

1

MINISTERUL EDUCAȚIEI, CULTURII ȘI CERCETĂRII
CADRUL NAȚIONAL AL CALIFICĂRILOR
DIN REPUBLICA MOLDOVA

APROBAT

Ministerul Educației
Culturii și Cercetării



Lilia POGOLSA, Ministru

„ 15 / 12 / 2021

COORDONAT

Ministerul Agriculturii, Dezvoltării
Regionale și Mediului



Ion PERJU, Ministru

„ 14 / decembrie / 2020

DECIZIA

Consiliului Național pentru Calificări

nr. 5 din 21 decembrie 2020

STANDARD DE CALIFICARE

CONTROLOR PRODUSE ALIMENTARE

Domeniul de formare profesională
PRELUCRAREA ALIMENTELOR
Nivel 3 CNCRM

2021

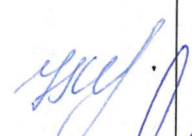
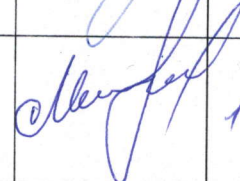



FIȘA DE COORDONARE

Nr. d/o	Instituția/ organizația/ structura	Numele, prenumele	Funcția, titlul științific/ gradul didactic	Semnătura	Data
Membrii grupului de lucru pentru elaborarea standardului de calificare					
1.	Universitatea Tehnică a Moldovei	Todos Petru	Șef secție DMAAC, prof. univ., dr.		08.09.2020
2.	Universitatea Tehnică a Moldovei	Chirsanova Aurica	Sef Departament „Alimentație și Nutriție”, dr., conf.univ.		08.09.2020
3.	IP Școala Profesională nr.2, mun. Chișinău	Dumbrava Dorina	Director adjunct pentru instruire practică și producție, gr. did. II		08.09.2020
4.	Școala Profesională nr.1, or. Cahul	Zelencov Lilia	Maistru instructor, gr. did. I, profesor discipline de specialitate, gr. did. II		08.09.2020
5.	Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor	Cotici Vladislav	Director general		08.09.2020
6.	Compania Industrială de comerț, Fidesco SRL	Hîncu Tatiana	Șef Direcție resurse umane		08.09.2020

Parteneri sociali

Nr. crt.	Instituția/ organizația/ structura	Numele, Prenumele persoanelor	Funcția, gradul științific/ didactic	Semnătura	Data
1.	Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor	Toma Ion	Sef adjunct, Direcția teritorială pentru siguranța alimentelor, mun. Chișinău		09.09.2020
2.	Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor	Laur Ana	Inspector superior, Direcția siguranță și calitatea produselor alimentare de origine nonanimală, ANSA		
3.	Scoala Profesională, or. Soroca	Luța Ivan	director		
4.	Școala Profesională nr. 2, mun. Chișinău	Belii Vitalie	director		
5.	Școala Profesională nr. 1, mun. Cahul	Miron Oleg	director		

Comisia de validare a standardului de calificare

Nr. crt	Instituția/ organizația/ structura	Numele, Prenumele persoanelor	Funcția, gradul științific/didactic	Semnătura	Data
1	Centrul Metodic pentru Învățământ pe lângă Ministerul Agriculturii, Dezvoltării Regionale și Mediului	Ina Griza	director, grad didactic superior, președinte al comisiei		11.09.2020
2	Federația Națională a Patronatului din Agricultură și Industria Alimentară	Iurie Malanciuc	vicepreședinte, membru al comisiei		11.09.2020
3	S.A. Bucuria	Elena Ciochina	inginer tehnolog secția tehnologică, membru al comisiei		11.09.2020
4	SC „Nicol Flora” SRL	Nicolae Nicolaescu	administrator, membru al comisiei		11.09.2020
5	Federația Națională Agroindsind.	Corina Bulat	membru al comisiei		11.09.2020

FORMULARUL CALIFICĂRII

Descrierea calificării	<p>Meseria <i>Controlor produse alimentare</i> se referă la ocupațiile din Grupa majoră din Clasificatorul ocupațiilor din Republica Moldova (CORM) 7-<i>Muncitori calificați și asimilați</i>, Grupa de bază 7515 <i>Controlori de calitate și degustători de mâncăruri și băuturi</i>. Acestea inspectează, degustă și evaluează diverse tipuri de produse agroalimentare și băuturi.</p> <p>Sarcinile de lucru ale <i>Controlorului produse alimentare</i> includ:</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) inspecția, testarea, aprecierea indicilor organoleptici și degustarea produselor agroalimentare și băuturilor în diferite etape de prelucrare; (b) determinarea calității, acceptabilității la gusturile consumatorilor și valoarea aproximativă a produselor și clasificarea lor în clase corespunzătoare; (c) înlăturarea produselor de calitate inferioară; (d) înregistrarea numerelor de notă și/sau de identificare pe etichete, fișele de primire sau vânzări; (e) procese de cântărire și măsurare. <p>Ocupațiile din această grupă necesită cunoștințe profesionale speciale, la nivelul doi de calificare conform Clasificării internaționale standard a ocupațiilor (ISCO-08), care se dobândesc prin instruire profesională în școli profesionale sau la cursuri de calificare pe bază de studii medii generale.</p> <p>Meseria <i>Controlor produse alimentare</i> se referă atât la verificarea produselor alimentare finite pentru a asigura conformitatea acestora cu specificațiile de calitate ale producătorului, cât și la controlul secvențial, pe etape sau operațiuni, dacă acestea se succed în procese de producție în flux tehnologic. În cazul producției în flux tehnologic, îndeplinirea condițiilor de calitate a execuției fiecărei operații reprezintă condiția de bază a realizării parametrilor de calitate a produsului finit în complexitatea lui. În cazul unui produs alimentar, controlul se referă la respectarea rețetelor de fabricație/instrucțiunilor tehnologice (standardelor de firmă), modul în care s-au respectat condițiile igienico-sanitare de producție, controlul îndeplinirii condițiilor de depozitare, transport și comercializare a produselor alimentare.</p>
Nivel de calificare	3 CNCRM
Grup/grupuri-țintă	<ul style="list-style-type: none"> - Absolvenți de gimnaziu, liceu, adulți, șomeri; - Furnizori de programe de formare profesională; - Angajatori.
Tipul programului de formare profesională	Program de formare profesională tehnică secundară
Forma de organizare a studiilor	Formare profesională inițială, cu frecvență
Durata studiilor	<p>2 ani - în baza studiilor gimnaziale</p> <p>1 an - în baza studiilor liceale, studii medii de cultură generală;</p> <p>Program de formare profesională continuă:</p> <p>-de la 540 de ore până la 900 de ore (18 - 30 credite).</p>

Condiții de acces	<ul style="list-style-type: none"> - Nivelul minim de studii: studii gimnaziale; - Certificat de studii gimnaziale, Diplomă de bacalaureat, certificat de studii liceale, atestat de studii medii de cultură generală sau un alt act de studii echivalent, recunoscut de autoritatea competentă
Stagii de practică	<p>1. Instruirea practică, realizată în atelierele instituției de învățământ pe parcursul anilor de studii.</p> <p>2. Stagii de practică în producție, realizate în atelierele instituției de învățământ, în întreprinderi și ateliere de producere, laboratoare acreditate în domeniu determinării calității produselor alimentare și/sau băuturilor alcoolice și nealcoolice, alte entități interesate să funcționeze ca bază de practică.</p> <p>Stagiile de practică vor include nu mai puțin de 65-70% din numărul total de ore din pregătirea profesională de profil.</p>
Actul de studii, titlul/ calificarea atribuită	Certificat de calificare: <i>Controlor produse alimentare</i>
Dezvoltare profesională/ proiectarea carierei	<ul style="list-style-type: none"> - Angajarea în câmpul muncii conform calificării atribuite. - Continuarea studiilor la învățământ profesional tehnic postsecundar (nivel 4 CNCRM) la specialități conexe meseriei inițiale. <p>Formare continuă prin:</p> <ul style="list-style-type: none"> - cursuri și programe de recalificare profesională; - cursuri și programe de calificare suplimentară pentru ridicarea nivelului de categorie (V, VI) și/sau pentru a activa în funcția de controlor calitate, maistru, șef de schimb.
Oportunități de angajare în câmpul muncii	În cadrul întreprinderilor sau atelierelor de producere a alimentelor sau băuturilor
Cerințe speciale	Clinic sănătos și apt de muncă din punct de vedere psihic și fizic.

LISTA OCUPAȚIILOR TIPICE

Nivelul calificării	Programul de formare profesională (conform Nomenclatorului)	Ocupații tipice conform CORM	Ocupații tipice conform ESCO
3 CNCRM	Controlor produse alimentare DFP: 721 Prelucrarea alimentelor Codul meseriei/ profesiei: 721009 Controlor produse alimentare	<i>SGM: 751 Muncitori calificați în industria alimentară</i> <i>GB: 7515. Controlori de calitate și degustători de mâncăruri și băuturi</i> <i>Ocupație: 751501 Controlor produse alimentare</i>	7515 - Degustători și controlori de calitate produse alimentare și băuturi. Ex. Ocupații: 7515.2 - controlor de calitate la producția de lapte/ 7515.3 - clasificator produse alimentare/

		<p><i>Din același grup de baza ocupații:</i> 751502 Defrostor lactate, 751503 Degustător, 751504 Sortator carcase de păsări și iepuri, 751505 Sortator în industria alimentară, cofetării, brutării, laborant</p> <p><i>Conexe:</i> 8160 Operatori la mașini pentru fabricarea produselor alimentare și a altor produse similare</p>	<p>Ex. 7515.4 - master malț</p>
--	--	---	--------------------------------------

COMPETENȚE RELEVANTE CALIFICĂRII

COMPETENȚE TRANSVERSALE (CT)	<p>CT 1. Autonomie și responsabilitate. <i>Controlorul produse alimentare</i> își asumă întreaga responsabilitate pentru realizarea sarcinilor de muncă, în vederea executării atribuțiilor de serviciu. Acesta își planifică, realizează și supraveghează munca proprie în conformitate cu standardele de calitate și cerințele întreprinderii.</p> <p>CT2. Interacțiune socială. <i>Controlorul produse alimentare</i> lucrează ca parte a unei echipe sau în mod individual. Controlorul produse alimentare își adaptează propriul comportament la circumstanțe de soluționare a problemelor prin colaborarea cu personalul ierarhic superior, asigurând schimbul eficient de informații și comunicarea interpersonală.</p> <p>CT3. Dezvoltarea personală și profesională. <i>Controlorul produse alimentare</i> se dezvoltă profesional și personal prin formare continuă, folosind diverse surse de documentare tipărite, software specializate și resurse electronice în limba română și, cel puțin, într-o limbă de circulație internațională, participând la activități de master-class și training-uri de instruire.</p>
COMPETENȚE PROFESIONALE GENERALE (CPG)	<p>CPG1. Integrarea progreselor tehnologice și tendințelor de dezvoltare din domeniul industriei alimentare în activitatea profesională</p> <p>CPG2. Organizarea eficientă a activității profesionale</p> <p>CPG3. Analizarea/utilizarea informației din documentația tehnică de specialitate</p> <p>CPG4. Aplicarea tehnologiilor relevante în scopul protejării sănătății proprii, mediului înconjurător.</p> <p>CPG5. Aplicarea/respectarea normelor de igienă</p> <p>CPG6. Asigurarea calității</p> <p>CPG7. Respectarea cadrului legal de referință: a reglementărilor tehnice la nivel național în domeniul industriei alimentare, regulamentul intern al întreprinderii în procesul de realizare a atribuțiilor profesionale</p> <p>CPG8. Gestionarea eficientă a situațiilor de risc</p>
COMPETENȚE PROFESIONALE SPECIFICE (CPS)	<p>CPS 1. Aplicarea Normelor de Protecția Muncii, Normelor de Prevenire și Stingere a Incendiilor și Normelor de Igienă și de Siguranță a alimentelor.</p> <p>CPS 2. Organizarea eficientă a procesului și locului de muncă.</p> <p>CPS 3. Aplicarea măsurilor igienice și sanitare.</p> <p>CPS 4. Aprovizionarea locului de muncă cu instrumente și utilajele necesare.</p> <p>CPS 5. Controlul calității materiei prime de bază și auxiliare.</p> <p>CPS 6. Verificarea calității procesului tehnologic la producerea și comercializarea produselor alimentare din materie primă vegetală.</p> <p>CPS 7. Verificarea calității procesului tehnologic la producerea și comercializarea sucurilor naturale din fructe și legume.</p> <p>CPS 8. Verificarea calității procesului tehnologic la producerea și comercializarea conservelor din legume, din carne, carne și</p>

	<p>păstăioase.</p> <p>CPS 9. Verificarea calității procesului tehnologic la producerea și comercializarea produselor lactate.</p> <p>CPS 10. Verificarea calității procesului tehnologic la producerea și comercializarea produselor de panificație, patiserie și cofetărie.</p> <p>CPS 11. Verificarea calității procesului tehnologic la producerea și comercializarea băuturilor nealcoolice și apei minerale.</p> <p>CPS 12. Verificarea calității procesului tehnologic la producerea și comercializarea băuturilor slab alcoolice și alcoolice din industria fermentativă.</p> <p>CPS 13. Finalizarea procesului de lucru.</p>
--	---

TRANSPUNEREA COMPETENȚELOR PROFESIONALE SPECIFICE ÎN REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII

Competența profesională	Rezultate ale învățării <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate:</i>	Module ce duc la formarea competențelor profesionale
<p>CPS 1. Aplicarea Normelor de Protecția Muncii, Normelor de Prevenire și Stingere a Incendiilor și Normelor de Igienă și de Siguranță a alimentelor.</p> <p>CPS 2. Organizarea eficientă a procesului și locului de muncă.</p> <p>CPS 13. Finalizarea procesului de lucru.</p> <p>CPS 3. Aplicarea măsurilor igienice și sanitare.</p>	<p>1. Organiza locul de muncă cu respectarea cerințelor igienico-sanitare și de securitate în muncă în procesul de preparare și păstrare a produselor alimentare (lactate, produse din carne, panificație, patiserie, cofetărie) și băuturilor (nealcoolice, slab alcoolice și alcoolice).</p>	<p>Pregătirea controlorului pentru activitatea la locul de muncă. Securitatea și sănătatea în muncă în industria alimentară</p>
<p>CPS 4. Aprovizionarea locului de muncă cu instrumente și utilajele necesare.</p>	<p>2. Utiliza vasele, ustensilele, aparatele de laborator și efectua calculele necesare pentru prepararea soluțiilor conform instrucțiunilor și destinației, cu respectarea instrucțiunilor SSM.</p>	<p>Efectuarea analizelor de laborator</p>
<p>CPS 5. Controlul calității materiei prime de bază și auxiliare.</p>	<p>3. Recepționa și verifica calitatea materiei prime, materiilor auxiliare și de ambalaj.</p>	<p>Recepția și controlul calității materiei prime, materialelor auxiliare și de ambalare</p>
<p>CPS 6. Verificarea calității procesului tehnologic la producerea și comercializarea produselor alimentare din materie primă vegetală.</p> <p>CPS 8. Verificarea calității procesului tehnologic la producerea și comercializarea</p>	<p>4. Monitoriza procesul tehnologic și verifică calitatea conservelor din materie primă vegetală, legume și din carne.</p>	<p>Controlul proceselor tehnologice la producerea conservelor legumicole și din carne</p>

conservelor din legume, din carne, carne și păstăioase.		
CPS 9. Verificarea calității procesului tehnologic la producerea și comercializarea produselor lactate.	5. Monitoriza calitatea procesul tehnologic și verifică calitatea produselor lactate.	Controlul proceselor tehnologice la producerea produselor lactate
CPS 10. Verificarea calității procesului tehnologic la producerea și comercializarea produselor de panificație, patiserie și cofetărie.	6. Monitoriza calitatea proceselor tehnologice la producerea și comercializarea produselor de panificație, patiserie și cofetărie.	Controlul proceselor tehnologice la producerea produselor de panificație și patiserie
CPS 7. Verificarea calității procesului tehnologic la producerea și comercializarea sucurilor naturale din fructe și legume. CPS 11. Verificarea calității procesului tehnologic la producerea și comercializarea băuturilor nealcoolice și apei minerale.	7. Verifica calitatea procesului tehnologic la producerea și comercializarea sucurilor naturale din fructe și legume, băuturilor nealcoolice și apei minerale.	Controlul calității proceselor tehnologice la producerea apelor minerale și a cvasului
CPS 12. Verificarea calității procesului tehnologic la producerea și comercializarea băuturilor slab alcoolice și alcoolice din industria fermentativă.	8. Verifica calitatea la producerea sucurilor naturale din fructe și legume, băuturilor slab alcoolice și alcoolice din industria fermentativă. <i>NOTĂ: În cazul elevilor ce nu au împlinit vârsta de 18 ani, orele practice privind testarea organoleptică a produselor alcoolice și slab alcoolice; precum și practica în producere la unitățile de fabricare a acestora, este strict INTERZISĂ.</i>	Controlul proceselor tehnologice la producerea băuturilor slab alcoolice și alcoolice din industria fermentativă

**DESCRIEREA EXTINSĂ A REZULTATELOR ÎNVĂȚĂRII ÎN TERMENI
DE CUNOȘTINȚE, APTITUDINI, NIVEL DE COMPETENȚĂ MINIM DE
RECUNOAȘTERE**

REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII		Nivel de competență minim de recunoaștere
Cunoștințe (K)	Aptitudini (S)	
Responsabilitate și autonomie (RA)		
<p>Rezultatul învățării 1. Absolventul poate organiza locul de muncă cu respectarea cerințelor igienico-sanitare și de securitate în muncă în procesul de preparare și păstrare a produselor alimentare (lactate, produse din carne, panificație, patiserie, cofetărie) și băuturilor (nealcoolice, slab alcoolice și alcoolice).</p>		
<p>K₁. Tipuri, categorii și structura întreprinderilor producătoare și unităților de comerț.</p> <p>K₂. Cerințe profesionale și igienico-sanitare caracteristice meseriei controlor produse alimentare.</p> <p>K₃. Instrucțiuni de sănătate și securitate în muncă (SSM).</p> <p>K₄. Cerințe sanitare privind întreținerea încăperilor, utilajului, veselei și a ambalajului.</p> <p>K₅. Cerințele igienico-sanitare față de procesele tehnologice și păstrare a produselor alimentare (lactate, produse din carne, panificație, patiserie, cofetărie) și băuturilor (nealcoolice, slab alcoolice și alcoolice).</p>	<p>S₁. Diferențiază tipurile de întreprinderi și categoriile de UAP.</p> <p>S₂. Descrie destinația încăperilor din cadrul întreprinderilor de producere și unități de comerț.</p> <p>S₃. Aplică cerințele și regulile de igienă individuală la locul de muncă.</p> <p>S₄. Aplică cerințele instrucțiunilor de securitate și sănătate în muncă.</p> <p>S₅. Identifică factorii de risc de intoxicații și toxiiinfecții alimentare.</p> <p>S₆. Aplică metodele de profilaxie pentru prevenirea intoxicațiilor și toxiiinfecțiilor alimentare.</p> <p>S₇. Respectă cerințele igienico-sanitare pentru procesele tehnologice de preparare și păstrare a produselor alimentare (lactate, produse din carne, panificație, patiserie, cofetărie) și băuturilor (nealcoolice, slab alcoolice și alcoolice).</p>	<p>Absolventul își organizează locul de muncă, respectând cu strictețe cerințele igienico-sanitare și instrucțiunile SSM.</p>
<p>RA: Absolventul își organizează locul de muncă, în mod autonom, respectând cerințele igienico-sanitare și de securitate în muncă.</p>		
<p>Rezultatul învățării 2. Absolventul poate utiliza vasela, ustensilele, utilajele de laborator și efectua calculele necesare pentru prepararea soluțiilor conform instrucțiunilor și destinației, cu respectarea instrucțiunilor SSM.</p>		
<p>K₁. Utilaje, aparate, veselă, ustensile de laborator, obiecte de inventar.</p> <p>K₂. Clasificarea reactivelor și soluțiilor. Calcularea volumelor necesare pentru prepararea soluțiilor conform instrucțiunilor și destinației.</p> <p>K₃. Normele tehnicii securității cu referire la exploatarea și întreținerea aparatelor de laborator, ustensilelor și inventarului.</p>	<p>S₁. Selectează aparatele de laborator, vesela și inventarul, reactivele și soluțiile conform destinației.</p> <p>S₂. Exploatează aparatele de laborator, ustensilele și inventarul conform instrucțiunilor, destinației, respectând tehnica securității.</p> <p>S₃. Supraveghează funcționarea aparatelor de laborator în procesul determinărilor.</p> <p>S₄. Întreține aparatele de laborator,</p>	<p>Absolventul utilizează aparatele de laborator, vesela chimică, inventarul, reactivele și soluțiile conform destinației și instrucțiunilor SSM.</p>

	ustensilele și inventarul conform instrucțiunilor.	
RA: Absolventul utilizează aparatele de laborator, vesela chimică și inventarul, reactivile și soluțiile, în mod autonom, cu respectarea instrucțiunilor SSM.		
Rezultatul învățării 3. Absolventul poate recepționa și verifica calitatea materiei prime, materiilor auxiliare și de ambalaj.		
<p>K₁. Sortimentul și destinația materiei prime și auxiliare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - de origine vegetală (cereale, plante oleaginoase, legume, fructe); - origine animaliere (carne, pește, lapte, ouă); - auxiliare (apa potabilă, zahărul, sarea, condimente); - de ambalare (din materiale celulozice hârtie – carton; ambalaje din materiale plastice; ambalaje din sticlă; ambalaje din metal; ambalaje din lemn). <p>K₂. Caracteristica materiei prime.</p> <p>K₃. Cerințe de pregătire a materiei prime.</p> <p>K₄. Indici organoleptici și fizico-chimice de apreciere a calității produselor.</p>	<p>S₁. Deosebește grupurile și tipurile de materie primă.</p> <p>S₂. Caracterizează grupurile și tipurile de materie primă și auxiliară.</p> <p>S₃. Recepționează materiile prime și auxiliare conform indicilor organoleptici și fizico-chimici respectând prevederile documentelor normativ-tehnice, reglementările tehnice, standardele, legile și hotărârile de guvern.</p> <p>S₄. Respectă cerințele de păstrare a materiei prime.</p> <p>S₅. Descrie tipurile de ambalaje și elementele de identificare ale produselor expuse pentru comercializare/corectitudinea etichetării.</p>	<p>Absolventul recepționează cantitativ și calitativ materia primă, auxiliară și de ambalaj. Apreciază indicii de calitate organoleptici și fizico-chimică conform documentelor normativ-tehnice, reglementări tehnice, standard, legi, hotărâri de guvern, cu erori admisibile.</p>
RA: Absolventul apreciază calitatea materiei prime și auxiliare în mod autonom.		
Rezultatul învățării 4. Absolventul poate monitoriza procesul tehnologic și verifică calitatea conservelor legumicole și din carne.		
<p>K₁. Caracteristica și clasificarea conservelor legumicole și din carne.</p> <p>K₂. Cerințe de pregătire a materiei prime.</p> <p>K₃. Monitorizarea calității procesului tehnologic la fabricarea:</p> <ul style="list-style-type: none"> - conservelor prin acidifiere naturală (murare) și artificială (marinare); - conservelor de mază verde; - pastei de tomate; - conservelor din carne. <p>K₄. Verificarea calității indicilor organoleptici și fizico-chimici a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - conservelor prin acidifiere naturală (murare) și artificială (marinare); 	<p>S₁. Monitorizează calitatea procesului tehnologic la producerea conservelor legumicole și din carne.</p> <p>S₂. Apreciază calitatea produselor finite în baza indicilor organoleptici și fizico-chimici.</p> <p>S₃. Efectuează analiza riscurilor legate producerea conservelor legumicole și din carne.</p> <p>S₄. Prelucrează materiile respectând cerințele sanitaro-igienice la producerea conservelor legumicole și din carne.</p> <p>S₅. Respectă regulile de protecție a muncii și a mediului înconjurător la producerea conservelor din legume și din carne.</p>	<p>Absolventul monitorizează procesul tehnologic de producere a conservelor legumicole și din carne conform parametrilor tehnologici, indicilor organoleptici și fizico-chimice, cu unele defecte, posibil de remediat.</p>

<ul style="list-style-type: none"> - conservelor de mazăre verde; - pastei de tomate; - conservelor din carne. <p>K₅. Indici organoleptici de apreciere a calității produselor finite</p> <p>K₆. Defecte, cauze și măsuri de prevenire a defectelor</p> <p>K₇. Tipuri de ambalaje și elemente de identificare ale produselor conservate din legume și carne expuse pentru comercializare.</p> <p>K₈. Cerințe de păstrare și depozitarea a produselor finite.</p>		
<p>RA: Absolventul verifică calitatea conservelor legumicole și din carne, în mod autonom</p>		
<p>Rezultatul învățării 5. Absolventul poate monitoriza calitatea procesul tehnologic și verifică calitatea produselor lactate.</p>		
<p>K₁. Caracteristica și clasificarea produselor lactate.</p> <p>K₂. Cerințe de pregătire a materiei prime.</p> <p>K₃. Cerințe de calitate la fabricarea:</p> <ul style="list-style-type: none"> - laptelui de consum; - chefirului; - iaurtului; - smântânii; - brânzei proaspete de vacă; - brânzei în sălămură. <p>K₄. Indici organoleptici de apreciere a calității produselor finite</p> <p>K₅. Defecte, cauze și măsuri de prevenire a abaterilor de la norme și standarde de calitate</p> <p>K₆. Tipuri de ambalaje și elemente de identificare ale produselor lactate expuse pentru comercializare.</p> <p>K₇. Cerințe de păstrare și depozitarea a produselor finite.</p>	<p>S₁. Monitorizează procesul tehnologic și verifică calitatea produselor lactate.</p> <p>S₂. Apreciază calitatea produselor finite în baza indicilor organoleptici și fizico-chimice.</p> <p>S₃. Identifică riscurile legate de producerea produselor lactate.</p> <p>S₄. Verifică respectarea cerințelor sanitaro-igienice de către angajații secțiilor de producere.</p> <p>S₅. Respectă regulile de de păstrare și depozitarea a produselor finite.</p>	<p>Absolventul verifică calitatea produselor lactate în procesul tehnologic de producere conform parametrilor tehnologici și indicilor organoleptici</p>
<p>RA: Absolventul monitorizează procesul tehnologic la producerea și comercializarea produselor lactate, în mod autonom.</p>		
<p>Rezultatul învățării 6. Absolventul poate monitoriza calitatea proceselor tehnologice la producerea și comercializarea produselor de panificație, patiserie și cofetărie</p>		

<p>K1. Caracteristica și clasificarea produselor de panificație, patiserie și cofetărie.</p> <p>K2. Cerințe de pregătire a materiei prime.</p> <p>K3. Cerințe față de calitatea procesului tehnologic la fabricarea:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pâinii albe de grâu; - biscuiților zaharoși și glutenoși; - turtelor dulci; <p>K4. Cerințe față de calitatea indicilor organoleptici și fizico-chimici a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pâinii albe de grâu; - biscuiților zaharoși și glutenoși; - turtelor dulci; <p>K5. Indici organoleptici de apreciere a calității produselor finite</p> <p>K6. Defecte, cauze și măsuri de prevenire a defectelor</p> <p>K7. Tipuri de ambalaje și elemente de identificare ale produselor de panificație, patiserie și cofetărie expuse pentru comercializare.</p> <p>K8. Cerințe de păstrare și depozitarea a produselor finite.</p>	<p>S1. Monitorizează calitatea procesului tehnologic la fabricarea produselor de panificație, patiserie și cofetărie.</p> <p>S2. Apreciază calitatea produselor finite în baza indicilor organoleptici și fizico-chimice.</p> <p>S3. Analizează riscurile legate de producerea produselor de panificație, patiserie și cofetărie.</p> <p>S4. Prelucrează materia de producere respectând cerințelor sanitaro-igienice la producerea produselor de panificație, patiserie și cofetărie.</p> <p>S5. Respectă regulile de protecție a muncii și a mediului înconjurător la producerea produselor de panificație, patiserie și cofetărie.</p>	<p>Absolventul monitorizează calitatea procesului tehnologic la producerea și comercializarea produselor de panificație, patiserie și cofetărie conform parametrilor tehnologici, indicilor organoleptici și fizico-chimice, cu unele defecte, posibil de remediat.</p>
<p>RA: Absolventul monitorizează calitatea procesului tehnologic la producerea și comercializarea produselor de panificație, patiserie și cofetărie în mod autonom.</p>		
<p>Rezultatul învățării 7. Absolventul poate verifica calitatea procesului tehnologic la producerea și comercializarea sucurilor naturale din fructe și legume, băuturilor nealcoolice și apei minerale.</p>		
<p>K1. Caracteristica și clasificarea băuturilor nealcoolice și apei minerale.</p> <p>K2. Cerințe față de calitatea procesului tehnologic la fabricarea:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sucurilor naturale din fructe și legume; - apelor minerale de masă; - cvasului; <p>K3. Indicii organoleptici și fizico-chimici de apreciere a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - apelor minerale de masă; - cvasului; <p>K4. Indici organoleptici de apreciere a calității produselor</p>	<p>S1. Monitorizează calitatea procesului tehnologic de fabricare a sucurilor naturale din fructe și legume, apelor minerale de masă și cvasului</p> <p>S2. Apreciază calitatea produselor finite în baza indicilor organoleptici și fizico-chimice.</p> <p>S3. Efectuează analiza riscurilor legate de producerea sucurilor naturale din fructe și legume, băuturilor nealcoolice și apei minerale.</p> <p>S4. Verifică respectarea cerințelor sanitaro-igienice de către angajații secțiilor de producere.</p>	<p>Absolventul monitorizează procesul tehnologic de producere și calitatea sucurilor naturale din fructe și legume, a băuturilor nealcoolice și apei minerale cu unele defecte, posibil de remediat.</p>

<p>finite</p> <p>K6. Defecte, cauze și măsuri de prevenire a defectelor</p> <p>K7. Tipuri de ambalaje și elemente de identificare ale băuturilor nealcoolice și apei minerale expuse pentru comercializare.</p> <p>K8. Cerințe de păstrare și depozitarea a produselor finite.</p>	<p>S5. Respectă regulile de protecție a muncii și a mediului înconjurător la producerea sucurilor naturale din fructe și legume, băuturilor nealcoolice și apei minerale.</p>	
<p>RA: Absolventul verifică calitatea sucurilor naturale din fructe și legume, a băuturilor nealcoolice și apei minerale în mod autonom și este responsabil de monitorizarea procesului tehnologic</p>		
<p>Rezultatul învățării 8. Absolventul poate verifica calitatea la producerea băuturilor slab alcoolice și alcoolice din industria fermentativă</p>		
<p>K1. Caracteristica și clasificarea băuturilor slab alcoolice și alcoolice din industria fermentativă.</p> <p>K2. Cerințe față de calitatea procesului tehnologic la fabricarea:</p> <ul style="list-style-type: none"> - berii; - vinurilor de struguri - vinurilor materie primă de struguri tratate de soi naturale de consum curent obișnuite seci; <p>K3. Indicilor organoleptici și fizico-chimici ai:</p> <ul style="list-style-type: none"> - berii; - vinurilor de struguri - vinurilor materie primă de struguri tratate de soi naturale de consum curent obișnuite seci; <p>K4. Indici organoleptici de apreciere a calității produselor finite</p> <p>K5. Defecte, cauze și măsuri de prevenire a abaterilor de la cerințele de calitate</p> <p>K6. Tipuri de ambalaje și elemente de identificare ale băuturilor slab alcoolice și alcoolice din industria fermentativă expuse pentru comercializare.</p> <p>K7. Cerințe de păstrare și depozitare a produselor finite.</p>	<p>S1. Monitorizează calitatea procesului tehnologic de fabricare a</p> <ul style="list-style-type: none"> - berii; - vinurilor de struguri - vinurilor materie primă de struguri tratate de soi naturale de consum curent obișnuite seci; <p>S2. Apreciază calitatea produselor finite în baza indicilor organoleptici și fizico-chimici.</p> <p>S3. Efectuează analiza riscurilor legate de producerea băuturilor slab alcoolice și alcoolice din industria fermentativă.</p> <p>S4. Verifică respectarea cerințelor sanitaro-igienice de către angajații secțiilor de producere.</p> <p>S5. Respectă regulile de protecție a muncii și a mediului înconjurător la producerea băuturilor slab alcoolice și alcoolice din industria fermentativă.</p>	<p>Absolventul verifică calitatea băuturilor slab alcoolice și alcoolice din industria fermentativă în baza indici organoleptici de apreciere a calității produselor finite.</p>
<p>RA: Absolventul monitorizează calitatea băuturilor slab alcoolice și alcoolice din industria fermentativă și procesul tehnologic și de comercializare în mod autonom.</p>		

CRITERII DE EVALUARE A REZULTATELOR ÎNVĂȚĂRII PENTRU ATRIBUIREA CALIFICĂRII

1. CERINȚE GENERALE

Nr. crt.	CERINȚE	DESCRIPTORI
1.	Condiții de admitere pentru evaluarea finală a rezultatelor învățării și atribuirea calificării	Evaluarea finală a rezultatelor învățării se organizează pentru candidații care au realizat integral obiectivele programului de formare profesională <i>Controlor produse alimentare</i> conform prevederilor curriculare, aprobate de Ministerul Educației, Culturii și Cercetării în scopul evaluării rezultatelor învățării stabilite în prezentul standard de calificare.
2.	Forma de evaluare finală a rezultatelor învățării	Examen de calificare
3.	Condiții organizatorice de realizare a evaluării finale	<p>Organizarea și desfășurarea evaluării finale se realizează conform cadrului normativ-reglator în vigoare, care prevede următoarele:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Evaluarea finală se organizează de către prestatorii de servicii de formare profesională, care dețin acreditare pentru furnizarea programului de formare profesională <i>Controlor produse alimentare</i>. - Examenul de calificare la programul <i>Controlor produse alimentare</i> se desfășoară prin metoda sistemului unificat, iar procedurile se reglementează de către Ministerul Educației, Culturii și Cercetării. <p>Organele responsabile ca evaluarea să fie validă și fiabilă sunt MECC, instituțiile de învățământ, Comisia de elaborarea a instrumentelor de evaluare.</p> <p>Responsabilii de elaborarea instrumentelor de evaluare sunt membrii grupului de lucru pentru elaborarea probei scrise și practice, constituit conform ordinului MECC;</p> <p>Comisia de elaborare a instrumentelor de evaluare asigură calitatea materialelor de evaluare, iar administrația instituției asigură securitatea acestora până, pe parcursul și după evaluare.</p> <p>Examenul de calificare constă într-o probă scrisă și o probă practică.</p> <p>Timpul necesar evaluării finale a rezultatelor învățării este:</p> <ul style="list-style-type: none"> - proba scrisă: 180 minute; - proba practică: 6 ore astronomice. <p>- Lista materialelor și echipamentul necesar pentru realizarea probelor de evaluare în cadrul examenului se specifică de către comisia de elaborare a subiectelor pentru examen.</p>
4	Cerințe generale față de modalitatea de evaluare și instrumentele	Proba scrisă a examenului de calificare se va desfășura în sălile de instruire teoretică, iar proba practică a examenului de calificare va fi organizată în ateliere de instruire practică sau în cadrul

	utilizate în procesul de evaluare	întreprinderii (depozit/laborator).
5	Cerințe generale față de evaluatori	<p>Pentru organizarea și desfășurarea examenului de calificare sunt constituite:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Comisia de elaborare a subiectelor pentru Examen; 2. Comisia de evaluare și calificare. <p>Comisia de elaborare a subiectelor pentru examen trebuie să răspundă cumulativ următoarelor cerințe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - să dețină experiență în activitatea pe care o evaluează; - să dețină studii superioare de specialitate; - să dețină grad științific/didactic; - să cunoască conținutul curricular al programului de formare profesională specific domeniului de calificare profesională certificată; - să dețină certificat care să confirme participarea la cursuri de formare continuă în domeniul evaluării. <p>Membrii Comisiei de evaluare și calificare, care sunt reprezentanți ai companiilor din piața muncii, 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 CNCRM.</p>
6	Cerințe generale referitor la atribuirea calificării	<p>Atribuirea calificării se face de Comisia de evaluare și calificare constituită din reprezentanți ai agenților economici și cadre didactice, aprobată prin ordinul directorului instituției de învățământ. Decizia Comisiei este consemnată în procese verbale, prin care se specifică rezultatele susținerii probelor de evaluare finală. Ordinul de atribuire a calificării se emite de directorul instituției în baza deciziei Comisiei de evaluare și calificare.</p>

2 EVALUAREA REZULTATELOR ÎNVĂȚĂRII PENTRU ATRIBUIREA CALIFICĂRII

La final de program, prin test scris, vor fi evaluate următoarele rezultate ale învățării:

Rezultate ale învățării	Tipuri de itemi
<p>Absolventul poate:</p> <ol style="list-style-type: none">organiza locul de muncă cu respectarea cerințelor igienico-sanitare și de securitate în muncă în procesul de preparare și păstrare a produselor alimentare;utiliza vesela de laborator, ustensilele și aparatele de laborator conform instrucțiunilor și destinației, cu respectarea regulilor SSM, aplica metode tehnologice de calcul a materiei prime (cupajarea, recalcularea după substanțele uscate solubile (brix), după capacitatea de gelificare);recepționa, verifica calitatea și condițiile de depozitare a materiei prime, materialelor auxiliare și de ambalare, respectând prevederile documentelor normativ-tehnice, reglementările tehnice, standardele.monitoriza procesului tehnologic și verifică calitatea conservelor din materie primă vegetală, legume și din carne;monitoriza calitatea proceselor tehnologice și verifică calitatea produselor lactate;verifica calitatea produselor de panificație, patiserie și cofetărie, inclusiv procesul tehnologic de producere a acestora;verifica calitatea procesului tehnologic la producerea și comercializarea sucurilor naturale din fructe și legume, băuturilor nealcoolice și apei minerale;verifica calitatea procesului tehnologic la producerea sucurilor naturale din fructe și legume, băuturilor slab alcoolice și alcoolice din industria fermentativă	<p>Itemi de completare Itemi de calcul Itemi de tip pereche Itemi cu alegere duală (Adevărat/Fals) Itemi cu alegere multiplă Itemi cu răspuns scurt/de completare</p>

La final de program, prin probă practică, vor fi evaluate următoarele rezultate ale învățării:

<p>Absolventul poate:</p> <ol style="list-style-type: none">organiza locul de muncă cu respectarea cerințelor igienico-sanitare și de securitate în muncă în procesul de producere a produselor alimentare.utiliza vesela de laborator, ustensilele și aparatele de laborator conform instrucțiunilor și destinației, cu respectarea regulilor SSM.aprecia calitatea materiei prime și auxiliare;monitoriza procesul tehnologic și comercializare a conservelor legumicole și din carne;monitoriza procesul tehnologic și comercializare a produselor lactate;monitoriza procesului tehnologic la producere și comercializarea produselor de panificație, patiserie și cofetărie;monitoriza procesul tehnologic și de comercializare a băuturilor nealcoolice și apei minerale;verifica calitatea proceselor tehnologice, controlul și analiza calității băuturilor slab alcoolice și alcoolice din industria fermentativă.
--

Pentru evaluarea abilităților practice la final de program, se recomandă executarea unei sarcini complexe, constituită din analiza senzorială și fizico-chimică a produselor alimentare, propuse mai

jos:

Sarcina I

1. Efectuați controlul calității crupelor de orez prin metoda de apreciere senzorială. Descrieți indicii de calitate apreciați conform documentului normativ-tehnic în vigoare.
2. Calculați care este procentul de îmbibare cu ulei a cartofilor, dacă masa produsului până la prăjire este de 850 g, iar după prăjire este de 550 g.

Sarcina II

1. Efectuați controlul calității pâinii de grâu prin metoda de apreciere senzorială și fizico-chimică. Descrieți indicii de calitate apreciați conform documentului normativ-tehnic în vigoare.
2. Calculați cantitatea de suc de mere și struguri este necesar de cupajat pentru a obține 100 g de produs finit cu conținutul de substanțe uscate 14 %, dacă se cunoaște că la cupajare s-a utilizat suc de mere cu 12 % S.U. și suc de struguri cu 16 % S.U.

Sarcina III

1. Efectuați controlul calității tocăturii de pui prin metoda de apreciere senzorială și fizico-chimică. Descrieți indicii de calitate apreciați conform documentului normativ-tehnic în vigoare.
2. Calculați masa deșeurilor de morcov, dacă se cunoaște că procentul deșeurilor este 20 %, iar masa brutto – 350 g.

3. STABILIREA NIVELULUI MINIM DE COMPETENȚĂ LA EXAMENUL DE CALIFICARE

Candidații trebuie să susțină examenul de calificare, constituit din probă scrisă și una practică.

Cerințe de susținere a examenului

Proba scrisă

Testul de evaluare finală va fi elaborat conform matricei de specificații, în baza rezultatelor învățării. Candidații trebuie să realizeze testul în volum de 33 % din punctajul acumulat. Convertirea procentului de realizare a testului în note este prezentată în tabelul de mai jos:

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

Proba practică

Pentru evaluarea abilităților practice la final de program, candidatul va efectua controlul calității sucului concentrat din materii prime de origine vegetală prin metode de apreciere organoleptică și fizico-chimică. În luarea deciziilor privind notele pentru proba practică, examinatorii, evaluatorii și președintele comisiei de evaluare vor folosi pentru ghidare *Descriptorii de note pentru proba practică*.

Descriptorii de note pentru proba practică

Descriptorii de note sunt aplicați pentru aprecierea rezultatelor învățării demonstrate prin proba practică, adică descriu semnificația notei pentru proba practică, parte componentă a examenului de calificare. De asemenea, descriptorii de note ajută elaboratorii instrumentelor de evaluare și examinatorii în procesul de evaluare pentru a decide asupra notei acordate în conformitate cu nivelul de realizare a sarcinii.

Criterii de evaluare	Descriptori			Respins
	Admis			
Respectarea cerințelor de realizare a sarcinii	<ul style="list-style-type: none"> - Normele igienico-sanitare (personale și în procesul de muncă) sunt respectate. - Instrucțiunile de securitate și sănătate în muncă sunt respectate pe toată durata de realizare a sarcinii. - Ustensilele și utilajul tehnologic sunt utilizate conform instrucțiunii de exploatare și destinației. <p>Notă: Rezultatele învățării axate pe respectarea securității și sănătății în muncă trebuie să fie evaluate pe parcursul programului. Cu toate acestea, este important pentru calificarea Controlor produse alimentare ca sarcina să fie realizată cu respectarea strictă a cerințelor igienico-sanitare și de SSM. De aceea, criteriul de <i>Respectare a cerințelor de realizare a sarcinii</i> reprezintă ”linia de jos”, adică minim necesar, care trebuie să fie respectat de toți candidații, indiferent de nivelul de performanță. Ținând cont de faptul că nu poate fi trecut un candidat care pune în situații de risc sănătatea proprie și celor din jur, acest criteriu de evaluare va avea o apreciere binară:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ DA respectă ✓ NU respectă <p>Prin urmare, pentru a trece proba practică de evaluare, candidatul trebuie să fie apreciat prin DA la toți trei descriptorii.</p>			<ul style="list-style-type: none"> - are aspect igienico-sanitar necorespunzător; - manifestă comportament neconform normelor igienico-sanitare; - utilizează necorespunzător scopului ustensilele și utilajul; - nu menține în curățenie locul de muncă.
Criterii de evaluare	Nivel minim (nota 5-6)	Nivel mediu (nota 7-8)	Nivel maxim (nota 9-10)	Nesatisfăcător (nota <5)
Respectarea regulile tehnicii securității muncii în dependență de riscurile etapelor procesului tehnologic	<ul style="list-style-type: none"> - Recunoaște regulile tehnicii securității muncii în dependență de riscuri, doar la 1-2 etape ale procesului tehnologic, însă nu le poate aplica independent. - Utilizează parțial mijloacele de protecție individulă la manipularea probelor, la realizarea proceselor. 	<ul style="list-style-type: none"> - Recunoaște în mare parte regulile tehnicii securității muncii în dependență de riscuri ale procesului tehnologic, și le poate aplica independent. - Utilizează corect mijloacele de protecție individulă la manipularea probelor, la realizarea proceselor. 	<ul style="list-style-type: none"> - Recunoaște toate regulile tehnicii securității muncii în dependență de riscurile asociate etapelor procesului tehnologic și le poate aplica independent. - Identifică și utilizează corect mijloacele de protecție individulă la manipularea probelor, la realizarea proceselor. 	<ul style="list-style-type: none"> - Nu poate recunoaște regulile tehnicii securității muncii în dependență de riscurile etapelor procesului tehnologic, și/sau nu le poate aplica independent. - Nu utilizează/utilizează incorect mijloacele de protecție individulă la manipularea probelor, la realizarea proceselor.

Standard de calificare: Controlor produse alimentare

Nivel de calificare: 3 CNCRM

Domeniul de formare profesională: Prelucrarea alimentelor

Aprobat prin OMECC nr. 15 din 12.01.2021

<p>Asigură condițiile necesare recoltării, recepționării și înregistrării probelor de laborator</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Respectă procedurile de prelevare a probelor și de manipulare parțial corectă a mostrelor; - Recepționează și înregistrează parțial corect probele pentru investigațiile de laborator, conform procedurilor. - Pregătește necesarul pentru investigațiile de laborator, selectând parțial/incomplet vesela și ustensilele de laborator. 	<ul style="list-style-type: none"> - Respectă procedurile de prelevare a probelor și de manipulare a mostrelor; - Recepționează și înregistrează probele pentru investigațiile de laborator, conform procedurilor. - Pregătește necesarul pentru investigațiile de laborator, selectând parțial/incomplet vesela și ustensilele de laborator. 	<ul style="list-style-type: none"> - Respectă procedurile de prelevare a probelor și de manipulare a mostrelor; - Recepționează și înregistrează probele pentru investigațiile de laborator, conform procedurilor. - Pregătește necesarul pentru investigațiile de laborator, selectând vesela și ustensilele de laborator. 	<ul style="list-style-type: none"> - Nu respectă procedura de prelevare a probelor și/sau modul de manipulare a mostrelor. - Nu este capabil să pregătească necesarul pentru investigațiile de laborator. Poate selecta incomplet sau eronat vesela și ustensilele de laborator; - Comite erori sau abateri de la procedura de efectuare a investigației;
<p>Analizarea probelor de laborator (materii prime, materii auxiliare, produselor finite, materialelor de ambalare) conform indicilor de calitate</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Identifică și aplică individual metodele de investigație; - Comite mici erori sau abateri de la procedura de efectuare a investigației; - Înregistrează rezultatele investigațiilor de laborator în rapoarte de încercări/buletinul de analiză. - Interpretează parțial rezultatele investigațiilor, în scopul emiterii unei concluzii. 	<ul style="list-style-type: none"> - Identifică și aplică individual metodele de investigație; - Comite mici erori sau abateri de la procedura de efectuare a investigației; - Înregistrează rezultatele investigațiilor de laborator în rapoarte de încercări/buletinul de analiză. - Interpretează complet rezultatele investigațiilor, în scopul emiterii unei concluzii. 	<ul style="list-style-type: none"> - Identifică și aplică individual metodele de investigație; - Respectă cu strictețe procedura de efectuare a investigației; - Înregistrează rezultatele investigațiilor de laborator în rapoarte de încercări/buletinul de analiză. - Interpretează ambiguu rezultatele investigațiilor. Emite concluzia finală. 	<ul style="list-style-type: none"> - Nu poate identifica și aplica individual metodele de investigație; - Comite erori în procedura de efectuare a investigației; - Nu poate înregistra rezultatele investigațiilor de laborator în rapoarte de încercări/buletinul de analiză. - Nu este capabil să interpreteze rezultatele investigațiilor de laborator.

Efectuarea calculelor caracteristice proceselor tehnologice	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizează corect datele în baza căreia vor fi efectuate calculele; - Aplică formulele de calcul parțial corect; - Nu poate obține rezultatul final; sau nu poate oferi o argumentare a calculului. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizează corect datele în baza căreia vor fi efectuate calculele; - Aplică formulele de calcul corect; - Obține rezultatul final eronat; sau nu poate oferi o argumentare a calculului. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizează corect datele în baza căreia vor fi efectuate calculele; - Aplică individual formulele de calcul; - Rezultatul final este însoțit de o argumentare ambiguă a calculului. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizează incorect datele în baza căreia vor fi efectuate calculele; - Aplică formulele de calcul eronat; - Nu poate obține rezultatul final; sau nu poate oferi o argumentare a calculului.
---	---	---	---	---

Agregarea notei la examenul de calificare

Pentru promovarea examenului de calificare, candidatul va obține pentru fiecare probă, cel puțin nota 5.

Nota finală la Examenul de calificare include ponderat rezultatele ambelor probe, până la sutimi, și se calculează conform formulei:

$$\text{Nota finală} = \text{Proba practică} * 0,7 + \text{Proba scrisă} * 0,3.$$

Agregarea notei medii generală pentru componenta *Pregătire de profil*

Pentru a obține certificatul de calificare este necesară realizarea integrală a planului de învățământ cu cel puțin nota "5" și promovarea ambelor probe de evaluare ale examenului de calificare.

Nota medie generală se constituie din: media generală pe anii de studii + media de promovare a stagiilor de practică + nota finală la examenul de calificare.

Media generală pe anii de studii include media pentru modulele de instruire la meserie, care includ la rândul lor instruire teoretică și instruire practică.

Media de promovare a stagiilor de practică este constituită din notele medii de la stagiile de practică în producere.

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

Instrumente de evaluare

Pentru realizarea probei scrise și celei practice, grupul de lucru responsabil de elaborarea instrumentelor de evaluare, va elabora teste și sarcini practice, 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 proba scrisă a examenului de calificare va fi elaborat un set de teste (în număr de 3), care vor avea același grad de complexitate, aceeași structură și același număr și tipuri de itemi de evaluare. Testul scris va fi însoțit de baremul de verificare și modalitatea de convertire a punctelor în note.

Pentru proba practică a examenului de calificare va fi elaborat:

1. Formularul elevului, care descrie sarcina de lucru și cerințele pentru realizarea acesteia,
2. Formularul evaluatorului, care include descrierea procesului și criteriile de evaluare;
3. Baremul de apreciere a probei practice.

Pentru desfășurarea probei scrise, sunt necesare:

1. resurse umane:
 - a) elaboratori de teste,
 - b) observatori,
 - c) evaluatori ai testelor,
 - d) verificatori ai evaluării,
2. resurse materiale:
 - a) hârtie pentru tipărirea testelor,
 - b) imprimante pentru multiplicarea testelor,
 - c) spații de clasă pentru administrarea testelor,
 - d) spații/încăperi pentru verificarea testelor.

Pentru desfășurarea probei practice, în funcție de sarcina de evaluare, sunt necesare:

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.

2. resurse materiale:

- **laboratoare** amenajate cu sistem de ventilare funcțional, cu sectoare pentru realizarea controlului calității produselor finite;

- utilaj și ustensile:

etuva electrică termoreglabilă sau aparatul tip VNIHP-VC; cuptor de calcinare termoreglabil cu ventilație; balanță analitică; balanța tehnică; cântar tehnic; exsicator cu agent deshidratant; vase Erlenmeyer; retortă conică; dispozitivul P3-BUO pentru determinarea volumului pâinii; lactodensimetru sau termolactodensimetru; termometru cu mercur; cilindru de sticlă; site manuale sau mecanice, de mătase sau țesătură din fibre sintetice și sita din țesătură de sârmă; bile sau inele de cauciuc; magnet cu puterea de reținere de 5 kg; lupă cu puterea de mărire de minim 5X; eprubete; dopuri de cauciuc; hârtie de filtru; creuzete de calcinare de porțelan; mojar de porțelan, pistil; baghetă de sticlă; spatulă din material plastic; semințe de rapiță sau boabe de grâu lipsite de corpuri străine; pahar Juravleov; borcan de sticlă de 500 cm³ cu dop șlefuit; balon cotat sau cilindru gradat; cuțit cu lama subțire și ascuțită; nacelă din sticlă metalică cu trei compartimente; vas de sticlă cu diametrul de minimum 140 mm și înălțimea de minimum 150 mm; termometru; cronometru.

- reactive și materiale:

Hidroxid de sodiu, soluții 0,1 N; fenolftaleină, soluție 1 % în alcool etilic 70 %; soluție de iod 5 %; hidroxid de sodiu, soluție 0,1 N; fenolftaleină, soluție alcoolică 1% în alcool etilic 70 %; apă distilată, fiartă, răcită, lipsită de CO₂; nisip; NaCl 12 %; cloroform; clorură de calciu anhidru; alcool etilic 67 % vol.; hidroxid de sodiu, soluție 0,1 N; hidroxid de sodiu, soluție 0,1 N; toluen neutralizat; hidroxid de sodiu, N/10; acid clorhidric, soluție 0,1 N; albastru de bromtimol, soluție 0,1 % în alcool etilic 20 % vol.; vată medicinală, soluție de hidroxid de sodiu sau potasiu 0,1 N.

- materiale consumabile:

a) Cereale (grâu, secară, porumb, etc.); plante oleaginoase (floarea soarelui, rapiță, soia, etc.); legume (cartoful; morcovul; tomate; etc.); fructe (mere; gutui; prune; struguri; cireșe, etc.); carne și produse din carne (ovină; porcină; bovină; pasăre; etc.), pește (de mare; de râu); lapte (vacă; oaie; capră); ouăle (găină; rață; găscă); apă potabilă (de la robinet; fântână; izvor); zahărul (cristal (tos); bucăți; pudră); sare comestibilă; condimente (muștar; coriandru; piper; scorțișoară; dafin; etc.); materiale de ambalaj (pungi de hârtie; cutii de carton cașerat; lăzi de carton; butelii și flacoane din materiale plastice; recipiente de capacitate mică din materiale plastice; butelii de sticlă; borcane de sticlă; butoaie metalice; lăzi de lemn; butoaie din lemn).

b) conserve legumicole și din carne: conserve acidificate natural (murate) și artificială (marinare) – roșiilor, castraveților; conservelor de mazăre verde; pastă de tomate, sucuri natural din fructe și legume; compoturi (fructe, pomușoare, struguri), conserve din carne; conserve din carne și legume;

c) produse lactate: lapte de consum; chefir; iaurt; smântână; brânză proaspătă de vacă; brânzeturi tari; brânzeturi în salamură;

d) produse de panificație și patiserie: pâine albă de grâu; pâine de seară; biscuiți zaharoși și glutenoși; turte dulci; produse de covrigărie.

e) produse de cofetărie: caramelă; ciocolată; marmeladă; halva;

f) apel minerale și a cvasului: apă minerală; cvas;

g) băuturi slab alcoolice și alcoolice din industria fermentativă: bere; vin din struguri; vin materie primă de struguri tratate de soi naturale de consum curent obișnuite seci.

- **echipament individual de protecție:** Scurtă (halat), bonetă, șorț, mănuși igienice, mască de protecție (în special la aprecierea conținutului de grăsimi).

ASIGURAREA CALITĂȚII STANDARDULUI DE CALIFICARE

Etape	Descriptori/Dovezi
Inițierea procesului de elaborare a standardului de calificare	<ul style="list-style-type: none">- Comitetul Sectorial pentru Formare Profesională din Agricultură și Industria Alimentară „AgroondVET” (scr. nr. 00000/2020);- Memorandumul de Cooperare cu privire la implementarea Proiectului-UE/Acțiunea 20 7/389-857 „Dezvoltarea zonelor rurale în Republica Moldova (DevRAM)”;- MECC, prin ordinul nr. 141 din 14.02.2020 Cu privire la instituirea Grupului de lucru pentru elaborarea standardului de calificare „Controlor produse alimentare”. <p>La baza elaborării standardului de calificare este standardul ocupațional pentru meseria/profesia <i>Controlor produse alimentare</i> aprobat prin ordinul Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare nr.29/2016 (Monitorul Oficial Nr. 59-67, art nr: 403 din 18.03.2016). Standardul de calificare a fost avizat de angajatori și instituții de învățământ profesional tehnic secundar. Reprezentanții acestora au fost implicați în procesul de elaborare în calitate de membri ai Grupului de lucru pentru elaborarea standardului de calificare la meseria Controlor produse alimentare.</p>
Elaborarea standardului de calificare	<p>Membrii grupului de lucru:</p> <ul style="list-style-type: none">- au participat la sesiunea de instruire „Formarea competențelor de elaborare, revizuire și validare a standardelor de calificare” (OMECC nr. 139/14.02.2020);- au elaborat standarde de calificare;- au participat la elaborarea Curriculum-urilor la programele de studii din domeniul Prelucrarea alimentelor.
Validarea standardului de calificare	<p>Standardul de calificare a fost validat de către <i>Comitetul Sectorial pentru Formarea Profesională din Agricultură și Industria Alimentară „AgroondVET”</i></p>
Implementarea standardului de calificare	<ul style="list-style-type: none">- Revizuirea și adaptarea Curriculumului și planului de învățământ pentru programul de formare profesională tehnică secundară <i>Controlor</i>

	<p><i>produse alimentare</i> conform cerințelor standardului de calificare;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Evaluarea rezultatelor învățării conform standardului de calificare; - Asigurarea condițiilor de evaluare conform standardului de calificare.
Mecanisme de feedback și de îmbunătățire continuă a calității standardului de calificare	<ul style="list-style-type: none"> - Școala Profesională din Soroca, Școala Profesională nr. 1, or. Cahul și Școala Profesională nr. 2, mun. Chișinău sunt responsabile de colectarea feedback-ului de la părțile interesate în această calificare; - Standardul de calificare va fi revizuit în termen de șase luni de la aprobarea standardului ocupațional actualizat, luând în considerare schimbarea continuă a contextului socioeconomic, în general, precum și tendințele de dezvoltare a industriei alimentare, în special.
Asigurarea transparenței	Standardul de calificare va fi publicat pe pagina web oficială a Ministerului Educației, Culturii și Cercetării și inclus în Registrul național al calificărilor.