

HOTĂRÂRE A CONSILIULUI DE ADMINISTRAȚIE

NR. 5.2 DIN 18 MARTIE 2024

APROBARE LISTĂ TEME PENTRU PROBA PRACTICĂ SELECTATE ÎN VEDEREA SUSȚINERII EXAMENULUI DE CERTIFICARE A CALIFICĂRII PROFESIONALE nivel 3 AN ȘCOLAR 2023-2024

În conformitate cu:

- Ordinul nr. 6.151 din 31 august 2023 privind aprobarea graficului de desfășurare a examenelor de certificare a calificării profesionale a absolvenților din învățământul profesional și tehnic preuniversitar în anul școlar 2023-2024;
- Decizia nr. 687/3/20.12.2021 emisă de Inspectoratul Școlar al Județului Bacău, privind numirea directorului.

HOTĂRÂRE,

ART. 1 Consiliul de administrație aprobă lista temelor pentru proba practică selectate în vederea susținerii examenului de certificare a calificării profesionale nivel 3 în anul școlar 2023-2024, după cum urmează:

DOMENIUL: ESTETICA ȘI IGIENA CORPULUI OMENESC CALIFICAREA : FRIZER COAFOR MANICHIURIST PEDICHIURIST

NR. CRT	TEMĂ PROPUȘĂ	NR. TEMĂ DIN LISTA PROPUȘĂ ME
1.	Realizați o tunsoare bărbătească modernă executată cu mașina de tuns, adaptată la caracteristicile clientului și realizați pieptănătura potrivită	1
2.	Adaptați la caracteristicile clientului o tunsoare bărbătească clasică executată cu mașina de tuns și realizați pieptănătura potrivită	5
3.	Adaptați la caracteristicile clientului o tunsoare bărbătească clasică executată cu foarfeca și cu mașina de tuns și realizați pieptănătura potrivită	6
4.	Realizați tunsoarea în scări adaptată clienței și pieptănătura potrivită	14
5.	Realizați o tunsoare modernă pe păr lung, adaptată clienței și pieptănătura potrivită	16
6.	Realizați o coafură de zi pe păr scurt cu ajutorul periei și foenului, adaptată la caracteristicile clienței	18
7.	Realizați o coafură de zi pe păr de lungime medie cu ajutorul periei și foenului, adaptată la caracteristicile clienței	19
8.	Realizați o coafură de zi pe păr de lungime medie cu ajutorul bigudiurilor, adaptată la caracteristicile clienței	23
9.	Realizați tratamentul cu ulei de ricin și o coafură de zi prin întinderea părului cu placa, adaptată la caracteristicile clienței	25
10	Realizați o coafură de seară pe păr scurt cu ajutorul periei și foenului, adaptată la caracteristicile clienței	26
11	Realizați o coafură de seară pe păr de lungime medie cu ajutorul periei și foenului, adaptată la caracteristicile clienței	27

12	Realizați o coafură de seară pe păr scurt cu ajutorul bigudiurilor, adaptată la caracteristicile clientei	28
13	Realizați o coafură de seară pe păr de lungime medie cu ajutorul bigudiurilor, adaptată la caracteristicile clientei	29
14	Realizați o coafură de seară tip coc, adaptată la caracteristicile clientei	32
15	Realizați vopsirea părului pe toată lungimea și o coafură de zi, adaptate la caracteristicile clientei	36
16	Realizați manichiura clasică și masajul mâinilor	39
17	Realizați baia de ulei a unghiilor și manichiura clasică	40
18	Realizați baia de ulei a unghiilor, manichiura franceză și masajul mâinilor	41
19	Realizați masajul mâinilor și manichiura fantezie prin aplicarea ornamentelor	43
20	Realizați aplicarea unghiilor artificiale cu gel folosind șablonul	48

DOMENIUL: TURISM ȘI ALIMENTAȚIE

CALIFICAREA : OSPĂTAR (CHELNER), VÂNZĂTOR ÎN UNITĂȚI DE ALIMENTAȚIE

Nr. Crt	TEMĂ PROPUȘĂ	Nr. lucrare din lista propusă MEN
1.	Serviți "Clătite cu ciuperci" pentru 2 (două) persoane la farfurie, debarasați masa, respectând regulile de igienă. Refaceți mise-en-place-ul de întâmpinare.	1
2.	Serviți "Roșii cu pastă de brânză" pentru 3 (trei) persoane cu ajutorul cleștelui, pornind de la mise-en-place-ul de întâmpinare. Debarasați masa respectând regulile de igienă.	2
3.	În cadrul unui meniu de dejun semicomplet, serviți "Spaghete milaneze" la farfurie pentru o persoană respectând condițiile SSM și igienă. Debarasați masa.	3
4.	În cadrul unui meniu comandat de dejun simplu format din: ciorbă de vacuță, pulpă de porc la tavă cu garnitură de cartofi natur, salată de ardei copti, prăjitură București, chifle și apă minerală, serviți preparatul lichid pentru o familie cu doi copii, cu ajutorul lușului, respectând regulile de servire și protocol. Debarasați masa.	4
5.	Serviți la farfurie preparatul "Ceafă la grătar" cu garnitură de cartofi natur și salată de ardei copti pentru două persoane, debarasați masa, respectând condițiile de SSM și igiena. Recomandați o băutură adecvată.	6
6.	Se dă următorul meniu pentru dejun: Supă de pui cu tăiței, Mazăre cu carne de porc, prăjitură Savarină, chifle și apă plată. Serviți desertul pentru două persoane, respectând condițiile SSM și igienă. Debarasați masa.	7
7.	Serviți două porții de "Papanashi cu brânză de vaci" și recomandați o băutură adecvată, respectând condițiile SSM și igienă. Debarasați masa.	8
8.	Serviți "Salată de fructe" pentru un cuplu, respectând regulile de servire și protocol. Debarasați masa.	9
9.	Serviți cafea și coniac pentru 2 (două) persoane, respectând condițiile de SSM și igienă. Debarasați masa.	10

10.	Serviți vin alb pentru două persoane, respectând condițiile de SSM și igienă. Debarasați masa.	11
11.	Serviți coniac pentru două persoane de sex opus, respectând condițiile de SSM și igienă. Debarasați masa.	12
12.	Întocmiți un meniu pentru dejun semicomplet, realizați asocierea preparatelor cu băuturi și efectuați mise-en-place-ul pentru meniul întocmit.	14
13.	Întocmiți un meniu pentru mic dejun consistent, efectuați mise-en-place-ul pentru meniul întocmit și serviți o băutură pentru mic dejun.	15
14.	Realizați servirea cu ajutorul lușului a unui preparat lichid, pentru 4 (patru) persoane, și debarasați, respectând condițiile de igienă și SSM.	16
15.	Realizați servirea cu ajutorul cleștelui, a fripturilor cu garnitură, 4 porții, și debarasați, respectând condițiile de igienă și SSM.	17
16.	Serviți cafea porționată la ceașcă pentru 6 persoane, respectând condițiile de SSM și igienă. Debarasați masa și refaceți mise-en-place-ul de întâmpinare a clienților.	18
17.	Serviți 2 (două) porții de înghețată. Debarasați masa, respectând regulile de igienă la desfacerea produselor în unitățile de alimentație. Refaceți mise-en-place-ul în așteptare.	20
18.	Serviți 2 porții de “Omletă cu roșii ” cu ajutorul cleștelui, debarasați masa, respectând condițiile de SSM și igienă. Refaceți mise-en-place-ul în așteptare.	21
19.	Serviți 2 porții de “Supă de găină cu tăiței de casă” cu ajutorul lușului, debarasați masa, respectând condițiile de SSM și igienă. Refaceți mise-en-place-ul în așteptare.	24
20.	Serviți “Clătite cu gem” la farfurie, pentru două persoane (un bărbat și o femeie), debarasați masa respectând condițiile de de SSM și igienă. Refaceți mise-en-place-ul în așteptare. Refaceți mise-en-place-ul în așteptare.	25

CALIFICAREA : ELECTRICIAN EXPLOATARE JOASĂ TENSIUNE

NR. CRT	TEMĂ PROPUȘĂ	NR. TEMĂ DIN LISTA PROPUȘĂ M.E.
1.	Tablou electric pentru consumator casnic	1
2.	Instalație electrică pentru pornirea directă a motorului asincron trifazat	2
3.	Instalație electrică pentru pornirea reversibilă a motorului asincron trifazat	3
4.	Instalație electrică de iluminat pentru casa scării cu întreruptoare manuale	4
5.	Instalație electrică de iluminat pentru casa scării cu automat de scară	5
6.	Instalație electrică de iluminat interior cu întreruptor dublu și două corpuri de iluminat	6
7.	Instalație electrică de curenți slabi, pentru semnalizare optică și acustică	7
8.	Instalație electrică de iluminat exterior comandată prin senzor de mișcare	8
9.	Instalație electrică de iluminat cu un tub fluorescent	11
10.	Instalație electrică de iluminat cu variator de intensitate luminoasă	12

11.	Instalație electrică de iluminat cu două tuburi fluorescente în montaj duo	13
12.	Instalație electrică de iluminat cu două tuburi fluorescente în montaj tandem	14
13.	Întreținerea instalației electrice pentru alimentarea unui motor asincron trifazat cu pornire stea-triunghi	19
14.	Instalație electrică interioară de iluminat și prize	20
15.	Instalație electrică interioară de iluminat pentru alimentarea unei lustre cu trei brațe	21
16.	Instalație electrică de curenți slabi pentru semnalizare acustică și optică	22
17.	Instalație electrică de semnalizare sonoră cu senzor de fum	27
18.	Instalație electrică pentru alimentarea unui consumator monofazat, prevăzută cu dispozitiv de protecție la supratensiune DPSM-MN	31
19.	Instalație electrică de curenți slabi pentru chemarea de persoane, într-un spital	38
20.	Instalație electrică de curenți slabi pentru sonerii	40

DOMENIUL: ELECTRONICĂ AUTOMATIZĂRI
CALIFICAREA: ELECTRONIST REȚELE DE TELECOMUNICAȚII

NR. CRT.	TEMĂ PROPUȘĂ	NR. TEMĂ DIN LISTA PROPUȘĂ ME
1.	Realizarea stabilizatorului de tensiune parametric	1
2.	Realizarea redresorului dublă alternanță	2
3.	Realizarea unui circuit de redresare și stabilizare	3
4.	Realizarea unui patch-cord din cablu UTP pentru cablare direct	4
5.	Realizarea unui patch-cord din cablu UTP pentru cablare inversă/încrucișată	5
6.	Realizarea unui cablu coaxial cu mufă F	6
7.	Realizarea unui detector de lumină	10
8.	Realizarea unui amplificator de tensiune EC	11
9.	Verificarea funcționalității tranzistoarelor bipolare	12
10.	Realizarea unui optocuplor cu fototranzistor	13
11.	Utilizarea dispozitivelor optoelectronice	14
12.	Realizarea unui redresor de tensiune cu stabilizator	15
13.	Realizarea unui redresor monoalternanță cu filtru de netezire	22
14.	Realizarea unui optocuplor cu fotodiodă	23
15.	Realizarea unui patch-cord din cablu UTP pentru cablare încrucișată	29
16.	Realizarea stabilizatorului de tensiune cu element de reglare serie	30
17.	Realizarea unei alarme de incendiu	31
18.	Realizarea unei porți logice cu rezistoare și diode	32
19.	Realizarea circuitelor electronice	34
20.	Realizarea unui circuit ALARMĂ ANTIFURT	35

Președinte Consiliu de Administrație,
Dir. Prof. EMANOIL REMUS CAZACU

Întocmit,
 Secretar Consiliu de Administrație
Ing. ALINA MIHAELA FILIMON