei apariției bolilor.
2. Aplică normele de igienă individuală.	2.1. Igiena individuală este realizată în vederea prestării în condiții de siguranță a activităților specifice gospodăriei agroturistice. 2.2. Materialele necesare igienei individuale sunt identificate corect astfel încât să se asigure condiții optime de aplicare a normelor de igienă individuală. 2.3. Echipamentul de lucru este folosit adecvat lucrării executate. 2.4. Echipamentul de lucru este menținut în stare de curățenie perfectă. 2.5. Echipamentul de lucru este folosit numai în cadrul gospodăriei agroturistice pentru lucrări specifice.
3. Execută curățenia în spațiile de lucru și de depozitare.	3.1. Mijloacele necesare realizării curățeniei în spațiile de lucru și de depozitare sunt selectate corespunzător activității desfășurate. 3.2. Soluțiile pentru igienizare sunt preparate corect conform rețetelor recomandate. 3.3. Aparatura de administrare a soluțiilor este mânăuită corect astfel încât să se realizeze o igienizare perfectă. 3.4. Activitățile curente de igienizare, dezinsecție, dezinsecție și deratizare sunt executate cu responsabilitate în toate spațiile gospodăriei.
4. Igienizează utilajele, aparatele, ustensilele și vasele folosite în gospodăria agroturistică.	4.1. Utilajele și aparatele sunt igienizate corect prin respectarea cu strictețe a etapelor de lucru și a normelor specifice. 4.2. Materialele și ustensilele necesare igienizării sunt selectate în vederea aplicării corecte a tratamentelor specifice. 4.3. Igienizarea este executată diferențiat pe grupe de utilaje și aparatură astfel încât să se folosească produsul stabilit în concentrația recomandată.

Ocupația: Lucrător în gospodăria agroturistică - 16 unități

Gama de variabile

Boli transmise prin alimente:

- toxiinfecții alimentare: produse de salmonele, stafilococi, clostridii
- infecțioase: tuberculoza, bruceloza, febra aftoasă
- parazitare: escaridioza, tenioza, trichineloză

Identificarea bolilor:

- cauze
- ciclul biologic al paraziților
- căile de transmitere
- semne caracteristice bolilor
- măsuri de prevenire

Igiena individuală: igiena mâinilor, corpului, vestimentației

Materialele de igienizare: apă, săpun, alcool medicinal, prosop

Echipment: halat, bonetă, șorț, încălțăminte adecvată

Mijloace de realizare a curățeniei: aspirator, mătură, perii, lavete

Soluții de:

- spălare: săpun, detergenți
- dezinfecție: clor, cloramină, dezinfecțanți tensioactivi

Activități de igienizare:

- măturarea spațiilor deschise
- aspirarea prafului
- îndepărtarea resturilor grosiere
- înmuieră, spălare, dezinfecție – clătire
- dezinsecția în spații limitate utilizând spray-uri speciale
- deratizare mecanică/ capcane

Materiale și ustensile: sodă calcinată, fosfat trisodic, acizi organici, săpunuri, detergenți, dezinfecțanți (pe bază de clor), perii, bureți, lavete

Etape de lucru: înmuieră, spălare, curățire, dezinfecție, clătire

Norme specifice de igienizare a utilajelor, ustensilelor și vaselor folosite în gospodăria agroturistică

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe:

- Boli transmise prin alimente
- Cauzele și simptomele de manifestare a diferitelor toxiinfecții alimentare
- Materiale necesare igienei individuale
- Mijloace necesare realizării curățeniei în spațiile de lucru și de depozitare
- Tipuri de soluții și concentrații folosite la igienizare în gospodăria agroturistică
- Activități desfășurate pentru igienizarea gospodăriei agroturistice

La evaluare se va urmări:

- Capabilitatea de a denumi principalele boli ce pot fi transmise prin alimente
- Capacitatea de a caracteriza principalele tipuri de toxiinfecții alimentare ce pot fi transmise prin alimente
- Modul corect în care identifică materialele necesare asigurării igienei individuale
- Capabilitatea de a-și asigura igiena individuală în vederea prestării activităților dintr-o gospodărie agroturistică
- Modul corect în care selectează materialele necesare pentru realizarea curățeniei
- Responsabilitatea cu care utilizează soluțiile pentru igienizare
- Corectitudinea cu care execută lucrări de igienizare, dezinfecție, dezinsecție și deratizare în spațiile de lucru și de depozitare

UNITATEA 10

GESTIONAREA DOCUMENTELOR DE EVIDENȚĂ

Descriere

Unitatea se referă la competența lucrătorului din gospodăria agroturistică de a cunoaște, completa și verifica documentele de evidență primară a activității desfășurate în cadrul gospodăriei agroturistice.

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
<p>1. Identifică documentele de evidență ce se întocmesc în cadrul gospodăriei agroturistice.</p>	<p>1.1. Documentele de evidență sunt identificate corect în funcție de tipul activității desfășurate. 1.2. Documentele de evidență sunt grupate pe activități conform legislației în vigoare. 1.3. Documentele de evidență sunt numerotate corect și șampilate conform instrucțiunilor de completare. 1.4. Documentele de evidență sunt gestionate corespunzător în cadrul firmei astfel încât să se desfășoare o activitate corectă și legală.</p>
<p>2. Întocmește documentele de evidență.</p>	<p>2.1. Rubricile înscrise în documente sunt completate corect cu toate datele necesare. 2.2. Documentele de evidență sunt completate în numărul de exemplare stabilit prin metodologie. 2.3. Documentele de evidență sunt semnate de persoanele menționate pe formular. 2.4. Numele complet al celui care semnează este scris citeț și complet de emițătorul documentului. 2.5. Documentele intrate și ieșite din gospodărie sunt șampilate astfel încât să fie asigurată valabilitatea actului emis/ primit. 2.6. Circuitul documentelor este realizat cu responsabilitate astfel încât să se respecte legislația în vigoare privind activitatea financiară a gospodăriei.</p>
<p>3. Verifică documentele de evidență.</p>	<p>3.1. Documentele de evidență sunt verificate corect privind exactitatea datelor înscrise. 3.2. Documentele sunt verificate din punct de vedere al actualității și legalității astfel încât să poarte însemnele necesare. 3.3. Calitatea persoanelor care semnează în document este verificată astfel încât să se confirme valabilitatea actului emis/ primit. 3.4. Circuitul documentelor este verificat conform metodologiei astfel încât activitatea financiară a gospodăriei să fie corectă.</p>

Ocupația: Lucrător în gospodăria agroturistică - 16 unități

Gama de variabile

Documentele de evidență: aviz de însoțire a mărfii, factură fiscală, notă de intrare/ recepție, dispoziție de livrare, bon de vânzare, chitanță, fișă de magazie, bon de predare/ restituire, transfer, bon de consum, registru de materiale, registru de casă, ordin de plată

Gestionarea documentelor: înscrierea/ înregistrarea carnetelor și tipizatelor numerotate și ștampilate într-un registru de evidență

Întocmire: completarea documentelor

Circuitul documentelor: repartizarea și înregistrarea documentelor la sectorul corespunzător conținutului

Verificarea exactității datelor înscrise:
de fond
de formă
cantități corecte
prețuri actuale
sume corect calculate

Actualitatea și legalitatea documentelor: să se folosească formulare corespunzătoare timpului de utilizare

Însemnele necesare unui document:
semnătura persoanelor autorizate
ștampilă autentică

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe:

- Evidența primară în gospodăria agroturistică
- Documente necesare pentru cumpărarea diferitelor produse
- Documente întocmite pentru vânzarea diferitelor produse/ servicii
- Documente pentru evidențierea/ mișcarea stocurilor
- Circuitul documentelor primare într-o gospodărie agroturistică

La evaluare se va urmări:

- Corectitudinea cu care completează documentele de evidență primară
- Modul corect în care selectează documentele în raport cu activitatea/ serviciul efectuat
- Responsabilitatea cu care verifică conținutul unui document
- Modul corect în care verifică legalitatea documentului intrat/ emis
- Responsabilitatea cu care asigură circuitul corect al documentelor

UNITATEA 11

PRELUCRAREA MATERIILOR PRIME DE ORIGINE ANIMALĂ ȘI VEGETALĂ

Descriere

Unitatea se referă la competența lucrătorului din gospodăria agroturistică de a efectua prelucrarea materiilor prime de origine animală și vegetală în spații corespunzător amenajate și cu mijloace de lucru necesare obținerii diferitelor produse.

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Organizează spațiile de lucru.	1.1. Spațiile de lucru sunt organizate corespunzător tipului de prelucrare a materiilor prime. 1.2. Spațiile de lucru sunt identificate corect în funcție de tipul de produs. 1.3. Mijloacele de lucru sunt identificate corect în funcție de tipul materiilor prime. 1.4. Mijloacele de lucru sunt verificate și pregătite corespunzător tipului de produs. 1.5. Mijloacele de lucru sunt ordonate în raport de succesiunea operațiunilor efectuate pentru obținerea unui produs.
2. Prelucreează materiile prime de origine vegetală.	2.1. Materiile prime și auxiliare necesare obținerii diferitelor sortimente de produse sunt identificate corect în funcție de tipul de produs. 2.2. Materiile prime și auxiliare sunt prelucrate corespunzător tipului de conserve din fructe și legume. 2.3. Diferite sortimente de pâine sunt obținute prin prelucrarea corectă a materiilor prime și auxiliare adecvate. 2.4. Băuturile alcoolice sunt obținute prin prelucrarea fructelor și borhoturilor din gospodărie conform tehnologiei.
3. Prelucreează materiile prime de origine animală.	3.1. Materiile prime și auxiliare sunt identificate corect în funcție de tipul produselor de origine animală. 3.2. Materiile prime și auxiliare sunt prelucrate corespunzător tehnologiei de obținere a diferitelor produse. 3.3. Produsele lactate sunt obținute în diferite varietăți prin prelucrarea corectă a materiilor prime și auxiliare. 3.4. Carnea de diferite specii și produsele auxiliare necesare sunt prelucrate conform tehnologiei în produse variate conform cerințelor consumatorilor.
4. Depozitează produsele obținute.	4.1. Produsele obținute sunt depozitate în spații identificate corect, în funcție de tipul preparatelor și durata de păstrare. 4.2. Spațiile de depozitare sunt pregătite corect pentru asigurarea condițiilor corespunzătoare de depozitare. 4.3. Spațiile de depozitare și produsele depozitate sunt verificate periodic asupra stării de curățenie și a calității produselor. 4.4. Produsele necorespunzătoare constatate în urma controalelor sunt îndepărtate din spațiul de depozitare prin aplicarea măsurilor corespunzătoare.

Ocupația: Lucrător în gospodăria agroturistică - 16 unități

Gama de variabile

Materii prime de origine vegetală: fructe, legume, făină, apă, drojdie, sare

Materii prime de origine animală:

lapte: de vacă, capră, oaie, bivoliță

carne: de porc, vită, oaie, pasăre

Spații: bucătărie, lăptărie, carmangerie, magazie

Mijloace de lucru: cuțite, cuve de spălare, vase de mărimi diferite, strecurătoare fină, site, tocătoare din lemn, mașini de tocat, pâlnii de umplere, tăvi pentru copt, recipiente din sticlă, capace, butoaie, mese de lucru, robot de bucătărie, răcitor, mașină de gătit, cuptor, zdrobitor presă, instalații de distilare, separator centrifugal, afumătoare

Pregătire mijloace de lucru:

ordinea și curățenia locului de muncă

ordonarea mijloacelor de lucru

Materii:

prime de origine vegetală:

- pentru conserve: fructe și legume
- pentru pâine: făină de grâu, apă, drojdie, sare
- pentru băuturi alcoolice: struguri, fructe

auxiliare:

- pentru conserve din fructe și legume: zahăr, sare, condimente, soluții de acid acetic
- pentru pâine: semințe de mac, de susan
- pentru băuturi alcoolice: SO₂

Conserve din fructe: compoturi, gemuri, dulcețuri

Conserve din legume: suc de roșii, zacuscă, varză și gogonele murate, gogoșari și castraveți acri

Sortimente de pâine:

după tipul pâinii: albă, neagră

după modul de coacere: pe vatră, în tavă

Băuturi alcoolice: vin, țuică, palincă

Materii:

prime de origine animală:

- pentru produse lactate: lapte de diferite specii
- pentru preparate din carne: carne de diferite specii, slănină, organe, membrane naturale, orez

auxiliare:

- pentru produse lactate: cheag
- pentru preparate din carne: sare, condimente

Produse: smântână, lapte bătut, brânză proaspătă, caș dulce/ sărat/ afumat

Preparate: cârnați, leberwuști, tobă, costiță, slănină, jambon afumat

Ocupația: Lucrător în gospodăria agroturistică - 16 unități
Spații de depozitare: magazii, pivnițe, beci, cămară, frigider

Pregătirea spațiilor de depozitare: curățire, aerisire, igienizare

Condiții: asigurarea parametrilor necesari:
temperatură, umiditate, durată

Verificarea spațiilor: inspectarea periodică a stării de igienă a depozitului

Verificarea produselor: examinare senzorială (culoare, aspect, miros, gust), îndepărtarea produselor necorespunzătoare

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe:

- Mijloace de lucru pentru prelucrarea materiei prime de origine vegetală
- Mijloace de lucru pentru prelucrarea materiei prime de origine animală
- Materii auxiliare folosite în obținerea preparatelor de origine vegetală
- Materii auxiliare folosite în obținerea preparatelor de origine animală
- Produse de origine vegetală și animală ce se pot obține prin prelucrarea materiilor prime într-o gospodărie agroturistică
- Spații corespunzătoare depozitării diferitelor produse obținute prin prelucrare
- Norme specifice de pregătire a spațiilor pentru asigurarea condițiilor de depozitare

La evaluare se va urmări:

- Modul corect în care identifică mijloacele de lucru necesare prelucrării materiilor prime de origine vegetală și animală
- Corectitudinea cu care pregătește spațiul de lucru
- Responsabilitatea cu care identifică necesarul de materii prime și auxiliare necesare obținerii diferitelor sortimente de produse
- Capabilitatea de a obține conserve din fructe și legume
- Modul corect în care obține diferite sortimente de pâine
- Capabilitatea de a obține băuturi alcoolice prin prelucrarea fructelor
- Modul corect în care identifică materiile prime de origine animală și materiile auxiliare necesare obținerii diferitelor preparate
- Capacitatea de a obține diferite preparate din lapte și carne
- Modul corect în care pregătește spațiile de depozitare diferențiat pe tip de produse

UNITATEA 12

ORGANIZAREA FERMEI AGROTURISTICE

Descriere

Unitatea se referă la competența lucrătorului în gospodăria agroturistică de a executa lucrări de organizare a fermei atât în ceea ce privește construcțiile anexe cât și spațiile exterioare și interioare, precum și dotarea necesară.

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
<p>1. Amenajează construcțiile anexe din ferma agroturistică.</p>	<p>1.1. Construcțiile anexe ale fermei agroturistice sunt inventariate astfel încât să se asigure utilizarea acestora în scopuri specifice.</p> <p>1.2. Capacitatea/ spațiul de cazare al construcțiilor anexe este evaluat corect prin metode specifice.</p> <p>1.3. În vederea organizării unei magazii pentru utilaje sunt planificate cu responsabilitate lucrări de amenajare.</p> <p>1.4. Necesarul de materiale și uneltele de lucru sunt identificate corect astfel încât să se realizeze amenajările necesare în timp util.</p>
<p>2. Pregătește spațiile verzi și de agrement.</p>	<p>2.1. Spațiile ce urmează a fi amenajate sunt identificate cu responsabilitate.</p> <p>2.2. Resursele necesare amenajării spațiilor verzi și de agrement sunt evaluate corect în funcție de tipul și dimensiunea amenajării.</p> <p>2.3. Uneltele și echipamentele necesare sunt identificate în funcție de complexitatea lucrărilor.</p> <p>2.4. Activitățile de amenajare sunt planificate cu responsabilitate în funcție de caracterul sezonier al unor activități specifice.</p>
<p>3. Organizează spațiile interioare ale fermei agroturistice.</p>	<p>3.1. Spațiile interioare ale fermei agroturistice destinate oaspeților sunt delimitate în funcție de modul de folosință a acestora.</p> <p>3.2. În vederea executării lucrărilor de organizare a spațiilor interioare sunt executate schițe de amplasare a spațiilor pe destinații.</p> <p>3.3. Spațiile de locuit sunt dotate cu mobilier și elemente decorative astfel încât să fie agreate de turiști.</p> <p>3.4. Spațiile comune și de preparare a hranei sunt dotate corespunzător cu mobilier, echipamente și aparatură.</p>

Gama de variabile

Construcții anexe:

- adăposturi pentru animale
- construcții pentru depozitarea dejecțiilor animaliere
- construcții pentru depozitarea furajelor și produselor agricole
- magazie pentru unelte și utilaje

Ocupația: Lucrător în gospodăria agroturistică - 16 unități

Metode specifice de evaluare a spațiului de cazare:

- măsurarea spațiului interior
- numărarea locurilor de cazare a animalelor

Planificarea activităților/ lucrărilor:

- aprovizionarea cu materiale și unelte
- executarea unui raft
- executarea unui suport pentru unelte

Materiale: scândură, cuie, profile metalice, holșuruburi

Unelte: fierăstrău, ciocan, bormașină de mână decupil, set de șurubelnițe, clește, patent, pilă, polizor unghiular

Spații exterioare:

- grădină de flori
- spații de agrement
- căi de acces
- spații de parcare
- loc de joacă pentru copii
- foișor

Resurse:

- specii de flori perene și anuale
- arbuști, gard viu
- piatră, lemn, cuie
- leagăn, balansoar
- grătar

Unelte și echipamente: sapă, greblă, lopată, plantator, roabă, stropitoare, topor, foarfece, . Aspensor, metru, mașină de tuns iarbă

Activități de amenajarea exteriorului fermei:

- un loc de joacă pentru copii, alei
- ronduri de flori
- rocărie
- foișor

Caracter sezonier al unor lucrări: primăvara devreme: săpat ronduri, plantat flori

Spații interioare: dormitor, grup sanitar, hol, bucătărie, sală de mese, spații pentru petrecerea timpului liber, spații pentru prim ajutor și apărare civilă

Mobilier: dulap de haine, pat, noptieră, fotoliu, masă, scaun, covor, pătură, lenjerie pentru pat, perdele, veioză, etajeră, canapea, veselă, vase pentru prepararea alimentelor și ustensile de bucătărie

Aparatură: televizor, radio, combină audio, video, aragaz, frigider, cuptor cu microunde, filtru cafea, robot bucătărie, trusă sanitară, stingător

Ocupația: Lucrător în gospodăria agroturistică - 16 unități

Elemente decorative:

- aranjamente florale
- flori de apartament
- tablouri
- elemente decorative tradiționale

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe:

- Construcții anexe necesare unei gospodării agroturistice
- Amenajarea spațiilor verzi și de agrement
- Specii de flori anuale și perene
- Specii de plante pentru amenajare gard viu
- Amenajări interioare destinate oaspeților
- Mobilier și aparatură adecvate dotării construcțiilor agroturistice
- Elemente decorative pentru spații agroturistice

La evaluare se va urmări:

- Capabilitatea de a recunoaște construcțiile anexe gospodăriei agroturistice
- Identificarea corectă a părților componente ale construcțiilor anexe
- Modul corect în care execută lucrările de amenajare a unei magazii pentru utilaje
- Corectitudinea cu care identifică resursele necesare amenajării spațiilor verzi și de agrement
- Capabilitatea cu care execută lucrări de amenajare a spațiilor verzi și de agrement
- Corectitudinea cu care execută schița privind amenajările interioare
- Capabilitatea de a dota cu mobilier și elemente decorative spațiile de locuit
- Modul corect în care efectuează operațiuni de dotare a spațiilor comune și a spațiilor pentru prepararea hranei cu echipamente și aparatură

UNITATEA 13

EXECUTAREA LUCRĂRILOR DE ÎNTREȚINERE A GOSPODĂRIEI AGROTURISTICE

Descriere

Unitatea se referă la competența necesară lucrătorului în gospodăria agroturistică de a executa lucrări de întreținere și reparații a amenajărilor din spațiile exterioare, de întreținere a dotărilor interioare, a spațiilor de cazare și de igienizare a rufelor destinate folosinței turiștilor.

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
<p>1. Întreține spațiile exterioare.</p>	<p>1.1. Lucrările simple de reparații sunt executate cu promptitudine astfel încât să se asigure funcționalitatea gospodăriei agroturistice.</p> <p>1.2. Spațiile verzi sunt întreținute corect prin executarea lucrărilor adecvate de întreținere și curățenie.</p> <p>1.3. Plantele ornamentale sunt supravegheate și îngrijite zilnic conform tehnologiei specifice de creștere.</p> <p>1.4. Uneltele necesare executării lucrărilor de întreținere și reparații sunt identificate corect.</p> <p>1.5. Uneltele necesare efectuării lucrărilor de întreținere și reparații sunt menținute în stare bună de funcționalitate astfel încât lucrările executate să fie de cea mai bună calitate.</p>
<p>2. Îngrijește dotările interioare.</p>	<p>2.1. Materialele necesare efectuării lucrărilor de îngrijire a gospodăriei agroturistice sunt identificate corect.</p> <p>2.2. Modul de efectuare a lucrărilor de îngrijire este diferențiat pe tipuri de dotări.</p> <p>2.3. Pentru fiecare tip de lucrare sunt identificate corect tipul materialelor necesare.</p>
<p>3. Efectuează lucrări de întreținere a curățeniei în spațiile de cazare.</p>	<p>3.1. Lucrările de întreținere a curățeniei în spațiile de cazare sunt organizate corect pe etape.</p> <p>3.2. Materialele și aparatele necesare lucrărilor de întreținere a curățeniei în spațiile de cazare sunt selectate cu promptitudine astfel încât să fie executat în termen optim.</p> <p>3.3. Operațiile zilnice de întreținerea curățeniei sunt efectuate cu responsabilitate astfel încât să constituie un motiv de atracție pentru turiști.</p>
<p>4. Igienizează rufele destinate folosinței turiștilor.</p>	<p>4.1. Rufele pentru spălare sunt pregătite corespunzător astfel încât să se obțină efectul dorit.</p> <p>4.2. Pentru spălarea rufelor sunt aleși detergenții și echipamentele adecvate.</p> <p>4.3. Rufele destinate folosinței turiștilor sunt spălate corect prin metode corespunzătoare.</p> <p>4.4. Rufele spălate sunt călcate și împachetate corect conform destinației și modului de folosință.</p>

Ocupația: Lucrător în gospodăria agroturistică - 16 unități

Gama de variabile

Lucrări:

de reparații: gard, hambar, fânar, pereți și uși
de înlocuit feronerie pentru uși și geamuri, becuri de iluminat, siguranțe fuzibile

Lucrări de curățenie și întreținere a spațiilor verzi:

tuns iarba
întreținut ronduri cu flori
tuns gard viu

Îngrijirea plantelor ornamentale de :

grădină
florilor de cameră
florilor de balcon
plantelor cățărătoare

Unelte: greblă, mașină de tuns iarba, foarfeci, sapă, stropitoare, hârleț, clește, ciocan, daltă, creion electric

Identificarea materialelor necesare efectuării lucrărilor de întreținere: detergenți, solvenți, substanțe pentru curățat podele și pardoseli, vopsea pe bază de ulei, vopsea lavabilă, lac, pensulă, perie, trafalete, bidinea, găleată, burete, lavetă, hârtie abrazivă

Lucrări de întreținere pe tipuri de dotări:

tipuri de podele și pardoseli: podele din lemn/ parchet/ parchet laminat; pardoseli din gresie/ piatră
tipuri de mobilier: mobilier din lemn/ material plastic/ răchită; mobilă tapițată cu piele/ material textil
tipuri de uși: din lemn de brad/ cireș, stejar; metalice
tipuri de ferestre: din lemn vopsit și lăcuit/ PVC/ aluminiu

Etape de efectuare a curățeniei: zilnice, periodice și generale

Materiale și aparate selectate: detergenți, soluții pentru curățat covoare, soluții pentru curățat geamuri, desinfecțanți, prosoape lavete, mătură, găleată, mop, aspirator

Operații zilnice de întreținerea curățeniei:

curățenia în dormitor
schimbarea lenjeriei
curățenia în grupul sanitar
schimbarea prosoapelor
curățenia în sala de mese și spațiul pentru petrecerea timpului liber

Pregătirea rufelor pentru spălare:

selectarea rufelor după culoare
selecarea rufelor după tipul materialului

Alegerea detergenților și echipamentelor:

mașină de spălat, cadă, lighean
detergent, soluție pentru înălbire, detergent de parfumare

Ocupația: Lucrător în gospodăria agroturistică - 16 unități

Metode de spălare: manuală, mecanică

Călcarea și împachetarea rufelor:

- lenjerie de pat
- față de masă
- șervet de bucătărie
- perdea, draperie

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe:

- Activități de întreținere și reparații în gospodăria agroturistică
- Lucrări de întreținere a spațiilor verzi
- Îngrijirea plantelor ornamentale
- Etapele efectuării curățeniei în spațiile de cazare
- Spălarea rufelor destinate turiștilor

La evaluare se va urmări:

- Corectitudinea cu care execută lucrări simple de reparații în gospodăria agroturistică
- Executarea corectă a lucrărilor de întreținere și curățenie a spațiilor verzi
- Capabilitatea de a îngriji plantele ornamentale
- Capabilitatea de a efectua operații de întreținere a podelelor, pardoselilor și pereților din spațiul de cazare
- Modul responsabil în care efectuează curățenia pe etape
- Folosirea corectă a materialelor și aparatelor pentru efectuarea curățeniei
- Efectuarea corectă a operațiilor zilnice de întreținerea curățeniei în spațiile de cazare
- Capabilitatea de a alege corect detergentul și echipamentul pentru spălarea rufelor
- Responsabilitatea cu care execută spălatul, călcatul și împachetatul rufelor destinate folosinței turiștilor

UNITATEA 14

PREGĂTIREA PREPARATELOR CULINARE SIMPLE

Descriere

Unitatea se referă la competența lucrătorului din gospodăria agroturistică de a pregăti preparate culinare simple prin identificarea și prelucrarea corectă a materiilor prime necesare.

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
<p>1. Prelucreează materia primă în vederea obținerii preparatelor culinare.</p>	<p>1.1. Materiile prime ce urmează a fi prelucrate sunt identificate corect. 1.2. Prelucrarea primară a materiilor prime este realizată cu mijloace/ ustensile adecvate. 1.3. Preparatele culinare sunt realizate corect prin prelucrarea primară a materiilor prime. 1.4. Prelucrarea termică a materiilor prime este realizată cu mijloace/ ustensile corespunzătoare tipului de produs și a preparatului ce urmează a fi realizat.</p>
<p>2. Pregătește semipreparate culinare simple.</p>	<p>2.1. Tipul semipreparatelor simple este stabilit corect în funcție de condițiile de aplicabilitate. 2.2. Gama semipreparatelor reci este realizată în funcție de rețeta de preparare și preferințele consumatorilor. 2.3. Semipreparatele calde sunt realizate conform rețetelor de preparare și a condițiilor de aplicabilitate. 2.4. Semipreparatele culinare auxiliare sunt pregătite corect conform cerințelor rețetei de bază pentru care sunt realizate.</p>
<p>3. Realizează gustări și antreuri.</p>	<p>3.1. Tipul gustărilor și antreurilor este identificat după modul de obținere. 3.2. Gustările și antreurile reci și calde sunt pregătite conform rețetelor de preparare și a cerințelor consumatorilor. 3.3. Calitatea preparatelor realizate este verificată atent prin analiză senzorială. 3.4. Defectele sunt identificate corect astfel încât să se asigure remedierea lor.</p>
<p>4. Întocmește meniuri pentru diferite tipuri de mese și diete.</p>	<p>4.1. Criteriile de întocmire a meniurilor sunt aplicate cu responsabilitate. 4.2. Meniurile sunt întocmite corect pentru diferite tipuri de mese. 4.3. Meniurile pentru diferite diete sunt întocmite adecvat elementelor prevăzute în condițiile de aplicabilitate.</p>

Gama de variabile

Materii prime: carne, lapte, fructe, legume, făină, ouă

Ocupația: Lucrător în gospodăria agroturistică - 16 unități

Mijloace/ ustensile de preparare primară: vase de diferite mărimi, cuțite, blaturi de lemn, site, teluri, mașini de tocat, robot de bucătărie

Mijloace/ ustensile de preparare termică: vase de diferite mărimi, spumiere, palete din lemn, strecurătoare, grătar, frigărui, frigider, mașină de gătit, cuptor, cuptor cu microunde

Prelucrare primară: spălare, sortare, curățire, cernere, tăiere, tocare, porționare

Prelucrarea termică: opărire, fierbere, prăjire, sotare, frigere, flambare, coacere, răcire

Semipreparate simple:

calde

reci

auxiliare

Semipreparate reci: sos de usturoi, sos de hrean, maioneză, sos de muștar, sos de lămâie, sos de unt

Semipreparate calde: sos tomat, sos de iaurt, sos de smântână

Semipreparate auxiliare: borș, tăieței, baiț

Clasificare:

gustări: reci și calde

antreuri: reci și calde

Gustări:

reci: sandvișuri și tartine diferite, ouă și legume umplute

calde: chifteluțe, crochete

Antreuri:

reci: piftie de pasăre

calde: pizza, spaghetti milaneze

Analiză senzorială: aspect, culoare, consistență, miros, gust

Defecte: de culoare, de consistență, de gust și miros

Criterii de întocmire a meniurilor: tipuri de mese, vârstă, efort, sezon, stare de sănătate

Tipuri de mese: mic dejun, dejun, cină, mese festive

Diete:

lacto vegetariană

pentru diferite boli: diabet, obezitate, cardio-vasculare, hepatice

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe:

Tipuri de materii prime pentru preparate culinare simple

Prelucrarea primară a materiilor prime

Prelucrarea termică a materiilor prime

Mijloace utilizate pentru prelucrarea materiilor prime

Ocupația: Lucrător în gospodăria agroturistică - 16 unități
Semipreparate culinare simple calde și reci
Semipreparate auxiliare
Tipuri de gustări și antreuri calde și reci
Mijloace de identificare a calității gustărilor și antreurilor
Defecte ale preparatelor simple, cauze și remedieri

La evaluare se va urmări:

Modul corect de identificare a materiilor prime ce urmează a fi prelucrate
Capabilitatea de a identifica mijloacele de prelucrare a materiilor prime
Modul corect în care prelucrează diferențiat diferite tipuri de materii prime
Capabilitatea de a obține diferite semipreparate culinare
Corectitudinea cu care clasifică gustările și antreurile conform condițiilor de aplicabilitate
Capabilitatea de a prepara diferite gustări și antreuri
Corectitudinea cu care analizează calitatea preparatelor executate
Responsabilitatea cu care depistează și remediază defectele preparatelor executate
Capabilitatea de respectare a criteriilor de întocmire a meniurilor
Corectitudinea cu care întocmește meniuri pentru diferite tipuri de mese și diete

UNITATEA 15

SERVIREA PREPARATELOR ȘI BĂUTURILOR

Descriere

Unitatea se referă la competența lucrătorului din gospodăria agroturistică de a servi în condiții optime preparate și băuturi în spații corect amenajate și igienizate.

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Decorează spațiile de servire.	1.1. Obiectele decorative sunt alese corect în funcție de specificul zonei. 1.2. Mobilierul din spațiile de servire este aranjat în funcție de tipul mesei. 1.3. Mobilierul din spațiile de servire este aranjat corespunzător cerințelor consumatorilor. 1.4. Spațiul de servire este decorat cu elemente decorative specifice conform normelor în vigoare.
2. Servește preparatele și băuturile în gospodăria agroturistică.	2.1. Obiectele de inventar necesare servirii preparatelor și băuturilor sunt identificate corect astfel încât să asigure necesarul de confort pentru consumatori. 2.2. Mesele sunt aranjate corespunzător cu tipul mesei organizate. 2.3. Preparatele culinare sunt servite corect respectând regulile de protocol. 2.4. Băuturile sunt servite diferențiat corespunzător tipului de băutură și preferințelor consumatorilor.
3. Debarasează mesele în spațiile de servire	3.1. Obiectele de inventar utilizate la servire sunt ridicate corect astfel încât să se respecte condițiile de confort ale consumatorilor. 3.2. După debarasare spațiile sunt aerisite și igienizate în timp util astfel încât servirea turiștilor să continue în condiții optime. 3.3. Pregătirea spațiilor de servire se realizează corect prin amenajarea corespunzătoare a meselor.

Gama de variabile

Obiecte decorative: din lemn și ceramică, țesături specifice zonei

Aranjarea mobilierului: modalități de dispunere a meselor, scaunelor, bănci, dulapuri

Tipul mesei: mic dejun, dejun, cină, mese festive

Cerințele consumatorilor privind aranjarea mobilierului: pentru grupuri mari, apropierea meselor sau aranjarea lor într-un anumit fel

Decorare: elemente decorative pentru pereți, podea, mese

Obiecte de inventar necesare servirii preparatelor și băuturilor: farfurii, tacâmuri, pahare, olivieră, coșuri de pâine, tăvi, platouri, boluri, cești, scrumiere, fețe de masă, naproane, șervete

Ocupația: Lucrător în gospodăria agroturistică - 16 unități
Servirea preparatelor: porționate pe farfurie, la platou, la bol

Tipuri de băuturi: alcoolice, nealcoolice, calde sau reci

Debarasare: ridicarea de pe masă a obiectelor de inventar folosite la servire

Pregătirea spațiilor pentru alte serviri în continuare: măturare, aerisire, schimbarea fețelor de masă, naproanelor, șervetelor

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe:

- Obiecte decorative/ artizanale specifice zonei
- Modalități de aranjarea mobilierului în vederea servirii turiștilor
- Obiecte de inventar necesare servirii diferitelor tipuri de mese
- Aranjarea meselor
- Servirea preparatelor culinare și a băuturilor
- Reguli pentru debarasarea meselor
- Pregătirea spațiilor de servire conform protocoalelor

La evaluare se va urmări:

- Modul corect în care alege obiectele decorative specifice zonei și decorează spațiile
- Atenția cu care aranjează mobilierul în spațiile de servire
- Capabilitatea de a alege obiectele de inventar necesare servirii diferitelor tipuri de mese
- Modul corect în care aranjează diferite tipuri de mese
- Capabilitatea de a servi corect diferite tipuri de mâncăruri și băuturi
- Modul profesional în care debarasează mesele după servirea meniurilor
- Atenția cu care pregătește spațiile de servire prin efectuarea corectă a lucrărilor necesare

UNITATEA 16

ASISTAREA TURIȘTILOR ÎN PERIOADA SEJURULUI

Descriere

Unitatea se referă la competența lucrătorului în gospodăria agroturistică de a asigura primirea turiștilor, asistare în perioada sejurului cât și de asigurare a securității turiștilor și a bunurilor de valoare ale acestora.

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Primește turiștii.	1.1. Turiștii sunt întâmpinați în mod agreabil astfel încât să cunoască complet serviciile ce se oferă. 1.2. Turiștii sunt înregistrați conform procedurilor în vigoare. 1.3. Comenzile pentru servicii sunt preluate prompt astfel încât turistul să beneficieze de confortul așteptat.
2. Efectuează activități de asistare a turiștilor.	2.1. Climatul plăcut din perioada de sejur este asigurat cu responsabilitate astfel încât dorințele clientului să fie pe deplin satisfăcute. 2.2. Serviciile sunt asigurate cu promptitudine la cererea clientului. 2.3. Antrenarea turiștilor în activitățile proprii gospodăriei agroturistice este realizată cu profesionalism. 2.4. La cererea clientului sunt prestate cu amabilitate servicii suplimentare. 2.5. Turistul este asistat corect în diverse activități cu potențial de risc.
3. Asigură securitatea turiștilor și a bunurilor acestora.	3.1. Turiștii sunt preveniți cu responsabilitate asupra potențialelor riscuri. 3.2. Obiectele de valoare ale turiștilor sunt depozitate în locuri sigure cu asumarea responsabilității. 3.3. Turistul este protejat corect de contactul cu persoane nedorite. 3.4. Elementele de securitate în spațiile de cazare sunt asigurate cu atenție astfel încât turistul să se simtă confortabil și în condiții de securitate completă.

Gama de variabile

Climat plăcut:

- comunicarea cu clientul
- rezolvarea conflictelor/ reclamațiilor
- orientarea spre dorințele clientului

Servicii la cererea clientului:

- însoțirea în drumeții
- expedierea de corespondență

Ocupația: Lucrător în gospodăria agroturistică - 16 unități

Antrenarea în activități proprii gospodăriei: cosit, muls, activități gospodărești, prepararea mâncărilor tradiționale

Servicii suplimentare la cererea clientului:

- vânzarea produselor din pensiune
- întreținut încălțăminte
- spălat, cusut, călcat haine

Acțiuni de prevenire:

- indicarea locurilor periculoase din pensiune și împrejurimi
- informare asupra potențialelor riscuri din pensiune

Elemente de securitate în spațiile de cazare:

- calitatea igienico-sanitară a produselor alimentare
- igiena în spațiile destinate folosinței turiștilor
- rezolvarea situațiilor periculoase

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe:

- Forme de comunicare cu turiștii
- Reguli de primire a turiștilor
- Proceduri de prezentare a serviciilor oferite de o gospodărie agroturistică
- Servicii ce pot fi oferite la cererea turiștilor
- Acțiuni de prevenire a turiștilor asupra potențialelor riscuri din gospodăria agroturistică
- Elemente de securitate obligatoriu de asigurat în spațiile de cazare a turiștilor

La evaluare se va urmări:

- Modul corect de utilizare a diferitelor forme de comunicare a turiștilor
- Amabilitatea cu care întâmpină turiștii
- Modul corect de prezentare a serviciilor oferite turiștilor
- Preluarea atentă a comenzilor pentru servicii
- Capabilitatea de a rezolva corect conflictele și reclamațiile
- Capabilitatea de a presta servicii suplimentare la cererea turiștilor
- Profesionalismul cu care antrenează turiștii în activități proprii gospodăriei agroturistice
- Modul responsabil de informare a turiștilor asupra potențialelor riscuri din pensiune
- Capabilitatea de a asigura securitatea turistului în timpul sejurului în gospodăria agroturistică