

MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII  
AL REPUBLICII MOLDOVA

CADRUL NAȚIONAL AL CALIFICĂRILOR

COORDONAT  
Ministerul Agriculturii și  
Industriei Alimentare

Vladimir BOLEA, Viceprim-ministru,  
Ministru  
„18” aprilie 2024

APROBAT  
Ministerul Educației și Cercetării

Dan PERCIUN, Ministru  
„02” 2024

DECIZIA

Consiliului Național pentru Calificări  
nr. 26 din 29 martie 2024

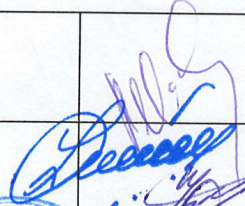
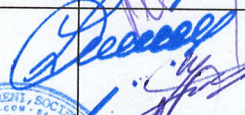



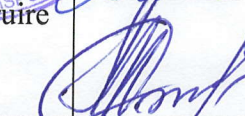
STANDARD DE CALIFICARE

DOMENIUL GENERAL DE STUDII	72 Fabricare și prelucrare
DOMENIUL DE FORMARE PROFESIONALĂ	721 Prelucrarea alimentelor
PROGRAMUL DE FORMARE PROFESIONALĂ	721007 Ciontolitor-tranșator carne
DENUMIREA CALIFICĂRII	751104 Ciontolitor-tranșator carne
NIVELUL CALIFICĂRII	3 CNC

## FIȘA DE VALIDARE A CONFORMITĂȚII

Nr. crt.	Instituția/ organizația/ structura	Numele, prenumele	Funcția, titlul științific/ gradul didactic	Semnătura	Data
<b>MEMBRII GRUPULUI DE LUCRU PENTRU ELABORAREA STANDARDULUI DE CALIFICARE</b>					
1.	BANARI Alla	Profesor în învățământul profesional tehnic, grad didactic superior, expert în elaborarea standardelor de calificare	Colegiul de Ecologie din Chișinău		04.03.24
2.	JUC Mariana	Director, grad didactic superior	Școala Profesională nr. 5, mun. Chișinău		04.03.24
3.	GANEA Maria	Maistru - profesor în învățământul profesional tehnic, grad didactic II	Școala Profesională nr. 5, mun. Chișinău		04.03.24
4.	VÎRLAN Anna	Tehnolog	SC „AVENS GRUP” SRL		04.03.24
5.	BUDJULAEV Alexandra	Tehnolog principal	SRL „Carmez Processing”		04.03.24
<b>COMISIA DE VALIDARE A STANDARDULUI DE CALIFICARE</b>					
1.	PÎNZARU Alexandru	Director	„Măcelarul – GRUP” SRL		
2.	COTOGOI Leonid	Director	„NIVALLI – PROD” SRL		
3.	SALCUȚAN Eugeniu	Director	„SALAMER - COM” SRL		

**FIȘA DE CONSULTARE**

Nr. crt.	Instituția/ organizația/ structura	Numele, prenumele	Funcția, titlul științific/ gradul didactic	Semnătura	Data
<b>PARTENERI SOCIALI*</b>					
1.	S.R.L. Carmez Processing	Melnic Radion	Administrator		05.03.24
2.	S.R.L. Nivali-Prod	Cotogoi Leonid	Director		06.03.24
3.	S.R.L. Salamer	Salcuțan Eugen	Administrator		11.03.24
4.	S.R.L. Pan-Car-Lean	Leancă Aureliu	Director		05.03.24
5.	S.R.L. Măcelarul-Grup	Pînzaru Alexandru	Director		04.03.24
6.	Școala Profesională nr.5 din Chișinău	Brînza Maria	Director adjunct pentru instruire și producție		04.03.24



## FORMULARUL CALIFICĂRII

<b>Descrierea calificării</b>	<p>Calificarea <i>Ciontolitor-tranșatorul carne</i> se atribuie la finalizarea programului de formare profesională secundară.</p> <p>Deținătorul calificării <i>Ciontolitor-tranșatorul carne</i>, în activitatea de bază, se ocupă cu recepția materiilor prime, pregătirea spațiului de tranșare, tranșarea cărnii, ciontolirea (dezosarea) cărnii, fabricarea preparatelor, finisarea cărnii în vederea livrării/pentru comercializare. Specializat în prelucrarea cărnii, <i>Ciontolitor-tranșatorul carne</i> realizează activități specifice de sacrificare pe linie/în bandă a animalelor domestice (bovine, porcine, ovine, caprine, cabaline), păsări de curte, lagomorfe (iepuri), vânat sălbatic; secționarea carcaselor/semicarcaselor în porțiuni anatomice, curățarea, tăierea și pregătirea cărnii, dezosarea și sortarea cărnii pe calități, cântărirea, pregătirea preparatelor, refrigerarea, ambalarea, marcarea cărnii și a produselor derivate pentru comercializare.</p> <p><i>Ciontolitor-tranșatorul carne</i> realizează lucrările în spații special amenajate, într-un mediu de lucru bine iluminat, temperatura relativ scăzută, iar umiditatea relativă a aerului ridicată.</p> <p><i>Ciontolitor-tranșatorul carne</i> respectă strict instrucțiunile de securitate la locul de muncă și instrucțiunile de igienă la locul de muncă (igiena personală și igiena produselor), asigurând securitatea și inofensivitatea producției finite.</p>
<b>Nivelul de calificare</b>	3 CNC
<b>Grup/grupuri-țintă</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- absolvenți de gimnaziu, liceu;</li> <li>- prestatori de programe de educație și formare profesională;</li> <li>- angajatori;</li> <li>- alte părți interesate.</li> </ul>
<b>Tipul programului de formare profesională</b>	<p>Program de formare profesională tehnică secundară.</p> <p>Program de formare a adulților.</p>
<b>Forma de organizare a studiilor</b>	- cu frecvență
<b>Durata și volumul studiilor</b>	<p>2 ani: în baza studiilor gimnaziale.</p> <p>1-2 ani - pentru învățământul dual, în baza studiilor gimnaziale.</p> <p>1-2 ani – în baza studiilor liceale sau a studiilor medii de cultură generală.</p> <p>3 - 6 luni - în funcție de complexitatea meseriei pentru certificarea competențelor.</p>
<b>Condiții de acces</b>	<p><i>Nivel minim de studii: studii gimnaziale/ studii liceale/ atestat de studii medii de cultură generală.</i></p> <p><i>Acte de studii pentru acces:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Certificat de studii gimnaziale/Certificat de studii liceale/Diploma de bacalaureat;</i></li> <li>- <i>alt act de studii echivalent, recunoscut de autoritatea competentă.</i></li> </ul> <p><i>Notă:</i> În cadrul programelor de formare profesională tehnică secundară cu durata de 2 ani, pentru instruirea într-o meserie, în grupele de elevi pot fi incluse persoane care nu</p>

	au absolvit 9 clase, dar care au atins vârsta de 16 ani (art. 62, alin. (3) din Codul educației nr. 152/2014).
<b>Stagii de practică</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Instruirea practică (IP)</i> – asigură formarea deprinderilor practice, abilităților necesare pentru formarea și dezvoltarea competențelor profesionale specifice unui modul și se realizează în atelierele/laboratoarele/sălile de simulare din cadrul instituției de învățământ pe parcursul anului de studii, după caz la unitățile economice;</li> <li>- <i>Practica în producție (PP)</i> – definitivează formarea profesională și realizată în instituții/companii/organizații, identificate de către prestatorul de programe de educație și formare în calitate de bază de practică, indiferent de tipul de proprietate și forma juridică de organizare a acestora.</li> <li>- <i>Stagiile de practică (IP+PP)</i> constituie 50% - 65% din numărul total de ore atribuite programului de studii. Numărul de ore la stagiile de practică poate ajunge până la 70% în dependență de specificul meseriei.</li> </ul>
<b>Actul de studii, titlul/calificare a atribuită</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Certificat de calificare și Supliment descriptiv conform Europass;</li> <li>- Calificarea: <i>Ciontolitor-tranșator carne</i></li> <li>- Certificat de specializare/ recalificare</li> </ul> <p><a href="https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=115400&amp;lang=ro">https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=115400&amp;lang=ro</a></p>
<b>Dezvoltare profesională/proiectarea carierei</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Angajarea în câmpul muncii conform calificării atribuite.</li> <li>- Continuarea studiilor în învățământ profesional tehnic postsecundar (specialități conexe meseriei inițiale, în cazul finalizării programului de formare profesională prin meserii conexe cu durata studiilor de 3 ani).</li> <li>- Formare profesională continuă prin: <ul style="list-style-type: none"> <li>a) programe de formare profesională a adulților/perfecționare/recalificare.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Oportunități de angajare în câmpul muncii</b>	<p>751104 Ciontolitor-tranșator carne</p> <p>751105 Clasificator/clasificatoare carcase de bovine, porcine și ovine</p> <p>751106 Deflaxator-sortator carne și subproduse</p> <p>751110 Măcelar/măcelăreasă</p> <p>751113 Prelucrător/prelucrătoare carne</p> <p>751115 Prelucrător/ prelucrătoare păsări</p> <p>751118 Preparator/preparatoare semipreparate din carne</p>
<b>Cerințe legale speciale</b>	<p>Clinic sănătos și apt de muncă din punct de vedere psihic și fizic:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- necesitatea efectuării obligatorii și sistematice a controlului medical specializat în vederea certificării integrității stării de sănătate personale;</li> <li>- necesitatea deținerii certificatului igienico-sanitar.</li> </ul>

## LISTA OCUPAȚIILOR TIPICE

Programul de formare profesională (conform Nomenclatorului)	Ocupații tipice <sup>1</sup> conform CORM (006-2021)	Ocupații tipice conform ESCO 08 <sup>2</sup>	Ocupații tipice conform ISCO-08 <sup>3</sup>	Alte clasificări relevante CAEM/ISIC/OM C după caz <sup>4</sup>
751104 Ciontolitor- trașător carne	751102 Ambalator/ ambalatoare produse din carne/ pește 751104 Ciontolitor-trașător carne 751105 Clasificator/ clasificatoare carcase de bovine, porcine și ovine  751106 Deflaxator-sortator carne și subproduse 751110 Măcelar/măcelăreasă 751113 Prelucrător/prelucrătoare carne  751115 Prelucrător/ prelucrătoare păsări  751118 Preparator/preparatoare semipreparate din carne  751119 Răcitor produse din carne/pește  751120 Sărător/sărătoare carne și subproduse	7511.3 Lucrător la tranșarea și eviscerarea peștelui proaspăt/lucrătoare la tranșarea și eviscerarea peștelui proaspăt  7511.5 Lucrător în prelucrarea cărnii/lucrătoare în prelucrarea cărnii  7511.1 Măcelar  7511.6 Operator în prelucrarea cărnii  7511.4 Trașător de carne/trașătoare de carne	751 Food Processing and Related Trades Workers  7511 Butchers, Fishmongers and Related Food Preparers	

## COMPETENȚE RELEVANTE CALIFICĂRII <sup>1</sup>

<b>COMPETENȚE TRANSVERSALE (CT)<sup>2</sup></b>	<p><b>CT<sub>1</sub>.</b> comunicarea în limba română și în limba maternă pentru alolingvi</p> <p><b>CT<sub>2</sub>.</b> utilizarea tehnologiei informației și comunicațiilor pentru muncă, timp liber și comunicare;</p> <p><b>CT<sub>3</sub>.</b> participarea la viața socială și de muncă (lucrul în echipă);</p> <p><b>CT<sub>4</sub>.</b> planificarea și gestionarea ideilor de afaceri (inițierea propriei afaceri).</p>
<b>COMPETENȚELE GENERALE (sectoriale/transsectoriale) (CG)<sup>3</sup></b>	<p><b>Competențe generice (transversale) (CG)</b></p> <p><b>CG1.</b> Comunicare eficientă orală, scrisă în terminologie de specialitate</p> <p><b>CG2.</b> Interacțiune socială și comunicare în echipă</p> <p><b>CG3.</b> Autonomie și responsabilitate pentru realizarea sarcinilor și atribuțiilor de serviciu</p> <p><b>CG4.</b> Rezolvarea situațiilor-problemă și de risc la locul de muncă</p> <p><b>CG5.</b> Gestionarea timpului</p> <p><b>CG6.</b> Dezvoltarea personală și profesională</p>
<b>COMPETENȚE PROFESIONALE (CP)<sup>4</sup></b>	<p><b>CP1.</b> Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă, protecție a mediului în procesul de muncă</p> <p><b>CP2.</b> Organizarea procesului și locului de lucru</p> <p><b>CP3.</b> Aplicarea normelor de igienă și siguranță alimentară</p> <p><b>CP4.</b> Asigurarea recepționării materiei prime</p> <p><b>CP5.</b> Realizarea tranșării cărnii</p> <p><b>CP6.</b> Realizarea ciontolirii (dezosării) – deflaxării cărnii</p> <p><b>CP7.</b> Prepararea preparatelor din carne</p> <p><b>CP8.</b> Pregătirea cărnii și preparatelor din carne pentru comercializare</p> <p><b>CP9.</b> Completarea documentelor specifice activității realizate</p>

**TRANSPUNEREA COMPETENȚELOR  
DIN STANDARDUL OCUPAȚIONAL ÎN REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII<sup>1</sup>**

<b>ARIA DE COMPETENȚĂ PROFESIONALĂ</b> <i>(etape, faze a prestării serviciului/producerii)</i>	<b>Competențe conform standardului ocupațional</b>	<b>Rezultate ale învățării conform nivelului CNC</b> <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate:</i>	<b>Module/discipline ce conduc la formarea de competențe profesionale</b>
<b>Organizarea locului de muncă</b>	<b>CP1.</b> Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă, protecție a mediului în procesul de muncă	1. aplica normele SSM în scopul eliminării factorilor de risc. 2. aplica măsurile de protecție a mediului utilizând rațional resursele, sortând deșeurile pe parcursul fluxului tehnologic, în vederea prevenirii contaminării/ poluării mediului.	Modulul „Organizarea procesului și locului de lucru”
	<b>CP2.</b> Organizarea procesului și locului de lucru	3. pregăti și aranja ergonomic materialele, echipamentele, utilajul și ustensile necesare în vederea realizării sarcinii de lucru.	
	<b>CP3.</b> Aplicarea normelor de igienă și siguranță alimentară	4. aplica normele sanitaro-igienice în procesul de lucru și la întreținerea utilajelor, ustensilelor și inventarului de lucru.	
<b>Recepționarea materiei prime</b>	<b>CP4.</b> Asigurarea recepționării materiei prime	5. identifica tipul materiei prime (bovine, porcine, ovine-caprine, iepuri, păsări) și verifica calitatea materiei prime conform caracteristicilor senzoriale. 6. executa operațiile de abatorizare, respectând principiile de colectare, sortare, toaletare, marcare a subproduselor din carne și a carcaselor, aplicând diferite metode de răcire.	Modulul „Prelucrarea și procesarea cărnii”
<b>Tranșarea, ciontolirea (dezosarea) și deflaxarea cărnii</b>	<b>CP5.</b> Realizarea tranșării cărnii	7. executa operațiile de tranșare în ordinea succesiunii conform schemelor de tranșare, utilizând metodele și ustensilele necesare.	



	<b>CP6.</b> Realizarea ciontolirii (dezosării) – deflaxării cărnii	8. realiza procedeele de ciontolire/ dezosare a cărnii de pe oase în funcție de prelucrarea ulterioară a acesteia. 9. deflaxa carnea de pe diverse părți ale carcasei, respectând normele de calitate și destinația sortimentală.	
<b>Pregătirea preparatelor din carne pentru comercializare</b>	<b>CP7.</b> Prepararea preparatelor din carne	10. fabrica preparatele din carne, conform rețetelor/ fișelor tehnologice, în baza principiului „primul intrat-primul ieșit”.	Modulul „Fabricarea preparatelor din carne”
	<b>CP8.</b> Pregătirea cărnii și preparatelor din carne pentru comercializare	11. ambala și eticheta corespunzător carnea și preparatele din carne pe sortimente, utilizând diferite moduri/metode de ambalare și tipuri de ambalaje.	
	<b>CP9.</b> Completarea documentelor specifice activității realizate	12. întocmi fișele de tranșare și ciontolire/dezosare, alte documentele specifice privind activitățile realizate.	Modulul „Prelucrarea și procesarea cărnii” Modulul „Fabricarea preparatelor din carne”

**DETALIEREA REZULTATELOR ÎNVĂȚĂRII, CORESPUNZĂTOR COMPETENȚELOR PROFESIONALE,  
ÎN TERMENI DE CUNOȘTINȚE, APTITUDINI, RESPONSABILITATE ȘI AUTONOMIE  
ȘI STABILIREA NIVELULUI MINIM DE COMPETENȚĂ NECESAR DE ATINS/DEMONSTRAT**

<b>COMPETENȚA PROFESIONALĂ (CP<sub>1-N</sub>)</b>			<b>Nivel minim de competență necesar de atins/ demonstrat</b>
<b>REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII</b>			
<b>CUNOȘTINȚE (K)</b>	<b>APTITUDINI (S)</b>	<b>RESPONSABILITATE ȘI AUTONOMIE (RA)</b>	
<b>Rezultatele învățării, nivel 3 CNC</b> <i><a href="https://europa.eu/europass/system/files/2020-05/Legal%20text-RO.pdf">https://europa.eu/europass/system/files/2020-05/Legal%20text-RO.pdf</a> (Anexa II)</i>			
Cunoștințe factice, cunoașterea unor principii, procese și concepte generale din domeniu Textile (îmbrăcăminte, încălțăminte și articole din piele)	O gamă de aptitudini cognitive și practice necesare pentru executarea sarcinilor și rezolvarea problemelor prin selectarea și aplicarea de metode, instrumente, materiale și informații de bază în domeniul	Asumarea responsabilității pentru executarea sarcinilor într-un domeniu de muncă sau de studiu adaptarea propriului comportament la circumstanțe, pentru rezolvarea problemelor	
<b>CP1. Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă, protecție a mediului în procesul de muncă</b>			
<b>Rezultatul învățării 1</b> <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate aplica normele SSM în scopul eliminării factorilor de risc în procesul de producție.</i>			
<b>K<sub>1</sub></b> . Normele SSM la locul de muncă; <b>K<sub>2</sub></b> . Structura/ Caracteristica secțiilor și a spațiilor de producere a întreprinderilor. <b>K<sub>3</sub></b> . Factorii de risc și pericolele la locul de muncă; <b>K<sub>4</sub></b> . Echipamentul sanitar și de protecție.	<b>S<sub>1</sub></b> Explică măsurile de SSM în dependență de specificul lucrărilor și particularitățile locului de muncă; <b>S<sub>2</sub></b> . Diferențiază secțiile/sectoarele de producere în funcție de procesul tehnologic. <b>S<sub>3</sub></b> . Identifică factorii de risc și asigură respectarea normelor SSM la locul de muncă; <b>S<sub>4</sub></b> . Identifică și utilizează echipamentele sanitare și de protecție necesare pentru realizarea proceselor tehnologice.	Absolventul autonom identifică riscurile la locul de muncă, utilizând echipamentele sanitare și de protecție și respectând normele SSM	Absolventul: - identifică riscurile la locul de muncă și respectă normele SSM - selectează echipamentul sanitar și de protecție, specific locului de muncă.
<b>Rezultatul învățării 2.</b> <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate aplica măsurile de protecție a mediului utilizând rațional resursele, sortând deșeurile pe parcursul fluxului tehnologic, în vederea prevenirii contaminării/ poluării mediului.</i>			
<b>K<sub>1</sub></b> . Norme de protecție a mediului în domeniu.	<b>S<sub>1</sub></b> . Argumentează necesitatea reducerii impactul deșeurilor de producție asupra	Absolventul autonom sortează, depozitează și evacuează	Absolventul: - sortează corect

<p>K2. Cerințe sanitare privind colectarea/sortarea deșeurilor de producție. K3 Deșeurile de producție.</p>	<p>mediului; S<sub>2</sub>.Sortează deșeurile pe categorii, rezultate din activitate conform cerințelor de protecție a mediului; S<sub>3</sub>.Depozitează și evacuează deșeurile rezultate din activitate în locuri special amenajate. S4.Identifică modalități de reutilizare a deșeurilor de producție.</p>	<p>deșeurile, respectând normele de protecție a mediului.</p>	<p>deșeurile rezultate din activitate</p>
<p><b>CP2. Organizarea procesului și locului de lucru</b></p>			
<p><b>Rezultatul învățării 3.</b> <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate</i> pregăti și aranja ergonomic materialele, echipamentele, utilajul și ustensilele necesare în vederea realizării sarcinii de lucru.</p>			
<p>K<sub>1</sub>. Materiale, echipamente, utilaje și ustensile utilizate în spațiile de producere. K<sub>2</sub>. Principii și modalități de funcționare a utilajelor de producere. K<sub>3</sub>.Cerințe ergonomice de organizare a locului de muncă.</p>	<p>S<sub>1</sub>.Identifică materialele, echipamentele, utilajele și ustensilele necesare activității conform procedurii de lucru. S<sub>2</sub>.Descrie principiile de funcționare a utilajelor necesare în procesul de producere. S3.Pregătește ustensilele și echipamentele de lucru pentru îndeplinirea operațiilor tehnologice. S<sub>4</sub>. Organizează locul de muncă cu respectarea cerințelor ergonomice.</p>	<p>Absolventul pregătește și utilizează materialele, echipamentele, utilajele și ustensilele necesar în procesul de producere, respectând cerințele ergonomice.</p>	<p>Absolventul: - identifică materialele, echipamentele, utilajele și ustensilele necesare activității conform procedurii de lucru.</p>
<p><b>CP3. Aplicarea normelor de igienă și siguranță alimentară</b></p>			
<p><b>Rezultatul învățării 4.</b> <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate</i> aplica normele sanitaro-igienice în procesul de lucru și la întreținerea utilajelor, ustensilelor și inventarului de lucru.</p>			
<p>K<sub>1</sub>.Cerințe sanitare privind igiena personală și echipamentul în procesul de lucru. K<sub>2</sub>.Cerințe sanitare privind întreținerea spațiilor de producere, utilajului tehnologic, ustensilelor și inventarului de lucru. K<sub>3</sub>.Riscuri de intoxicații și infecții</p>	<p>S<sub>1</sub>.Respectă regulile de igienă individuală la locul de muncă. S<sub>2</sub>.Aplică cerințele sanitare privind întreținerea spațiilor de producere, utilajului tehnologic, ustensilelor și inventarului de lucru. S<sub>3</sub>.Descrie tipurile și sursele de intoxicații și infecții alimentare,</p>	<p>Absolventul respectă cerințele de igienă personală, a spațiilor de producere, a utilajului tehnologic, a ustensilelor și a inventarului de lucru, prevenind riscurile de intoxicații și infecții alimentare.</p>	<p>Absolventul: - enumeră cerințele de igienă personală ; - descrie cerințele sanitare privind întreținerea spațiilor de producere, utilajului tehnologic,</p>

alimentare, sursele și profilaxia lor.	evidențiind consecințele lor. <b>S4.</b> Identifică metodele de prevenire a intoxicațiilor și infecțiilor alimentare.		ustensilelor și inventarului de lucru.
<b>CP4. Asigurarea recepționării materiei prime</b>			
<b>Rezultatul învățării 5.</b> <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate identifica tipul materiei prime (bovine, porcine, ovine-caprine, iepuri, păsări) și verifica calitatea materiei prime conform caracteristicilor senzoriale.</i>			
<b>K1.</b> Speciile de animale, păsări de curte și lagomorfe/ tipurile de materii prime. <b>K2.</b> Indicatorii de calitate a materiei prime/ caracteristicile senzoriale.	<b>S1.</b> Describe speciile de animale, păsările de curte și lagomorfe. <b>S2.</b> Identifică tipul de materii prime și calitatea în baza caracteristicilor senzoriale.	Absolventul autonom identifică speciile de animale, păsările de curte și lagomorfe și tipul de materii prime în baza caracteristicilor senzoriale.	Absolventul: - identifică speciile de animale, păsările de curte și lagomorfe; - identifică tipul de materii prime în baza caracteristicilor senzoriale.
<b>Rezultatul învățării 6.</b> <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate executa operațiile de abatorizare, respectând principiile de colectare, sortare, toaletare, marcare a subproduselor din carne și a carcaselor, aplicând diferite metode de răcire.</i>			
<b>K1.</b> Metodele de asomare. <b>K2.</b> Cerințe de abatorizare a speciilor de animale, păsări de curte și lagomorfe. <b>K3.</b> Principiile de colectare și sortare a subproduselor. <b>K4.</b> Metode de toaletare și marcare a carcaselor și a subproduselor. <b>K5.</b> Metode de răcire a carcaselor și a subproduselor.	<b>S1.</b> Enumeră și descrie metodele de asomare. <b>S2.</b> Realizează abatorizarea, respectând consecutivitatea operațiilor tehnologice. <b>S3.</b> Colectează și sortează subprodusele, respectând regulile de asomare. <b>S4.</b> Toaletează și marchează carcasele și subprodusele pentru utilizarea lor ulterioară. <b>S5.</b> Selectează și aplică metoda de răcire în funcție de necesitate. <b>S6.</b> Întreținerea ustensilelor, echipamentelor și locului de muncă conform cerințelor.	Absolventul autonom efectuează procesul de asomare, colectează, sortează, toaletează și marchează carcasele, subprodusele și răcirea lor prin diferite metode, respectând regulile de sănătate și securitate în muncă.	Absolventul: - realizează abatorizarea
<b>CP5. Realizarea tranșării cărnii</b>			

<b>Rezultatul învățării 7.</b> <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate executa operațiile de tranșare în ordinea succesiunii conform schemelor de tranșare, utilizând metodele și ustensilele necesare.</i>			
<p><b>K1.</b>Structura anatomică/scheletul speciilor de animale, păsărilor de curte și lagomorfelor.</p> <p><b>K2.</b>Echipamnetle și ustensilele de tranșare.</p> <p><b>K3.</b>Metodele și schemele de tranșare a speciilor de animale, păsări de curte și lagomorfe/ tipurilor de materii prime.</p>	<p><b>S1.</b>Describe structura anatomică a speciilor de animale, păsărilor de curte și lagomorfelor pentru realizarea corectă a operațiilor de tranșare.</p> <p><b>S2.</b>Identifică metoda de tranșare, în funcție de destinația ulterioară a materiei prime.</p> <p><b>S3.</b>Selectează ustensilele pentru realizarea operațiilor de tranșare.</p> <p><b>S4.</b>Execută operațiile conform schemelor de tranșare (bovine, porcine, ovine-caprine, iepuri, păsări/tipurii de materii prime).</p> <p><b>S5.</b>Întreținerea ustensilelor, echipamentelor și locului de muncă conform cerințelor.</p>	<p>Absolventul execută în mod autonom operațiile de tranșare în ordinea succesiunii conform schemelor de tranșare, respectând regulile de sănătate și securitate în muncă.</p>	<p>Absolventul:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- identifică părțile anatomice a speciilor de animale</li> <li>- realizează operațiile de tranșare</li> </ul>
<b>CP6. Realizarea ciontolirii (dezosării) – deflaxării cărnii</b>			
<b>Rezultatul învățării 8.</b> <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate realiza procedeele de ciontolire/dezosare a cărnii de pe oase în funcție de prelucrarea ulterioară a acesteia.</i>			
<p><b>K1.</b>Echipamentele și ustensilele de ciontolire/dezosare.</p> <p><b>K2.</b>Metodele și procedeele de ciontolire/dezosare.</p>	<p><b>S1.</b>Selectează ustensilele pentru realizarea operațiilor de ciontolire/dezosare, echipându-se corespunzător.</p> <p><b>S2.</b>Realizează dezosarea părților anatomice a unguțelor domestice respectând consecutivitatea operațiilor, în scopul utilizării ulterioare a materiei prime.</p> <p><b>S3.</b>Realizează dezosarea părților anatomice a păsărilor de curte și lagomorfelor (iepurilor) cu respectarea consecutivității pentru utilizarea lor ulterioară a materiei prime.</p>	<p>Absolventul execută autonom lucrări de ciontolire/dezosare, utilizând echipamentele și ustensilele necesare și respectând regulile de sănătate și securitate în muncă.</p>	<p>Absolventul:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- utilizează corect echipamentele și ustensilele de ciontolire/dezosare</li> <li>- execută lucrările de ciontolire/dezosare</li> </ul>

	<b>S4.</b> Întreținerea ustensilelor, echipamentelor și locului de muncă conform cerințelor.		
<b>Rezultatul învățării 9.</b> <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate deflaxa carnea de pe diverse părți ale carcasei, respectând normele de calitate și destinația sortimentală.</i>			
<b>K1.</b> Echipamentele și ustensilele pentru deflaxarea cărnii. <b>K2.</b> Cerințe la deflaxarea/alesul cărnii.	<b>S1.</b> Selectează ustensilele pentru realizarea deflaxării cărnii, echipându-se corespunzător. <b>S2.</b> Realizează deflaxarea/ alegerea cărnii, împărțind piesele de carne pe calități în dependență de destinație. <b>S3.</b> Direcționează materia primă pentru utilizarea ulterioară. <b>S4.</b> Întreține ustensilele, echipamentele și locul de muncă conform cerințelor.	Absolventul execută autonom lucrările de deflaxare/alegere, utilizând echipamentele și ustensilele necesare și respectând regulile de sănătate și securitate în muncă.	Absolventul: - utilizează corect echipamentele și ustensilele pentru deflaxarea cărnii - execută operația de deflaxare
<b>CP7.</b> Prepararea preparatelor din carne			
<b>Rezultatul învățării 10.</b> <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate fabrica preparatele din carne, conform rețetelor/ fișelor tehnologice, în baza principiului „primul intrat-primul ieșit”.</i>			
<b>K1.</b> Sortimentul și caracteristica preparatelor din carne. <b>K2.</b> Utilajul, ustensilele și echipamentele. <b>K3.</b> Modul de pregătire a materiei prime și auxiliare pentru producerea preparatelor din carne. <b>K4.</b> Tehnici de fabricare a preparatelor din carne.	<b>S1.</b> Descrie preparatele din carne conform sortimentului: 1) în funcție de materia primă utilizată la fabricație, 2) în funcție de starea termică, 3) în funcție de modul de tranșare și prelucrare, forma și dimensiunile materiei prime, 4) în funcție de tehnologia fabricării, 5) în funcție de tehnologia fabricării și forma preparatelor. <b>S2.</b> Pregătește materia primă și materialele auxiliare necesare pentru fabricarea preparatelor din carne, în baza principiului „primul intrat-primul ieșit”. <b>S3.</b> Fabrică preparatele din carne	Absolventul autonom pregătește materia primă și auxiliară și fabrică preparatele din carne, utilizând echipamentele și utilajele necesare și respectând regulile de sănătate și securitate în muncă.	Absolventul: - produce un preparat din carne din sortiment

	conform fișelor tehnologice, utilizând echipamentele și utilajele necesare. <b>S4.</b> Întreține utilajele, ustensilele, echipamentele și locul de muncă conform cerințelor.		
<b>CP8.</b> Pregătirea cărnii și preparatelor din carne pentru comercializare			
<b>Rezultatul învățării 11.</b> <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate ambala și eticheta corespunzător carnea și preparatele din carne pe sortimente, utilizând diferite moduri/metode de ambalare și tipuri de ambalaje.</i>			
<b>K1.</b> Ambalaje și materiale de ambalare. <b>K2.</b> Metode și utilaje de ambalare. <b>K3.</b> Tehnici de etichetare a preparatelor din carne.	<b>S1.</b> Deosebește tipurile de ambalaje pentru preparatele din carne. <b>S2.</b> Folosește metodele de ambalare, utilizând utilajul necesar. <b>S3.</b> Etichetează preparatele din carne corespunzător sortimentului. <b>S4.</b> Întreține utilajele, ambalajele și materialele de ambalare conform cerințelor.	Absolventul autonom ambalează și etichetează preparatele conform sortimentului, utilizând utilajele și materialele de ambalare, respectând regulile de sănătate și securitate în muncă.	Absolventul: - ambalează produsul prin diferite metode
<b>CP9.</b> Completarea documentelor specifice activității realizate			
<b>Rezultatul învățării 12.</b> <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate întocmi fișele de tranșare și ciontolire/dezosare/ documentele specifice privind activitățile realizate.</i>			
<b>K1.</b> Randamentul de abatorizare. <b>K2.</b> Randamentul de ciontolire/dezosare. <b>K3.</b> Fișe de tranșare și ciontolire/dezosare.	<b>S1.</b> Calculează randamentul de abatorizare, în funcție de speciile de animale și lot. <b>S2.</b> Calculează randamentul de ciontolire/dezosare, în funcție de speciile de animale și lot. <b>S3.</b> Completează corect fișele de tranșare și ciontolire/dezosare, în baza activităților realizate. <b>S4.</b> Transmite documentele superiorului în termenii stabiliți.	Absolventul calculează randamentul și completează fișele de tranșare și ciontolire/dezosare în vizorul superiorului.	Absolventul: - completează fișele corect și asigură transmiterea superiorului

# 1. CERINȚE ȘI CRITERII DE EVALUARE A REZULTATELOR ÎNVĂȚĂRII ÎN VEDEREA ATRIBUIRII CALIFICĂRII <sup>2</sup>

## 1. Cerințe generale

Nr. crt	CERINȚE	DESCRIPTORI
1.	<b>Condiții de admitere pentru evaluarea finală</b>	<p>Evaluarea finală a rezultatelor învățării se desfășoară în temeiul prevederilor Codului educației nr. 152/2014, Regulamentului-cadru de organizare și funcționare a instituțiilor de învățământ profesional tehnic postsecundar și postsecundar nonterțiar și Regulamentului de organizare și desfășurare a examenului de calificare.</p> <p>Dreptul de a susține examenul de calificare îl au candidații cu situația academică încheiată la programul de formare profesională tehnică secundară, în conformitate cu prevederile Planului de învățământ în vigoare pentru promoția respectivă.</p> <p>Admiterea candidaților la examenul de calificare se face prin ordinul directorului instituției de învățământ profesional tehnic secundar, în baza deciziei Consiliului profesoral.</p>
2.	<b>Forma de evaluare finală a rezultatelor învățării</b>	Examen de calificare.
3.	<b>Condiții organizatorice de realizare a evaluării finale și certificării calificării</b>	<p>Organizarea și desfășurarea evaluării la finele programului în scopul certificării calificării profesionale se realizează în conformitate cu următoarele prevederi ale legislației în vigoare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Procesul de organizare și desfășurare a evaluărilor finale este monitorizat la nivel național de Ministerul Educației și Cercetării (MEC).</li> <li>- Organele responsabile de organizarea și desfășurarea evaluării și certificării calificării sunt MEC, instituțiile de învățământ, Comisia de evaluare și calificare. Evaluarea finală și atribuirea calificării se efectuează de către instituțiile de învățământ profesional tehnic care dețin acreditarea programului respectiv de formare profesională.</li> <li>- Evaluarea finală la programele de formare profesională tehnică secundară se realizează prin susținerea examenului de calificare. Examenul de calificare constă din probă scrisă și probă practică.</li> <li>- Subiectele pentru proba scrisă cuprind materialul teoretic parcurs în cadrul modulelor de la componenta de profil a Planului de învățământ și poate fi desfășurat sub formă de test sau proba asistată de calculator.</li> <li>- Subiectele pentru proba practică vizează sarcini specifice calificării. Fiecare sarcină pentru proba practică conține realizarea unor activități profesionale, desfășurate în condiții cât mai apropiate de cele reale de muncă. Pentru programele de formare profesională tehnică prin sistem dual, probă practică se realizează în condiții reale de muncă. La decizia Comisiei de evaluare și calificare, proba practică poate fi una comună pentru toți candidații, pentru un grup de candidați sau poate fi</li> </ul>

Standard de calificare: *Ciontoliitor-tranșator carne*, nivelul calificării 3 CNC

Programul de studii: *Ciontoliitor-tranșator carne*

Domeniul de formare profesională: *721 Prelucrarea alimentelor*

Approbat prin ordinul Ministerului Educației și Cercetării nr. 637 din 02.05.2024



		<p>individuală, în funcție de specificul meseriei/profesiei.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Instituția de învățământ care organizează evaluarea calificării asigură calitatea subiectelor elaborate și respectă procedurile pentru a asigura securitatea materialelor de evaluare până, în timpul și după evaluarea rezultatelor învățării.</li> <li>- Timpul rezervat pentru realizarea probelor în cadrul examenului se stabilește de către Comisia de elaborare a subiectelor pentru Examenul de calificare și se calculează din momentul în care toți candidații din aceeași sală au primit subiectele.</li> <li>- Pentru proba scrisă de obicei se alocă 3 ore astronomice. Durata probei practice nu depășește 6 ore astronomice.</li> </ul>
4.	<b>Cerințe generale față de modalitatea de evaluare și instrumentele utilizate în procesul de evaluare</b>	<p>Proba scrisă se va desfășura în sălile de instruire teoretică, iar proba practică va fi organizată/desfășurată (în condiții reale de producere) în atelierele/laboratoarele de instruire practică ale instituției sau în cadrul întreprinderilor de profil.</p> <p>Proba scrisă include:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Testul - document ce conține itemi și, opțional, informații referitoare la cotarea acestora, fiind același pentru toți candidații.</li> <li>- Baremul de corectare - document ce conține schemele de cotare și informații referitoare la convertirea punctelor în note.</li> <li>- Matricea de specificații - document utilizat pentru selectarea numărului și tipurilor de itemi în funcție de complexitatea competențelor profesionale cognitive, nivelul de stăpânire a cărora este supus evaluării.</li> <li>- Schema de convertire a punctelor acumulate de candidați în note.</li> </ul> <p>Proba practică poate fi comună pentru toți candidații sau poate fi individuală.</p>
5.	<b>Cerințe generale față de evaluatori</b>	<p>Pentru organizarea și desfășurarea examenului de calificare sunt constituite:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comisia de elaborare a subiectelor pentru examen;</li> <li>2. Comisia de evaluare și calificare.</li> </ol> <p>Comisia de elaborare a subiectelor pentru examen trebuie să răspundă cumulativ următoarelor cerințe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- să dețină experiență în activitatea pe care o evaluează;</li> <li>- să dețină studii superioare de specialitate;</li> <li>- să dețină grad științific/didactic;</li> <li>- să cunoască conținutul curricular al programului de formare profesională tehnică specific industriei ușoare;</li> <li>- să dețină certificat care să confirme participarea la cursuri de formare continuă în domeniul evaluării.</li> </ul> <p>Membrii Comisiei de evaluare și calificare, care sunt reprezentanți ai companiilor din piața muncii/ agenților economici, vor fi instruiți referitor la aplicarea instrumentelor de evaluare.</p> <p>Comisia de evaluare și calificare va evalua rezultatele învățării candidaților și va atribui calificarea corespunzătoare în conformitate cu prevederile Cadrului Național al Calificărilor.</p>
6.	<b>Cerințe normative</b>	Atribuirea calificării <i>Ciontolitor-tranșator carne</i> se face în baza

	<b>privind certificarea calificării</b>	procesului verbal al Comisiei de evaluare și calificare, constituită din cadre didactice și reprezentanți ai agenților economici, aprobată prin ordinul directorului instituției de învățământ. Ordinul de atribuire a calificării se emite de directorul instituției în baza deciziei Comisiei de evaluare și calificare, consemnată prin proces-verbal. Candidații care integral au realizat programul de formare profesională și au susținut examenul de calificare primesc Certificatul de calificare și suplimentul descriptiv al acestuia.
--	---	---

## 2. FORME DE EVALUARE A REZULTATELOR ÎNVĂȚĂRII PENTRU ATRIBUIREA CALIFICĂRII

La final de program, candidații susțin Examenul de calificare, compus din proba scrisă și proba practică.

### Rezultatele învățării evaluate prin Examen de calificare

Prin **probă scrisă/teoretică** a Examenului de calificare, se vor evalua următoarele rezultate ale învățării:

Nr. crt.	Rezultate ale învățării	Tipuri de itemi
	<i>Absolventul / candidatul la atribuirea calificării poate:</i>	
1.	aplica normele SSM în scopul eliminării factorilor de risc.	Itemi cu alegere multiplă;
2.	aplica măsurile de protecție a mediului utilizând rațional resursele, sortând deșeurile pe parcursul fluxului tehnologic, în vederea prevenirii contaminării/ poluării mediului.	Itemi cu alegere duală;
3.	pregăti și aranja ergonomic materialele, echipamentele, utilajul și ustensilele necesare în vederea realizării sarcinii de lucru.	Itemi cu o singură selecție;
4.	aplica normele sanitaro-igienice în procesul de lucru și la întreținerea utilajelor, ustensilelor și inventarului de lucru.	Adevărat sau fals;
5.	identifica tipul materiei prime (bovine, porcine, ovine-caprine, iepuri, păsări) și verifica calitatea materiei prime conform caracteristicilor senzoriale.	Itemi cu întrebări structurate;
6.	executa operațiile de abatorizare, respectând principiile de colectare, sortare, toaletare, marcarea a subproduselor din carne și a carcaselor, aplicând diferite metode de răcire.	Itemi de tip pereche;
7.	executa operațiile de tranșare în ordinea succesiunii conform schemelor de tranșare, utilizând metodele și ustensilele necesare.	Itemi cu răspuns scurt;
8.	realiza procedeele de ciontolire/ dezosare a cărnii de pe oase în funcție de prelucrarea ulterioară a acesteia.	Itemi de rearanjare/ potrivire;
9.	deflaxa carnea de pe diverse părți ale carcasei, respectând normele de calitate și destinația sortimentală.	Itemi de tip lista de selecție;
10.	fabrica preparatele din carne, conform rețetelor/ fișelor tehnologice, în baza principiului „primul intrat-primul ieșit”.	Itemi de tip răspuns încorporat;
11.	ambala și eticheta corespunzător carnea și preparatele din carne pe sortimente, utilizând diferite moduri/metode de ambalare și tipuri de ambalaje.	Indicarea ordinii;
12.	întocmi fișele de tranșare și ciontolire/dezosare/ documentele specifice privind activitățile realizate.	Itemi de tip rezolvare de probleme;
		Studiu de caz.

Prin **probă practică** a Examenului de calificare, vor fi evaluate următoarele rezultate ale învățării:

Nr. crt.	Rezultate ale învățării
	<i>Absolventul / candidatul la atribuirea calificării poate:</i>
1.	aplica normele sanitaro-igienice în procesul de lucru și la întreținerea utilajelor, ustensilelor și inventarului de lucru, cu respectarea normelor SSM.
2.	pregăti și aranja ergonomic materialele, echipamentele, utilajul și ustensilele necesare în vederea realizării sarcinii de lucru.
3.	identifica tipul materiei prime (bovine, porcine, ovine-caprine, iepuri, păsări) și verifica calitatea materiei prime conform caracteristicilor senzoriale.

4.	executa operațiile de abatorizare, respectând principiile de colectare, sortare, toaletare, marcare a subproduselor din carne și a carcaselor, aplicând diferite metode de răcire.
5.	executa operațiile de tranșare în ordinea succesiunii conform schemelor de tranșare, utilizând metodele și ustensilele necesare.
6.	realiza procedeele de ciontolire/ dezosare a cărnii de pe oase în funcție de prelucrarea ulterioară a acesteia.
7.	deflaxa carnea de pe diverse părți ale carcasei, respectând normele de calitate și destinația sortimentală.
8.	sortează deșeurile pe parcursul fluxului tehnologic, în vederea prevenirii contaminării/ poluării mediului.
9.	fabrica preparatele din carne, conform rețetelor/ fișelor tehnologice, în baza principiului „primul intrat-primul ieșit”.
10.	ambala și eticheta corespunzător carnea și preparatele din carne pe sortimente, utilizând diferite moduri/metode de ambalare și tipuri de ambalaje.
11.	întocmi fișele de tranșare și ciontolire/dezosare/ documentele specifice privind activitățile realizate.

### 3. STABILIREA NIVELULUI MINIM DE COMPETENȚĂ

#### Ponderarea evaluării la Examenul de calificare

##### **Proba scrisă**

Testul de evaluare finală va fi elaborat conform matricei de specificații, elaborate în baza rezultatelor învățării stipulate în prezentul standard, precum și în baza curriculumului de formare profesională. Candidații trebuie să realizeze testul în volum de cel puțin 33% din punctajul total (100%).

Convertirea procentului/punctajului de realizare a testului în note este prezentată în tabelul de mai jos:

<b>Procente de realizare%</b>	100-95	94-88	87-78	77-63	62-48	47-33	32-21	20-10	9-5	4-0
<b>Nota</b>	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1

##### **Proba practică**

Pentru evaluarea abilităților practice la final de program, candidatul va realiza sarcini autentice, similare sarcinilor de muncă îndeplinite de către *Ciontolitor-tranșator carne* la locul de muncă. Registrul sarcinilor practice va include probe semnificative de complexitate medie cu o durată de realizare încadrată în limite rezonabile pentru executare în timpul alocat. De obicei, proba practică este axată pe realizarea unor sarcini care sunt selectate ca fiind relevante pentru evaluarea competențelor profesionale specifice și cerințelor actuale ale agenților economici din industria alimentară.

*Exemple de sarcini propuse pentru proba practică a examenului de calificare:*

1. Realizează operațiile de abatorizare, respectând principiile de colectare, sortare, toaletare, marcare a subproduselor din carne și a carcaselor.
2. Tranșarea trunchiurilor/semitrunchiurilor unguțelor domestice, păsărilor domestice și lagomorfelor, conform schemelor tehnologice de tranșare/destinației ulterioare.
3. Ciontolirea/dezosarea părților anatomice a unguțelor domestice, fileului și pulpei de pasăre, în dependență de destinația acestora respectând instrucțiunea tehnologică/procedura.

4. Deflaxarea/alesul cărnii respectând instrucțiunea tehnologică/procedura, ambalând și etichetând corespunzător carnea, după caz, în funcție de destinația acesteia.
5. Fabricarea preparatelor din carne, conform rețetelor/ fișelor tehnologice, ambalând și etichetând corespunzător preparatele din carne pe sortimente.
6. Ambalarea și etichetarea cărnii și preparatelor din carne pe sortimente, utilizând diferite moduri/metode de ambalare și tipuri de ambalaje.

**Instrucțiunile pentru candidat privind realizarea probei practice vor include:**

- a) Sarcina probei practice, formulată conform Curriculumului meseriei și va include:
  - Numărul sarcinii de muncă;
  - Timpul alocat pentru realizarea sarcinii.
  - Instrucțiuni pentru candidat în scopul realizării sarcinii de muncă;
  - Scor total acumulat;
  - Tema probei practice;
  - Sarcina probei practice;
  - Sarcini de lucru (la necesitate).
  
- b) Criteriile de evaluare a procesului de executare a sarcinilor de lucru și a rezultatelor acestora.

**4. STABILIREA NECESARULUI MINIM DE RESURSE PENTRU EVALUAREA REZULTATELOR ÎNVĂȚĂRII ȘI ATRIBUIREA CALIFICĂRII**

Comisia de elaborare a subiectelor pentru examen elaborează subiectele pentru examenul de calificare, stabilește modul de organizare și susținere a probelor, elaborează lista materialelor, consumabilelor, necesare pentru desfășurarea Examenului de calificare.

Pentru realizarea probei scrise grupul de lucru responsabil de elaborarea instrumentelor de evaluare, va elabora teste, care vor fi pilotate cu 2-4 luni înainte de Examenul de calificare. Rezultatele pilotării vor fi analizate și vor fi luate decizii de rigoare.

Pentru desfășurarea probei scrise și probei practice, sunt necesare:

<b>Cerințe față de sălile pentru probele de examinare</b>	
Proba scrisă	<p>Resurse umane:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) membrii comisiei de elaborare a subiectelor pentru examen;</li> <li>b) membrii comisiei de evaluare și calificare;</li> <li>c) asistenți / observatori.</li> </ol> <p>Resurse materiale:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) hârtie pentru tipărirea testelor;</li> <li>b) imprimante pentru multiplicarea testelor;</li> <li>c) săli de clasă pentru administrarea testelor;</li> <li>d) spații/încăperi pentru verificarea testelor.</li> </ol>
Proba practică	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. resurse umane: se recomandă ca procesul de realizare a sarcinii, executat de un candidat, să fie observat și evaluat de cel puțin un evaluator, iar produsul finit să fie evaluat de cel puțin 3 evaluatori;</li> <li>2. resurse materiale: consumabile necesare pentru realizarea probei practice, rețete și/sau instrucțiuni/ fișe tehnologice;</li> <li>3. <i>atelier</i> / <i>spații de producere</i> amenajate cu mese, materialele,</li> </ol>

	echipamentele, utilaje tehnologice și ustensile necesare în vederea realizării sarcinii de lucru.
<b>Cerințe tehnice minime</b>	
Utilaje, echipamente	<p>a) <i>utilaje tehnologice</i>: mașina de mărunțit carne, mașină de amestecat (malaxor), mașină de dozat, masă de tranșat, dezosat și deflaxat, mașină de deșoricat, trap;</p> <p>b) <i>ustensile</i>: cuțite, masat, ferestrău, satâr, cârlig;</p> <p>c) <i>echipament de lucru</i>: scurtă și pantaloni/halat, șorț, încălțăminte de schimb, bonetă.</p> <p>d) <i>echipament de protecție și sanitar</i>: mănuși igienice și mânecari de unică folosință, șorț de zale, șorț de cauciuc/ unică folosință, mănușă de zale, căști de protecție a auzului, bahile.</p>
Materiale consumabile	Carcase, semicarcase a unguțelor domestice, carcase a păsărilor domestice și a lagomorfelor. Materie primă – carnea și materie auxiliară – condimente, membrane naturale.

## 5. ASIGURAREA CALITĂȚII STANDARDULUI DE CALIFICARE

ETAPE	DESCRIPTORI/DOVEZI
<b>Inițierea procesului de elaborare a standardului de calificare</b>	Școala Profesională nr. 5, din Chișinău (demers nr. 12875/2023) a inițiat procesul de elaborare a standardului de calificare Ministerul Educației și Cercetării al Republicii Moldova, prin ordinul nr. 1357/2023 Cu privire la constituirea Grupului de lucru pentru elaborarea standardului de calificare la meseria <i>Ciontolitor-tranșator carne</i> , a dispus elaborarea standardului de calificare.
<b>Elaborarea standardului de calificare</b>	<p>La baza elaborării standardului de calificare este standardul ocupațional <i>Ciontolitor-tranșator carne</i>, aprobat prin ordinul Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare nr. 131/2023 <u>Monitorul Oficial nr. 387-390/960 din 13.10.2023</u>.</p> <p>Cale de acces: <a href="https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=139461&amp;lang=ro">https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=139461&amp;lang=ro</a></p> <p>Ministerul Educației și Cercetării al Republicii Moldova a coordonat procesul de elaborare a standardului de calificare Membrii grupului de lucru:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- au participat la sesiuni de instruire „Formarea competențelor de elaborare și validare a standardelor de calificare” cu durata de 16 ore (OMEC nr. 1434/2023);</li> <li>- au participat la elaborarea Standardului ocupațional (3 persoane), la elaborarea altor standarde de calificare (2 persoane).</li> </ul> <p>Standardul de calificare este avizat de 5 angajatori și 2 instituții de învățământ profesional tehnic. Reprezentanții acestora au fost implicați în procesul de elaborare în calitate de membri ai Grupului de lucru pentru elaborarea standardului de calificare la meseria <i>Ciontolitor-tranșator carne (industria alimentară)</i>.</p>
<b>Validarea</b>	Standardul de calificare a fost validat de către Comisia de validare aprobată prin decizia Comitetului sectorial pentru formare profesională în agricultură și industria alimentară.
<b>Implementarea</b>	- Revizuirea și adaptarea Curriculumului meseriei și Planului de învățământ pentru programul de formare profesională tehnică <i>Ciontolitor-tranșator carne</i> ,

	<p>conform cerințelor standardului de calificare.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Evaluarea rezultatelor învățării conform standardului de calificare.</li> <li>- Asigurarea condițiilor de evaluare conform standardului de calificare.</li> </ul>
<p><b>Mecanisme de feedback și de îmbunătățire continuă a calității</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Instituția Publică Școala Profesională nr. 5 din Chișinău este responsabilă de colectarea feedback-ului de la părțile interesate în această calificare.</li> <li>- Drept temei pentru revizuirea standardului de calificare va servi actualizarea standardului ocupațional, implementarea pe piața muncii a tehnologiilor avansate și armonizarea politicilor naționale cu cele europene în scopul îmbunătățirii flexibilității forței de muncă.</li> <li>- Standardul de calificare va fi revizuit în termen de șase luni de la aprobarea standardului ocupațional actualizat, luând în considerare schimbarea continuă a contextului socio-economic, în general, precum și tendințele de dezvoltare a industriei alimentare, în special.</li> </ul>
<p><b>Asigurarea transparenței</b></p>	<p>Standardul de calificare va fi publicat pe pagina web oficială a Ministerul Educației și Cercetării al Republicii Moldova și înscris în Registrul Național al Calificărilor.</p>