

MINISTERUL EDUCAȚIEI, CULTURII ȘI CERCETĂRII

CADRUL NAȚIONAL AL CALIFICĂRILOR
DIN REPUBLICA MOLDOVA

APROBAT
Ministerul Educației,
Culturii și Cercetării

Lilia POGOLȘA, Ministru

„ 454 ” 18 iunie 2021



COORDONAT
Ministerul Agriculturii,
Dezvoltării Regionale și Mediului

Ion PERJIC, Ministru

04 06 2021



DECIZIA

Consiliului Național pentru Calificări

nr. 6 din 15 iunie 2021

STANDARD DE CALIFICARE
TEHNICIAN ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ

Domeniul de formare profesională:

PRELUCRAREA ALIMENTELOR

Nivel 4 CNCRM


MEMBRII GRUPULUI DE LUCRU PENTRU ELABORAREA STANDARDULUI DE CALIFICARE

Nr. crt.	Instituția/ organizația/ structura	Numele, prenumele	Funcția, titlul științific/ gradul didactic	Semnătura	Data
1.	Asociația Educație pentru Dezvoltare	Vartic Aurelia	Expert în elaborarea standardelor de calificare	<i>A. Vartic</i>	28.05.21
2.	Universitatea Tehnică a Moldovei	Bulgaru Viorica	Doctor în științe tehnice, conferențiar universitar, Departamentul „Tehnologia produselor alimentare”, Facultatea „Tehnologia alimentelor”	<i>V. Bulgaru</i>	31.05.21
3.	Universitatea Tehnică a Moldovei	Popescu Liliana	Doctor în științe tehnice, conferențiar universitar, Departamentul „Tehnologia produselor alimentare”, Facultatea „Tehnologia alimentelor”	<i>L. Popescu</i>	31.05.21
4.	Colegiul Agroindustrial „Gheorghe Răducan” din s. Grinăuți, r-nul Ocnîța	Galușca Mihail	Profesor discipline tehnologice de specialitate	<i>M. Galușca</i>	31.05.21
5.	Colegiul Agroindustrial din Ungheni	Mușchei Galina	Profesor discipline tehnologice de specialitate	<i>G. Mușchei</i>	28.05.21
6.	S.A. LACTIS	Toderița Eduard	Director calitate	<i>E. Toderița</i>	28.05.21
7.	SRL „Orhei-Vit”, filiala Căușeni	Smecal Vasile	Director filială, inginer-tehnolog	<i>V. Smecal</i>	28.05.21

PARTENERI SOCIALI

Nr. crt.	Instituția/ organizația/ structura	Numele, prenumele	Funcția, titlul științific/ gradul didactic	Semnătura	Data
1.	Centrul de Excelență în Horticultură și Tehnologii Agricole din Țaul	Aurel Serdeșniuc	Director	Digitally signed by Serdeșniuc Aurel Date: 2021.06.02 11:48:29 EEST Reason: MoldSign Signature Location: Moldova	
2.	Centrul de Excelență în Viticultură și Vinificație din Chișinău	Sergiu Zabolotnîi	Director		01.06. 2021
3.	Colegiul Agroindustrial din Ungheni	Oboroc Ion	Director		02.06. 2021
4.	Colegiul Agroindustrial „Gheorghe Răducan” din s. Grinăuți, r-nul Ocnîța	Cazac Maria	Director	Digitally signed by Cazac Maria Date: 2021.06.02 13:42:37 EEST Reason: MoldSign Signature Location: Moldova	
5.	Combinatul de carne Nivali-Prod SRL	Ivan Șarcunov	tehnolog		02.06. 2021
6.	SRL Carnprodlux	Plăcintă Adriana	Tehnolog sef		03.06. 2021
7.	Ferma cu origini SRL	Oleg Ganusteac	Manager		03.06. 2021
8.	Orhei-Vit SRL	Mudrea Semion	Director executiv		03.06. 2021
9.	MAVITA SRL	Bulhac Vitalie	Tehnolog		03.06. 2021
10.	JLC SA	Galata Olga	Tehnolog principal		03.06. 2021
11.	CONSULT LC SRL	Castraveți Ludmila	Administrator		03.06.21

Comisia de validare a standardului de calificare

Nr crt	Instituția/ organizația/ structura	Numele, prenumele	Funcția, titlul științific/ gradul didactic	Semnătura	Data
1.	Centrul Metodic pentru Învățământ	Buga Marina	Metodist superior, Președinte al comisiei		04.06.2021
2.	SC „Nicol Flora” SRL	Nicolaescu Nicolae	Administrator, membru al comisiei		04.06.2021
3.	Federația Națională a Patronatului din Agricultură și Industria Alimentară	Malanciuc Iurie	Vicepreședinte, membru al comisiei		04.06.2021

FORMULARUL CALIFICĂRII

Descrierea calificării	<p><i>Tehnicianul în industria alimentară</i> este specialistul, care activează în industria alimentară, în cadrul operatorilor economici, care realizează operații de procesare a cărnii și peștelui, prelucrare a fructelor și legumelor, fabricare a produselor lactate, de morărit, de producere a uleiurilor și zahărului.</p> <p><i>Tehnicianul în industria alimentară</i> execută sarcini conexe, asigurând realizarea procesului tehnologic de fabricare a produselor alimentare, care implică planificarea, organizarea, monitorizarea, controlul proceselor tehnologice cu respectarea politicilor, procedurilor și standardelor profesionale de lucru, stabilite la nivel de operator.</p> <p><i>Tehnicianul în industria alimentara</i> monitorizează exploatarea utilajelor și echipamentelor din cadrul liniilor tehnologice, specifice domeniului de fabricație, asigurând respectarea normelor de igienă, de securitate și sănătate în muncă, precum și celor de protecție a mediului.</p> <p>În activitatea profesională, <i>tehnicianul în industria alimentară</i> participă la optimizarea rețetelor produselor, contribuind la lansarea noilor produse alimentare și la elaborarea noilor metode de procesare, care asigură calitatea înaltă a produsului finit și eficiența sporită a procesului de producere.</p> <p><i>Tehnicianul în industria alimentara</i> efectuează controlul calității materiilor prime, ingredientelor și produselor finite, aplicând metode de analiză senzoriale, fizico-chimice și microbiologice. În procesul de verificare a calității produselor alimentare, <i>tehnicianul în industria alimentara</i> identifică neconformitățile de fabricație și propune măsuri de prevenire și remediere a acestora.</p> <p>În vederea asigurării calității și siguranței produselor alimentare, în procesul tehnologic, <i>tehnicianul în industria alimentara</i> aplică actele normative din domeniu agroalimentar, precum și instrucțiunile tehnologice, elaborate la nivel de operator pentru activitatea de producție.</p> <p><i>Tehnicianul în industria alimentara</i> lucrează în echipă și deține competențe de comunicare constructivă în raport cu subalternii și cu personalul ierarhic superior. Acesta desfășoară activități de informare și/sau instruire a muncitorilor din producere.</p>
Nivel de calificare	4 CNCRM
Grup/grupuri-țintă	<ul style="list-style-type: none"> - Absolvenți de gimnaziu, liceu - Furnizori de programe de formare profesională - Angajatori
Tipul programului de formare profesională	Program de formare profesională tehnică postsecundară
Forma de organizare a studiilor	Formare profesională inițială, învățământ cu frecvență
Durata studiilor	<p>4 ani – pentru programe integrate, în baza studiilor gimnaziale, cu susținerea bacalaureatului profesional și cu oportunitatea de susținere benevolă a examenului național de bacalaureat, profil real.</p> <p>2 ani – în baza diplomei de bacalaureat, certificatului de studii liceale sau atestatului de studii medii de cultură generală;</p>

Volumul studiilor	120 ECTS (Credite de Studii Transferabile), echivalent ECVET
Condiții de acces	Deținătorii Certificatului de studii gimnaziale, Diplomei de bacalaureat, Certificatului de absolvire a studiilor liceale, Atestatului de studii medii de cultură generală, Certificatului de calificare la meserii conexe specialității sau al unui act de studii echivalent, recunoscut de structura abilitată pentru recunoașterea și echivalarea actelor de studii și calificărilor. Nivelul minim de studii pentru acces: act de studii gimnaziale.
Stagii de practică	Stagiile de practică se realizează în laboratoare, subdiviziuni ale instituțiilor de învățământ profesional tehnic, întreprinderi, organizații, companii, societăți comerciale, firme, asociații în domeniul agroalimentar din Republica Moldova și de peste hotare, identificate de către furnizorul programului de formare profesională în cadrul parteneriatului social în baza contractelor privind organizarea și desfășurarea stagiilor de practică. Programul de formare cuprinde următoarele tipuri de stagii de practică: a) practica de inițiere în specialitate; b) practica de instruire; c) practica de specialitate: tehnologică, de producție; d) practica ce anticipează probele de absolvire.
Actul de studii, titlul/ calificarea atribuită	- Diplomă de studii profesionale (învățământ profesional tehnic postsecundar) - Calificarea <i>Tehnician în industria alimentară</i>
Dezvoltare profesională/ proiectarea carierei	- Angajarea în câmpul muncii conform calificării atribuite. - Continuarea studiilor la ciclul I de studii superioare de licență (nivel 6 CNCRM) la o specialitate din domeniul studiat. Instituțiile de învățământ superior pot accepta până la 30 de credite de studii transferabile acumulate în învățământul profesional tehnic postsecundar. - Formarea profesională continuă prin: <ul style="list-style-type: none"> • cursuri de formare profesională continuă; • instruire la locul de muncă; • cursuri/programe de recalificare profesională; • cursuri/programe de calificare suplimentară.
Oportunități de angajare în câmpul muncii	<i>Tehnicianul în industria alimentară</i> poate fi angajat în cadrul operatorilor din industria alimentară, în calitate de: <ul style="list-style-type: none"> - tehnician în industria alimentară; - tehnician în industria laptelui, cărnii și conservelor; - maestru în industria alimentară.
Cerințe speciale	Clinic sănătos. Apt de muncă din punct de vedere psihic.

LISTA OCUPAȚIILOR TIPICE

Nivelul calificării	Programul de formare profesională (conform Nomenclatorului)	Ocupații tipice conform CORM 006-14	Ocupații tipice conform ESCO 08
4 CNCRM	Propunem: Tehnologii în industria alimentară	<p><u>Grupa de bază 3119 Tehnicienii în științe ingineresti neclasificați în grupele de bază anterioare</u></p> <p>311928 Tehnician în industria alimentară</p> <p>311298 Tehnician în industria cărnii</p> <p>311929 Tehnician în industria cărnii, laptelui și conservelor</p> <p>311939 Tehnician laborant analize produse alimentare</p> <p>311936 Tehnician în morărit și panificație</p> <p>311927 Tehnician gestiunea producției</p> <p>312206 Maistru în industria alimentară</p>	<p><u>3119 Tehnicienii în științe ingineresti neclasificați în grupele de bază</u></p> <p>- tehnician / tehniciană în industria alimentară</p> <p><u>3122 Controlori-supraveghetori în industria prelucrătoare</u></p> <p>- responsabil / responsabilă cu planificarea producției în industria alimentară</p> <p><u>3111 Tehnicienii în domeniul chimiei și fizicii</u></p> <p>- tehnician / tehniciană analiza produselor alimentare</p> <p>https://ec.europa.eu/esco/portal/occupation?uri=http%3A%2F%2Fdata.europa.eu%2Fesco%2Fisco%2FC3122&conceptLanguage=ro&full=true#&uri=http://data.europa.eu/esco/isco/C3122</p> <p>Calificări similare, din alte țări:</p> <p>Tehnician în industria alimentară</p> <p>https://www.edu.ro/sites/default/files/ fi% C8% 99iere/Invatamant-Preuniversitar/2016/liceal/standard e/SPP_niv4_Th_in_industria_alimentara.pdf</p> <p>Tehnician în prelucrarea produselor de origine animală</p> <p>https://www.edu.ro/sites/default/files/ fi% C8% 99iere/Invatamant-Preuniversitar/2016/liceal/standard e/SPP_niv4_Th_in_prelucrarea_prod de_orig_animala.pdf</p>

COMPETENȚE RELEVANTE CALIFICĂRII

COMPETENȚE TRANSVERSALE (CT)	<p>CT 1. Autonomie și responsabilitate. <i>Tehnicianul în industria alimentară</i> își desfășoară activitatea sub supravegherea inginerului tehnolog, și totodată, poate avea în subordine unități de personal, asumându-și responsabilitatea pentru realizarea propriilor sarcini de muncă, și, după caz, a echipei pe care o conduce. <i>Tehnicianul în industria alimentară</i> are capacitatea de autogestionare în condiții de muncă care sunt, de obicei, previzibile, dar și capacitatea de soluționare a problemelor, care pot interveni în contexte de lucru/situații/schimbări imprevizibile.</p> <p>CT 2. Interacțiune socială. <i>Tehnicianul în industria alimentară</i> activează în echipă, fiind în subordinea directă a inginerilor sau tehnologilor, șefilor de schimb, șefilor de secție. <i>Tehnicianul în industria alimentară</i> comunică și colaborează direct cu angajații ierarhic superiori, de același nivel, precum și cu</p>
-------------------------------------	--

Standard de calificare: Tehnician în industria alimentară

Nivel de calificare: 4 CNCRM

Domeniul de formare profesională: Prelucrarea alimentelor

Aprobat prin ordinul Ministerului Educației, Culturii și Cercetării nr.754 din 18iunie 2021

	<p>cei din subordine. <i>Tehnicianul în industria alimentară</i> deține competențe de supraveghere și îndrumare a membrilor echipei sale în executarea activităților de rutină.</p> <p>CT 3. Dezvoltarea personală și profesională. <i>Tehnicianul în industria alimentară</i> se dezvoltă profesional și personal, formându-și competențe solicitate la locul de muncă. <i>Tehnicianul în industria alimentară</i> își asumă responsabilități pentru evaluarea și îmbunătățirea propriilor performanțe, precum și a personalului din subordine. Totodată, acesta conștientizează și identifică propriile nevoi de învățare, cât și ale membrilor echipei, în scopul consolidării performanțelor. La fel, acesta deține capacități de învățare continuă cu un anumit grad de independență, adaptându-și comportamentul/activitatea profesională la necesitățile domeniului industriei alimentare, în general, și cele ale operatorului economic, în special.</p>
<p>COMPETENȚE PROFESIONALE GENERALE (CPG)</p>	<p>CPG 1. Respectarea cadrului normativ de referință în procesul de executare a responsabilităților și sarcinilor de muncă;</p> <p>CPG 2. Aplicarea normelor igienico-sanitare și de siguranță a alimentelor în procesul de muncă, precum și celor de protecție a mediului înconjurător;</p> <p>CPG 3. Monitorizarea respectării normelor de securitate și sănătate în muncă de către subalterni;</p> <p>CPG 4. Aplicarea metodelor de monitorizare și asigurare a calității produselor și proceselor tehnologice din domeniului industriei alimentare;</p> <p>CPG 5. Perfectarea documentelor de evidență specifice domeniului industriei alimentare;</p> <p>CPG 6. Utilizarea tehnologiilor informaționale și comunicaționale (TIC) în procesul de colectare, păstrare, prelucrare a informației cu referire la procesele tehnologice din domeniu agroalimentar;</p> <p>CPG 7. Operarea utilajelor, echipamentelor, sistemelor automatizate, mecanice și semi-mecanice din cadrul operatorului;</p> <p>CPG 8. Acționarea în baza cerințelor și valorilor profesionale în vederea asigurării rezultatelor optime la locul de muncă;</p> <p>CPG 9. Integrarea progreselor tehnologice și tendințelor de dezvoltare din domeniul industrie alimentară în activitatea profesională;</p> <p>CPG 10. Comunicarea asertivă în raport cu subalternii, membrii echipei de lucru, superiorii și alte persoane de referință, în limbaj profesional specific domeniului industrie alimentară, respectând deontologia profesională;</p> <p>CPG 11. Gestionarea eficientă a situațiilor de risc și de conflict la locul de muncă.</p>
<p>COMPETENȚE PROFESIONALE SPECIFICE (CPS)</p>	<p>CPS 1. Asigurarea siguranței și calității produselor finite/alimentelor;</p> <p>CPS 2. Asigurarea condițiilor și normelor igienico-sanitar-veterinare;</p> <p>CPS 3. Asigurarea normelor și condițiilor de securitate și sănătate în muncă;</p> <p>CPS 4. Organizarea procesului de lucru;</p> <p>CPS 5. Gestionarea materiei prime de bază și auxiliare;</p> <p>CPS 6. Realizarea determinărilor și analizelor specifice în laborator;</p> <p>CPS 7. Exploatarea utilajului și echipamentului utilizat în producere și în laborator;</p> <p>CPS 8. Asigurarea ambalării produselor finite;</p>

<p>CPS 9. Monitorizarea depozitării și păstrării materiilor prime și produselor finite;</p> <p>CPS 10. Gestionarea procesului tehnologic specific industriei alimentare extractive;</p> <p>CPS 11. Gestionarea procesului tehnologic specific industriei alimentară fermentative;</p> <p>CPS 12. Gestionarea procesului tehnologic specific de obținere a produselor de origine animală;</p> <p>CPS 13. Gestionarea procesului tehnologic specific de prelucrare a legumelor și fructelor;</p> <p>CPS 14. Gestionarea procesului tehnologic specific de prelucrare a produselor din făină;</p> <p>CPS 15. Implementarea măsurilor de protecție a mediului;</p> <p>CPS 16. Conlucrarea cu superiorii, alți lucrători și cu furnizorii;</p> <p>CPS 17. Fixarea datelor în documente de evidență internă/ Organizarea activităților de logistică.</p>

**TRANSPUNEREA COMPETENȚELOR PROFESIONALE SPECIFICE
ÎN REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII**

Competențe profesionale specifice	Rezultate ale învățării <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate:</i>	Discipline/module ce duc la formarea competențelor profesionale
CPS 1. Asigurarea siguranței și calității produselor finite/alimentelor	1. aplica cerințele cadrului normativ privind siguranța produselor alimentare.	Bazele legislației în domeniul agroalimentar Standarde de calitate în domeniul agroalimentar
	2. aplica etapele sistemului de management al calității în domeniul industriei alimentare.	Standarde de calitate în domeniul agroalimentar
CPS 2. Asigurarea condițiilor și normelor igienico-sanitar-veterinare CPS 6. Realizarea determinărilor și analizelor specifice în laborator CPS 15. Implementarea măsurilor de protecție a mediului	3. aplica regulile de igienă personală și de igienizare a spațiilor întreprinderilor din industria alimentară.	Igiena industrială
CPS 4. Organizarea procesului de lucru CPS 17. Fixarea datelor în documente de evidență internă/ Organizarea activităților de logistică	4. organiza procesul de lucru și activitățile de logistică în cadrul operatorilor din industria alimentară.	Bazele antreprenoriatului Procese și aparate în industria alimentară

<p>CPS 7. Exploatarea utilajului și echipamentului utilizat în producere și în laborator</p> <p>CPS 2. Asigurarea condițiilor și normelor igienico-sanitar-veterinare</p> <p>CPS 3. Asigurarea normelor și condițiilor de securitate și sănătate în muncă</p>	<p>5. exploata utilajul și echipamentul utilizat în producere, respectând normele de securitate și sănătate în muncă.</p>	<p>Procese și aparate în industria alimentară</p> <p>Bazele electrotehnicii și automatizării</p> <p>Utilaj tehnologic în industria alimentară</p> <p>Securitatea și sănătatea în muncă (SSM)</p> <p>Igiena industrială</p>
<p>CPS 6. Realizarea determinărilor și analizelor specifice în laborator inclusiv controlul soluțiilor de spălare și igienizate</p> <p>CPS 17. Fixarea datelor în documente de evidență internă/ Organizarea activităților de logistică</p>	<p>6. aplica metode de control al calității materiilor prime, semifabricatelor și produselor finite.</p>	<p>Microbiologia produselor alimentare</p> <p>Controlul calității produselor agroalimentare</p> <p>Igiena industrială</p> <p>Chimia produselor alimentare</p>
<p>CPS 9. Monitorizarea depozitării și păstrării materiilor prime și produselor finite</p> <p>CPS 13. Gestionarea procesului tehnologic specific de prelucrare a legumelor și fructelor</p> <p>CPS 5. Gestionarea materiei prime de bază și auxiliare</p> <p>CPS 2. Asigurarea condițiilor și normelor igienico-sanitar-veterinare</p> <p>CPS 8. Asigurarea ambalării produselor finite</p> <p>CPS 15. Implementarea măsurilor de protecție a mediului</p>	<p>7. gestiona procesul tehnologic specific de prelucrare și conservare a fructelor și legumelor</p>	<p>Tehnologia prelucrării fructelor și legumelor</p> <p>Agricultura ecologică</p>
<p>CPS 10. Gestionarea procesului tehnologic specific industriei alimentare extractive</p> <p>CPS 5. Gestionarea materiei prime de bază și auxiliare</p> <p>CPS 2. Asigurarea condițiilor și normelor igienico-sanitar-veterinare</p> <p>CPS 9. Monitorizarea depozitării și păstrării materiilor prime și produselor finite</p> <p>CPS 8. Asigurarea ambalării produselor finite</p> <p>CPS 15. Implementarea</p>	<p>8. gestiona procesul tehnologic specific de fabricare a produselor alimentare extractive (ulei,zahăr)</p>	<p>Tehnologia de fabricare a produselor alimentare extractive (ulei, zahăr)</p> <p>Agricultura ecologică</p>

măsurilor de protecție a mediului		
CPS 14. Gestionarea procesului tehnologic specific de prelucrare a produselor din făină	9. gestiona procesul tehnologic specific de fabricare a produselor de morărit	Tehnologia de fabricare a produselor de morărit Agricultura ecologică
CPS 5. Gestionarea materiei prime de bază și auxiliare	10.gestiona procesul tehnologic specific de fabricare a amidonului și produselor din amidon	Tehnologia de fabricare a amidonului și produselor din amidon Agricultura ecologică
CPS 9. Monitorizarea depozitării și păstrării materiilor prime și produselor finite		
CPS 2. Asigurarea condițiilor și normelor igienico-sanitar-veterinare		
CPS 8. Asigurarea ambalării produselor finite		
CPS 15. Implementarea măsurilor de protecție a mediului		
CPS 12. Gestionarea procesului tehnologic specific de obținere a produselor de origine animală	11.gestiona procesul tehnologic de fabricare a produselor lactate	Tehnologia de fabricare a produselor lactate Agricultura ecologică
CPS 5. Gestionarea materiei prime de bază și auxiliare.	12.gestiona procesul tehnologic specific de fabricare a preparatelor și produselor din carne.	Tehnologia de fabricare a preparatelor și produselor din carne Agricultura ecologică
CPS 2. Asigurarea condițiilor și normelor igienico-sanitar-veterinare		
CPS 8. Asigurarea ambalării produselor finite.		
CPS 9. Monitorizarea depozitării și păstrării materiilor prime și produselor finite	13.gestiona procesul tehnologic specific de fabricare a preparatelor și produselor din pește, fructe de mare.	Tehnologia de fabricare a preparatelor și produselor din pește, fructe de mare Agricultura ecologică
CPS 15. Implementarea măsurilor de protecție a mediului		
CPS 16. Conlucrarea cu superiorii, alți lucrători și cu furnizorii	14.colabora cu personalul ierarhic superior, cu membrii echipei de lucru și cu furnizorii.	Cultura comunicării Etica profesională

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

REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII		Nivel de competență minim de recunoaștere
Cunoștințe (K)	Aptitudini (S)	
Responsabilitate și autonomie (RA)		
CPS 1. Asigurarea siguranței și calității produselor finite/alimentelor		
Rezultatul învățării 1. <i>Absolventul / candidatul la atribuirea calificării poate aplica cerințele cadrului normativ privind calitatea produselor alimentare.</i>		
K₁. Acte legislative și normative în domeniul calității produselor alimentare K₂. Standarde internaționale de management al calității produselor	S₁. Descrie scopul utilizării standardelor în sistemul de management al calității. S₂. Descrie structura standardelor (ISO, HACCP). S₃. Accesează actele normative, aplicând	Absolventul - diferențiază actele normative și explică domeniul de utilizare a acestora (ISO, SM, PT, IT);

Standard de calificare: Tehnician în industria alimentară

Nivel de calificare: 4 CNCRM

Domeniul de formare profesională: Prelucrarea alimentelor

Aprobat prin ordinul Ministerului Educației, Culturii și Cercetării nr.754 din 18iunie 2021

alimentare (ISO, HACCP) K₃ . Acte normative naționale și la nivel de operator: Hotărâri de Guvern referitor la Cerințele de calitate, Standard Moldovenesc (SM), Prescripție Tehnică (PT), Instrucțiune Tehnologică (IT)	competențele digitale. S₄ . Aplică cerințele referitoare la sistemul de management al calității. S₅ . Utilizează terminologia de specialitate, specifică domeniului de management al calității.	- identifică elementele sistemelor de calitate la fabricarea produselor alimentare.
Responsabilitate și autonomie: Își asumă responsabilitatea pentru aplicarea cerințelor cadrului normativ privind calitatea produselor alimentare în coordonare cu superiorii.		
CPS 1. Asigurarea siguranței și calității produselor finite/alimentelor		
Rezultatul învățării 2. <i>Absolventul / candidatul la atribuirea calificării poate aplica etapele sistemului de management al calității în domeniul industriei alimentare.</i>		
K₁ . Conceptul de management al calității în industria alimentară K₂ . Politica calității în industria alimentară K₃ . Funcțiile managementului calității în industria alimentară K₄ . Etapele sistemului de management al calității în industria alimentară K₅ . Documentele sistemului calității în industria alimentară (proceduri, înregistrări, fișe, specificații etc) K₆ . Cerințe de înregistrare a datelor referitoare la calitate în industria alimentară K₇ . Evaluarea sistemului de management al calității	S₁ . Explică conceptul de management al calității în industria alimentară. S₂ . Prezintă politica de management al calității în cadrul unui operator din industria alimentară. S₃ . Descrie funcțiile managementului calității în industria alimentară. S₄ . Caracterizează etapele sistemului de management al calității în cadrul unui operator. S₅ . Completează documentația sistemului calității în industria alimentară. S₆ . Înregistrează, prin simulare, datele referitoare la calitate în industria alimentară. S₇ . Prezintă tipurile de audit al calității în industria alimentară. S₈ . Propune măsuri preventive și corective la fabricarea produselor alimentare.	Absolventul completează documentația sistemului calității în industria alimentară.
Responsabilitate și autonomie: Își asumă responsabilitatea pentru aplicarea etapelor sistemului de management al calității în domeniul industriei alimentare, în colaborare cu superiorii.		
CPS 2. Asigurarea condițiilor și normelor igienico-sanitar-veterinare CPS 6. Realizarea determinărilor și analizelor specifice în laborator GPS 15. Implementarea măsurilor de protecție a mediului		
Rezultatul învățării 3. <i>Absolventul / candidatul la atribuirea calificării poate aplica regulile de igienă personală și de igienizare a spațiilor de lucru din cadrul operatorilor din industria alimentară.</i>		
K₁ . Surse de contaminare a produselor alimentare în procesul de fabricare K₂ . Cerințe de igienă personală K₃ . Echipamente de protecție K₄ . Etapele igienizării în cadrul operatorilor economici din domeniul industriei alimentare K₅ . Agenți de curățire/dezinfectare utilizați în domeniul industriei alimentare K₆ . Principiul de zonificare. Ustensile de igienizare	S₁ . Identifică sursele și căile de contaminare a produselor alimentare în procesul de fabricare S₂ . Aplică regulile de igienă personală. S₃ . Identifică echipamentul de protecție în funcție de particularitățile procesului de fabricare. S₄ . Stabilește etapele igienizării în funcție de particularitățile procesului de fabricare. S₅ . Utilizează agenți de curățire/dezinfectare în funcție de particularitățile procesului de fabricare. S₇ . Realizează zonificare pe culori a spațiilor și ustensilelor de curățenie.	Absolventul completează planul de igienizare a spațiilor de producere în funcție de procesul tehnologic specific de fabricare a preparatelor și produselor alimentare.

<p>K₇. Cerințe de igienă la amplasarea spațiilor de fabricație, depozitelor, laboratoarelor de analize, anexelor social-sanitare din cadrul unităților de producție</p> <p>K₈. Controlul calității igienizării</p>	<p>S₈. Aplică procedurile de lucru la igienizarea spațiilor conform procedurilor operatorului.</p> <p>S₉. Verifică calitatea igienizării.</p>	
<p>Responsabilitate și autonomie: Își asumă responsabilitatea pentru respectarea regulilor de igienă personală și asigură igienizarea spațiilor de producere în cadrul operatorilor din industria alimentară, conform procedurilor de lucru ale operatorului.</p>		
<p>CPS 4. Organizarea procesului de lucru CPS 17. Fixarea datelor în documente de evidență internă/ Organizarea activităților de logistică</p>		
<p>Rezultatul învățării 4. <i>Absolventul / candidatul la atribuirea calificării poate organiza procesul de lucru și activitățile de logistică în cadrul operatorilor din industria alimentară</i></p>		
<p>K₁. Structura generală a unui operator din industria alimentară</p> <p>K₂. Tipuri de procese de producere în cadrul operatorilor</p> <p>K₃. Criterii de clasificare a elementelor componente ale procesului de producție</p> <p>K₄. Metode de organizare a procesului de producție</p> <p>K₅. Logistica procesului de producție</p> <p>K₆. Logistica aprovizionării procesului de producție</p>	<p>S₁. Descrie structura organizatorică a operatorului.</p> <p>S₂. Caracterizează etapele procesului de producere.</p> <p>S₃. Clasifică elementele componente ale procesului de producție.</p> <p>S₄. Identifică, prin simulare, metoda optimă de organizare a procesului de producție.</p> <p>S₅. Identifică activitățile necesare în vederea gestionării producției.</p> <p>S₆. Caracterizează domeniile de aplicare a logisticii procesului de producție.</p> <p>S₇. Diferențiază sistemele (push, pull), utilizate în gestiunea fluxurilor materialelor.</p>	<p>Absolventul:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prezintă schematic structura generală a unui operator din industria alimentară; - descrie o metodă de organizare a procesului de producție; - identifică avantajele și dezavantajele sistemelor (<i>push, pull</i>), utilizate în gestiunea fluxurilor materialelor.
<p>Responsabilitate și autonomie: Absolventul organizează procesul de lucru și activitățile de logistică în cadrul operatorului din industria alimentară, în coordonare cu superiorii.</p>		
<p>CPS 7. Exploatarea utilajului și echipamentului utilizat în producere și în laborator CPS 2. Asigurarea condițiilor și normelor igienico-sanitar-veterinare CPS 3. Asigurarea normelor și condițiilor de securitate și sănătate în muncă</p>		
<p>Rezultatul învățării 5. <i>Absolventul / candidatul la atribuirea calificării poate exploata utilajul și echipamentul utilizat în procesul de producere, respectând normele de securitate și sănătate în muncă.</i></p>		
<p>K₁. Particularitățile procesului tehnologic în cadrul operatorilor din industria alimentară</p> <p>K₂. Tipuri de aparate, utilaje, instalații și echipamente, utilizate în procesul de producere în industria alimentară</p> <p>K₃. Norme de SSM la exploatarea aparatelor, utilajelor, instalațiilor și echipamentelor utilizate în producere</p> <p>K₄. Reguli de igienizare a aparatelor, utilajelor, instalațiilor și echipamentelor utilizate în producere</p> <p>K₅. Instrucțiuni de mentenanță și exploatare a aparatelor, utilajelor, instalațiilor și echipamentelor</p>	<p>S₁. Caracterizează particularitățile procesului tehnologic din cadrul operatorilor din industria alimentară</p> <p>S₂. Diferențiază tipurile de aparate, utilaje, instalații și echipamente, utilizate în procesul de producere din cadrul operatorilor din industria alimentară.</p> <p>S₃. Exploatează aparatele, utilajele, instalațiile și echipamentele utilizate în producere, respectând normele de SSM.</p> <p>S₄. Aplică regulile de igienizare a aparatelor, utilajelor, instalațiilor și echipamentelor utilizate în producere.</p> <p>S₅. Asigură respectarea instrucțiunilor de mentenanță și exploatare a aparatelor, utilajelor, instalațiilor și echipamentelor,</p>	<p>Absolventul:</p> <ul style="list-style-type: none"> - identifică și caracterizează minim 3 unități de aparate/ utilaje/ instalații și echipamente în funcție de particularitățile procesului tehnologic; - elaborează schema de amplasare a utilajului tehnologic în cadrul unei linii tehnologice.

<p>utilizate în producere</p> <p>K₆. Aparate, utilaje, instalații și echipamente utilizate în procese mecanice de prelucrare/ producere a produselor alimentare</p> <p>K₇. Aparate, utilaje, instalații și echipamente utilizate în procese termice de prelucrare a produselor alimentare</p> <p>K₈. Aparate, utilaje, instalații și echipamente utilizate în procese de difuziune</p> <p>K₉. Principii de aranjare/ ordonare a utilajului tehnologic în linii tehnologice</p>	<p>utilizate în producere.</p> <p>S₆. Asociază aparatele, utilajele, instalațiile și echipamentele cu procesele mecanice de prelucrare/producere a produselor alimentare.</p> <p>S₇. Asociază aparatele, utilajele, instalațiile și echipamentele cu procesele termice de prelucrare/producere a produselor alimentare.</p> <p>S₈. Identifică aparatele, utilajele, instalațiile și echipamentele utilizate la prelucrarea/producerea produselor alimentare, bazate pe procesele de difuziune.</p> <p>S₉. Selectează utilajul tehnologic necesar pentru asamblarea liniei tehnologice.</p>	
<p>Responsabilitate și autonomie: Absolventul exploatează, în coordonare cu membrii echipei de lucru, utilajul și echipamentul utilizat în producere, respectând normele de securitate și sănătate în muncă.</p>		
<p>CPS 6. Realizarea determinărilor și analizelor specifice în laborator inclusiv controlul soluțiilor de spălare și igienizate</p> <p>CPS 17. Fixarea datelor în documente de evidență internă/ Organizarea activităților de logistică</p>		
<p>Rezultatul învățării 6. Absolventul / candidatul la atribuirea calificării poate aplica metodele de control al calității materiilor prime, semifabricatelor și produselor finite.</p>		
<p>K₁. Tipuri de laboratoare de control al calității materiilor prime, semifabricatelor și produselor finite din industria alimentară</p> <p>K₂. Norme de SSM în laboratoare</p> <p>K₃. Tipuri de utilaje, aparate, ustensile și vesela de laborator</p> <p>K₄. Reguli de igienizare a vaselor, ustensilelor și de mentenanță a aparaturii de laborator</p> <p>K₅. Acte normative pentru prelevarea și pregătirea probelor de laborator;</p> <p>K₆. Metode generale de testare și analiză a calității produselor alimentare</p> <p>K₇. Metode de analiză senzorială a calității produselor alimentare</p> <p>K₈. Metode de analiză fizico-chimică a calității produselor alimentare</p> <p>K₉. Metode de analiză microbiologică a calității produselor alimentare</p> <p>K₁₀. Metode de apreciere a calității igienizării în cadrul operatorilor din industria alimentară</p>	<p>S₁. Caracterizează tipurile de laboratoare de control al calității materiilor prime, semifabricatelor și produselor finite din industria alimentară</p> <p>S₂. Exploatează corect utilajele, aparatele, ustensilele și vesela de laborator, respectând normele de SSM.</p> <p>S₃. Prelevă probe cantitative și calitative la diferite etape ale procesului tehnologic, conform tehnicilor de recoltare a probelor</p> <p>S₄. Aplică metodele de analiză senzorială la aprecierea calității materiei prime, semifabricatului și produsului finit.</p> <p>S₅. Aplică metode de analiză fizico-chimică la aprecierea calității materiei prime, semifabricatului și produsului finit.</p> <p>S₆. Aplică metode de analiză microbiologică la aprecierea calității materiei prime, semifabricatului și produsului finit.</p> <p>S₇. Aplică formulele de calcul specifice metodei de analiză utilizate.</p> <p>S₈. Interpretează rezultatele testărilor de laborator.</p> <p>S₉. Aplică metode de apreciere a calității igienizării, realizate în laboratoarele din cadrul operatorilor din industria alimentară.</p>	<p>Absolventul:</p> <ul style="list-style-type: none"> - exploatează utilajele, aparatele, ustensilele și vesela de laborator, respectând normele de SSM; - aplica 2-3 metode de analiză a calității materiei prime, semifabricatului și produsului finit; - compară rezultatele obținute pentru indicii de calitate cu normele admisibile din actele normative.
<p>Responsabilitate și autonomie: Absolventul aplică metodele de control al calității materiilor prime, semifabricatelor și produselor finite, în mod autonom.</p>		

CPS 9. Monitorizarea depozitării și păstrării materiilor prime și produselor finite
CPS 13. Gestionarea procesului tehnologic specific de prelucrare a legumelor și fructelor
CPS 5. Gestionarea materiei prime de bază și auxiliare
CPS 2. Asigurarea condițiilor și normelor igienico-sanitar-veterinare
CPS 8. Asigurarea ambalării produselor finite
CPS 15. Implementarea măsurilor de protecție a mediului

Rezultatul învățării 7. *Absolventul / candidatul la atribuirea calificării poate gestiona procesul tehnologic specific de prelucrare și conservare a fructelor și legumelor.*

<p>K₁. Clasificarea produselor din fructe și legume</p> <p>K₂. Materia primă și ingredientele utilizate la fabricarea produselor din fructe și legume</p> <p>K₃. Reguli de recepționare cantitativă și calitativă a materiei prime. Cerințe de depozitare a fructelor și legumelor.</p> <p>K₄. Utilaje tehnologice de fabricare a produselor din fructe și legume</p> <p>K₅. Norme de SSM și de igienă aplicate în cadrul operatorilor de prelucrare și conservare a fructelor și legumelor</p> <p>K₆. Fluxul tehnologic de prelucrare a fructelor și legumelor</p> <p>K₇. Parametrii procesului tehnologic specific obținerii produselor din fructe și legume</p> <p>K₈. Procesul tehnologic de păstrare a fructelor și legumelor în frigider.</p> <p>K₉. Procesul tehnologic de fabricare a conservelor de fructe și legume</p> <p>K₁₀. Procesul tehnologic de producere a concentratelor din fructe și legume</p> <p>K₁₁. Procesul tehnologic de producere a băuturilor răcoritoare</p> <p>K₁₂. Procesul tehnologic de producere a fructelor și legumelor refrigerate/congelare.</p> <p>K₁₃. Procesul tehnologic de producere a fructelor și legumelor deshidratate.</p> <p>K₁₄. Principii de fabricare a producției ecologice din fructe și legume</p> <p>K₁₅. Cerințe de gestionare a deșeurilor din domeniul de prelucrare și conservare a fructelor și legumelor</p> <p>K₁₆. Procesul de ambalare și etichetare a produselor finite</p> <p>K₁₇. Controlul calității în procesul de</p>	<p>S₁. Descrie grupele de produse din fructe și legume.</p> <p>S₂. Descrie materia primă și ingredientele utilizate la fabricarea produselor din fructe și legume.</p> <p>S₃. Completează (prin simulare) acte de recepționare și depozitare a materiei prime.</p> <p>S₄. Calculează cantitatea de materie primă și ingrediente, necesare pentru fabricarea produselor din legume și fructe în baza rețetelor și normelor de consum.</p> <p>S₅. Exploatează utilajele tehnologice de fabricare a produselor din fructe și legume, respectând regulile de SSM și cerințele de igienizare.</p> <p>S₆. Explică etapele fluxului tehnologic.</p> <p>S₇. Elaborează diagrama fluxului tehnologic.</p> <p>S₈. Evaluează operațiile procesului tehnologic de păstrare a fructelor și legumelor în frigider.</p> <p>S₉. Evaluează operațiile procesului tehnologic de fabricare a conservelor sterilizare de fructe și legume.</p> <p>S₁₀. Evaluează operațiile procesului tehnologic de producere a concentratelor din fructe și legume.</p> <p>S₁₁. Evaluează operațiile procesului tehnologic de producere a băuturilor răcoritoare.</p> <p>S₁₂. Evaluează operațiile procesului tehnologic de congelare a fructelor și legumelor.</p> <p>S₁₃. Evaluează operațiile procesului tehnologic de deshidratare a fructelor și legumelor.</p> <p>S₁₄. Monitorizează fluxul tehnologic de prelucrare a fructelor și legumelor.</p> <p>S₁₅. Verifică respectarea parametrilor procesului tehnologic de obținere a produselor din fructe și legume.</p> <p>S₁₆. Propune măsuri de ajustare / corectare a parametrilor tehnologici în obținerea produselor din fructe și legume.</p> <p>S₁₇. Specifică particularitățile de fabricare a producției ecologice din fructe și legume.</p> <p>S₁₈. Descrie cerințele de gestionare a</p>	<p>Absolventul:</p> <ul style="list-style-type: none"> - completează acte de recepționare și depozitare a materiei prime; - realizează calculul tehnologic pentru fabricarea produselor din legume și fructe; - elaborează diagrama fluxului tehnologic; - identifică o neconformitate și propune măsuri de remediere (diagrama cauză efect) a acesteia.
---	---	--

<p>fabricare a produselor din legume și fructe și măsuri de prevenire și remediere a neconformităților</p>	<p>deșeurilor.</p> <p>S₁₉. Identifică tipul de ambalaj și parametrii tehnologici ai procesului de ambalare.</p> <p>S₂₀. Asigură controlul calității în procesul de fabricare conform planurilor de calitate.</p> <p>S₂₁. Identifică neconformitățile de fabricație a produselor din legume și fructe.</p> <p>S₂₂. Propune măsuri de prevenire și remediere a neconformităților de fabricație.</p>	
<p>Responsabilitate și autonomie: Absolventul gestionează procesul tehnologic specific de prelucrare și conservare a fructelor și legumelor prin coordonare cu superiorii.</p>		
<p>CPS 10. Gestionarea procesului tehnologic specific industriei alimentare extractive CPS 5. Gestionarea materiei prime de bază și auxiliare CPS 2. Asigurarea condițiilor și normelor igienico-sanitar-veterinare CPS 9. Monitorizarea depozitării și păstrării materiilor prime și produselor finite CPS 15. Implementarea măsurilor de protecție a mediului CPS 8. Asigurarea ambalării produselor finite</p>		
<p>Rezultatul învățării 8. <i>Absolventul / candidatul la atribuirea calificării poate gestiona procesul tehnologic specific de fabricare a produselor alimentare extractive</i></p>		
<p>K₁. Grupuri sortimentale de produse alimentare extractive</p> <p>K₂. Materia primă utilizată la fabricarea produselor alimentare extractive</p> <p>K₃. Reguli de recepționare cantitativă și calitativă a materiei prime, precum și metode de depozitare intermediară a acestora</p> <p>K₄. Utilaje tehnologice de producere a produselor alimentare extractive</p> <p>K₅. Norme de SSM și de igienă aplicate în cadrul operatorilor de fabricare a zahărului și a uleiurilor comestibile</p> <p>K₆. Fluxul tehnologic de fabricare a produselor alimentare extractive (ulei și zahăr)</p> <p>K₇. Procesul tehnologic de păstrare a semințelor oleaginoase</p> <p>K₈. Procesul tehnologic de stocare a sfeclei de zahăr</p> <p>K₉. Parametrii procesului tehnologic specific obținerii uleiurilor comestibile</p> <p>K₁₀. Procesul tehnologic de producere a uleiurilor prin presare</p> <p>K₁₁. Procesul tehnologic de producere a uleiurilor prin extracție</p> <p>K₁₂. Procesul tehnologic de producere a uleiurilor prin presare cu extracție ulterioară</p>	<p>S₁. Descrie grupurile sortimentale de produse alimentare extractive: ulei, zahăr.</p> <p>S₂. Caracterizează materia primă.</p> <p>S₃. Completează (prin simulare) acte de recepționare și depozitare a materiei prime.</p> <p>S₄. Calculează necesarul de materii prime la producerea uleiului comestibil și a zahărului.</p> <p>S₅. Exploatează utilajele tehnologice de fabricare a produselor alimentare extractive (ulei și zahăr), respectând regulile de SSM și cerințele de igienizare.</p> <p>S₆. Explică etapele fluxului tehnologic.</p> <p>S₇. Elaborează diagrama fluxului tehnologic.</p> <p>S₈. Evaluează operațiile procesului tehnologic de păstrare a semințelor oleaginoase.</p> <p>S₉. Evaluează operațiile procesului tehnologic de stocare a sfeclei de zahăr.</p> <p>S₁₀. Evaluează operațiile procesului tehnologic de producere a uleiurilor prin presare.</p> <p>S₁₁. Evaluează operațiile procesului tehnologic de producere a uleiurilor prin extracție.</p> <p>S₁₂. Evaluează operațiile procesului tehnologic de producere a uleiurilor prin presare cu extracție ulterioară.</p> <p>S₁₃. Evaluează operațiile procesului tehnologic de obținere a zahărului cristale.</p> <p>S₁₄. Evaluează operațiile procesului tehnologic de obținere a zahărului presat.</p> <p>S₁₅. Evaluează operațiile procesului tehnologic de obținere a zahărului pudră.</p>	<p>Absolventul:</p> <ul style="list-style-type: none"> - completează acte de recepționare și depozitare a materiei prime; - realizează calculul tehnologic pentru fabricarea uleiurilor/zahărului; - elaborează diagrama fluxului tehnologic; - identifică o neconformitate și propune măsuri de remediere (diagrama cauză efect) a acesteia.

<p>K₁₃. Proces tehnologic de obținere a zahărului cristale</p> <p>K₁₄. Proces tehnologic de obținere a zahărului presat</p> <p>K₁₅. Proces tehnologic de obținere a zahărului pudră</p> <p>K₁₆. Principii de fabricare a produselor alimentare extractive ecologice</p> <p>K₁₇. Reguli de gestionare a deșeurilor la fabricarea produselor alimentare extractive (ulei, zahăr)</p> <p>K₁₈. Procesul de ambalare și etichetare a produselor finite</p> <p>K₁₉. Controlul calității în procesul de fabricare a produselor alimentare extractive (ulei, zahăr) și măsuri de prevenire și remediere a neconformităților</p>	<p>S₁₆. Monitorizează fluxul tehnologic de fabricare a produselor alimentare extractive (ulei și zahăr).</p> <p>S₁₇. Verifică respectarea parametrilor procesului tehnologic de obținere a produselor alimentare extractive (ulei, zahăr).</p> <p>S₁₈. Propune măsuri de ajustare/corectare a parametrilor tehnologici la fabricația produselor alimentare extractive (ulei, zahăr).</p> <p>S₁₉. Specifică particularitățile de fabricare a produselor alimentare extractive ecologice.</p> <p>S₂₀. Descrie cerințele de gestionare a deșeurilor.</p> <p>S₂₁. Identifică tipul de ambalaj și parametrii tehnologici ai procesului de ambalare.</p> <p>S₂₂. Asigură controlul calității în procesul de fabricare conform cerințelor de calitate.</p> <p>S₂₃. Identifică neconformitățile de fabricație a produselor alimentare extractive (ulei, zahăr).</p> <p>S₂₄. Propune măsuri de prevenire și remediere a neconformităților de fabricație.</p>	
<p>Responsabilitate și autonomie: Absolventul gestionează procesul tehnologic de fabricare a produselor alimentare extractive prin coordonare cu superiorii.</p>		
<p>CPS 14. Gestionarea procesului tehnologic specific de prelucrare a produselor din făină</p> <p>CPS 5. Gestionarea materiei prime de bază și auxiliare</p> <p>CPS 9. Monitorizarea depozitării și păstrării materiilor prime și produselor finite</p> <p>CPS 2. Asigurarea condițiilor și normelor igienico-sanitar-veterinare</p> <p>CPS 15. Implementarea măsurilor de protecție a mediului</p> <p>CPS 8. Asigurarea ambalării produselor finite</p>		
<p>Rezultatul învățării 9. Absolventul / candidatul la atribuirea calificării poate gestiona procesul tehnologic specific de fabricare a produselor de morărit</p>		
<p>K₁. Grupe de produse de morărit</p> <p>K₂. Materia primă utilizată la fabricarea produselor de morărit</p> <p>K₃. Reguli de recepționare cantitativă și calitativă a materiei prime, precum și metode de depozitare a acesteia</p> <p>K₄. Utilaje tehnologice de producere a produselor de morărit</p> <p>K₅. Norme de SSM și de igienă aplicate în cadrul operatorilor de fabricare a produselor de morărit</p> <p>K₆. Fluxul tehnologic de producere a produselor de morărit</p> <p>K₇. Parametrii procesului tehnologic specific obținerii produselor finite ale măcinării</p> <p>K₈. Procesul tehnologic de păstrare a cerealelor în silozuri</p> <p>K₉. Procesul tehnologic de obținere a făinurilor</p> <p>K₁₀. Procesul tehnologic de obținere a</p>	<p>S₁. Clasifică produsele de morărit.</p> <p>S₂. Caracterizează materia primă utilizată la fabricarea produselor de morărit.</p> <p>S₃. Completează (prin simulare) acte de recepționare și depozitare a materiei prime.</p> <p>S₄. Calculează necesarul de materii prime.</p> <p>S₅. Exploatează utilajele tehnologice de fabricare a produselor de morărit, respectând regulile de SSM și cerințele de igienizare.</p> <p>S₆. Explică etapele fluxului tehnologic.</p> <p>S₇. Elaborează diagrama fluxului tehnologic.</p> <p>S₈. Evaluează operațiile procesului tehnologic de păstrare a cerealelor.</p> <p>S₉. Evaluează operațiile procesului tehnologic de obținere a făinurilor.</p> <p>S₁₀. Evaluează operațiile procesului tehnologic de obținere a produselor decorticate.</p> <p>S₁₁. Monitorizează fluxul tehnologic de fabricație a produselor finite.</p>	<p>Absolventul:</p> <ul style="list-style-type: none"> - completează acte de recepționare și depozitare a materiei prime; - realizează calculul tehnologic pentru fabricarea făinurilor; - elaborează diagrama fluxului tehnologic la un produs din grupul produselor de morărit; - identifică o neconformitate și propune măsuri de remediere (diagrama cauză efect) a acesteia.

<p>produselor decorticate</p> <p>K₁₁. Reguli de gestionare a deșeurilor la fabricarea produselor de morărit</p> <p>K₁₂. Principii de fabricare a produselor de morărit ecologice</p> <p>K₁₃. Procesul de ambalare și etichetare a produselor finite</p> <p>K₁₄. Controlul calității în procesul de fabricare a produselor de morărit și măsuri de prevenire și remediere a neconformităților</p>	<p>S₁₂. Verifică respectarea parametrilor procesului tehnologic de obținere a produselor de morărit.</p> <p>S₁₃. Propune măsuri de ajustare/corectare a parametrilor tehnologici în obținerea produselor finite.</p> <p>S₁₄. Descrie cerințele de gestionare a deșeurilor.</p> <p>S₁₅. Specifică particularitățile de fabricare a produselor de morărit ecologice</p> <p>S₁₆. Identifică tipul de ambalaj și parametrii tehnologici ai procesului de ambalare.</p> <p>S₁₇. Asigură controlul calității în procesul de fabricare conform cerințelor de calitate.</p> <p>S₁₈. Identifică neconformitățile în procesul de obținere a produselor de morărit.</p> <p>S₁₉. Propune măsuri de prevenire și remediere a neconformităților de fabricație a produselor de morărit.</p>	
<p>Responsabilitate și autonomie: Absolventul gestionează procesul tehnologic de obținere a produselor de morărit, prin coordonare cu superiorii.</p>		
<p>CPS 14. Gestionarea procesului tehnologic specific de prelucrare a produselor din făină CPS 5. Gestionarea materiei prime de bază și auxiliare CPS 9. Monitorizarea depozitării și păstrării materiilor prime și produselor finite CPS 2. Asigurarea condițiilor și normelor igienico-sanitar-veterinare CPS 15. Implementarea măsurilor de protecție a mediului CPS 8. Asigurarea ambalării produselor finite</p>		
<p>Rezultatul învățării 10. Absolventul / candidatul la atribuirea calificării poate gestiona procesul tehnologic specific de fabricare a amidonului și produselor din amidon</p>		
<p>K₁. Tipuri de amidon și caracteristicile de calitate ale acestora</p> <p>K₂. Reguli de recepționare și metode de depozitare a materiei prime.</p> <p>K₃. Utilaje tehnologice de fabricare a amidonului și produselor din amidon</p> <p>K₄. Norme de SSM și de igienă aplicate în cadrul operatorilor de fabricare a amidonului și produselor din amidon.</p> <p>K₅. Fluxul tehnologic de fabricare a amidonului și produselor din amidon</p> <p>K₆. Parametrii procesului tehnologic specific fabricării amidonului și produselor din amidon.</p> <p>K₇. Reguli de gestionare a deșeurilor la fabricarea amidonului și produselor din amidon</p> <p>K₈. Procesul de ambalare și etichetare a produselor finite.</p> <p>K₉. Controlul calității în procesul de</p>	<p>S₁. Descrie tipurile de amidon și produse din amidon</p> <p>S₂. Descrie materia primă și ingredientele.</p> <p>S₃. Completează (prin simulare) acte de recepționare și depozitare a materiei prime.</p> <p>S₄. Calculează necesarul de materii prime și ingrediente la fabricarea amidonului și produselor din amidon.</p> <p>S₅. Exploatează utilajele tehnologice de fabricare a amidonului și produselor din amidon, respectând regulile de SSM și cerințele de igienizare.</p> <p>S₆. Explică etapele fluxului tehnologic la fabricarea amidonului și produselor din amidon.</p> <p>S₇. Elaborează diagrama fluxului tehnologic.</p> <p>S₈. Monitorizează fluxul tehnologic de fabricare a amidonului și produselor din amidon.</p> <p>S₉. Verifică respectarea parametrilor procesului tehnologic de obținere a</p>	<p>Absolventul:</p> <ul style="list-style-type: none"> - completează acte de recepționare și depozitare a materiei prime; - realizează calculul tehnologic pentru fabricarea amidonului și produselor din amidon; - elaborează diagrama fluxului tehnologic; - identifică o neconformitate și propune măsuri de remediere (diagrama cauză efect) a acesteia.

<p>fabricare a amidonului și produselor din amidon și măsuri de prevenire și remediere a neconformităților.</p>	<p>amidonului și produselor din amidon.</p> <p>S₁₀. Propune măsuri de ajustare/corectare a parametrilor tehnologici în obținerea amidonului și produselor din amidon.</p> <p>S₁₁. Monitorizează procesele tehnologice de fabricare a amidonului și produselor din amidon.</p> <p>S₁₂. Descrie cerințele de gestionare a deșeurilor.</p> <p>S₁₃. Identifică tipul de ambalaj și parametrii tehnologici ai procesului de ambalare.</p> <p>S₁₄. Asigură controlul calității în procesul de fabricare conform cerințelor de calitate.</p> <p>S₁₅. Identifică neconformitățile de fabricație a amidonului și produselor din amidon.</p> <p>S₁₆. Propune măsuri de prevenire și remediere a neconformităților de fabricație.</p>	
---	--	--

Responsabilitate și autonomie: Absolventul gestionează procesul tehnologic specific de fabricare a amidonului și produselor din amidon prin coordonare cu superiorul și este responsabil de calitatea produselor fabricate.

CPS 12. Gestionarea procesului tehnologic specific de obținere a produselor de origine animală
CPS 5. Gestionarea materiei prime de bază și auxiliare.
CPS 2. Asigurarea condițiilor și normelor igienico-sanitar-veterinare
CPS 8. Asigurarea ambalării produselor finite.
CPS 9. Monitorizarea depozitării și păstrării materiilor prime și produselor finite
CPS 15. Implementarea măsurilor de protecție a mediului

Rezultatul învățării 11. *Absolventul / candidatul la atribuirea calificării poate* gestiona procesul tehnologic de fabricare a produselor lactate.

<p>K₁. Grupe de produse lactate</p> <p>K₂. Materia primă și ingrediente utilizate la fabricația produselor lactate.</p> <p>K₃. Reguli de recepționare cantitativă și calitativă a laptelui și metode de depozitare a acestuia.</p> <p>K₄. Utilaje tehnologice de fabricație a produselor lactate.</p> <p>K₅. Norme de SSM și de igienă aplicate în procesul de fabricare a produselor lactate.</p> <p>K₆. Operații tehnologice comune în industria laptelui (separarea, standardizarea, omogenizarea, tratamentul termic al laptelui).</p> <p>K₇. Fluxul tehnologic de fabricare a produselor lactate.</p> <p>K₈. Parametrii procesului tehnologic de fabricare a produselor lactate.</p> <p>K₉. Procesul tehnologic de fabricare a laptelui, smântânii de consum și produselor lactate fermentate.</p> <p>K₁₀. Procesul tehnologic de fabricare</p>	<p>S₁. Descrie grupele de produse lactate.</p> <p>S₂. Caracterizează materia primă și ingredientele utilizate la fabricația produselor lactate.</p> <p>S₃. Completează (prin simulare) acte de recepționare și depozitare a laptelui-materie primă.</p> <p>S₄. Calculează necesarul de materii prime și ingrediente la fabricarea produselor lactate în baza rețetelor și normelor de consum.</p> <p>S₅. Exploatează utilajele tehnologice de fabricație a produselor lactate, respectând regulile de SSM și cerințele de igienizare.</p> <p>S₆. Caracterizează operațiunile tehnologice comune în industria laptelui.</p> <p>S₇. Explică etapele fluxului tehnologic de fabricare a produselor lactate.</p> <p>S₈. Elaborează diagrama fluxului tehnologic de fabricare a produselor lactate.</p> <p>S₉. Monitorizează fluxul tehnologic de fabricare a produselor lactate.</p> <p>S₁₀. Verifică respectarea parametrilor procesului tehnologic de fabricare a produselor</p>	<p>Absolventul:</p> <ul style="list-style-type: none"> - completează acte de recepționare și depozitare a materiei prime; - realizează calculul tehnologic pentru fabricarea produselor lactate; - elaborează diagrama fluxului tehnologic pentru un produs lactat; - identifică o neconformitate și propune măsuri de remediere (diagrama cauză efect) a acesteia.
--	--	---

<p>a untului.</p> <p>K₁₁. Procesul tehnologic de fabricare a brânzeturilor.</p> <p>K₁₂. Procesul tehnologic de fabricare a produselor lactate concentrate și deshidratate.</p> <p>K₁₃. Procesul tehnologic de fabricare a înghețatei.</p> <p>K₁₄. Procesul de ambalare și etichetare a produselor finite.</p> <p>K₁₅. Reguli de gestionare a deșeurilor la fabricarea produselor lactate.</p> <p>K₁₆. Principii de fabricație a produselor lactate ecologice.</p> <p>K₁₇. Controlul calității în procesul de fabricare a produselor lactate și măsuri de prevenire și remediere a neconformităților.</p>	<p>lactate.</p> <p>S₁₁. Propune măsuri de ajustare/corectare a parametrilor tehnologici în fabricația produselor lactate.</p> <p>S₁₂. Evaluează procesele tehnologice de fabricare a grupelor de produse lactate.</p> <p>S₁₃. Identifică tipul de ambalaj și parametrii tehnologici ai procesului de ambalare.</p> <p>S₁₄. Specifică particularitățile de fabricație a produselor lactate ecologice.</p> <p>S₁₅. Asigură controlul calității în procesul de fabricare a produselor lactate conform planurilor de calitate.</p> <p>S₁₆. Descrie cerințele de gestionare a deșeurilor rezultate în procesul de fabricare a produselor lactate.</p> <p>S₁₇. Identifică neconformitățile de fabricație a produselor lactate.</p> <p>S₁₈. Propune măsuri de prevenire și remediere a neconformităților de fabricație.</p>	
--	--	--

Responsabilitate și autonomie: Absolventul gestionează procesul tehnologic de fabricare a produselor lactate prin coordonare cu superiorii și este responsabil de prevenirea și remedierea neconformităților de fabricație.

CPS 12. Gestionarea procesului tehnologic specific de obținere a produselor de origine animală
CPS 5. Gestionarea materiei prime de bază și auxiliare.
CPS 2. Asigurarea condițiilor și normelor igienico-sanitar-veterinare
CPS 8. Asigurarea ambalării produselor finite.
CPS 9. Monitorizarea depozitării și păstrării materiilor prime și produselor finite
CPS 15. Implementarea măsurilor de protecție a mediului
CPS 8. Asigurarea ambalării produselor finite

Rezultatul învățării 12. Absolventul / candidatul la atribuirea calificării poate gestiona procesul tehnologic specific de producție a preparatelor și produselor din carne.

<p>K₁. Abatorizarea animalelor domestice și păsărilor de curte.</p> <p>K₂. Grupe de produse și preparate din carne.</p> <p>K₃. Materia primă și ingrediente utilizate la fabricarea produselor și preparatelor din carne</p> <p>K₄. Reguli de recepționare cantitativă și calitativă a cărnii-materiei prime, precum și metode de depozitare a acesteia</p> <p>K₅. Utilaje tehnologice de fabricare a produselor din carne</p> <p>K₆. Norme de SSM și de igienă aplicate în cadrul operatorilor de procesare a cărnii</p> <p>K₇. Fluxul tehnologic de fabricație a preparatelor și produselor din carne</p> <p>K₈. Parametrii procesului tehnologic de fabricare a preparatelor și produselor din carne.</p>	<p>S₁. Descrie operațiile tehnologice de abatorizare.</p> <p>S₂. Caracterizează metodele de apreciere a calității animalelor.</p> <p>S₃. Descrie particularitățile procesului de abatorizare a animalelor domestice și păsărilor de curte.</p> <p>S₄. Descrie grupele de preparate și produse din carne.</p> <p>S₅. Caracterizează materia primă și ingredientele.</p> <p>S₆. Completează (prin simulare) acte de recepționare și depozitare a materiei prime.</p> <p>S₇. Calculează necesarul de materii prime și ingrediente la fabricarea preparatelor și produselor din carne în baza rețetelor.</p> <p>S₈. Exploatează utilajele tehnologice de fabricare a preparatelor și produselor din carne, respectând regulile de SSM și de igienizare.</p> <p>S₉. Explică etapele fluxului tehnologic de</p>	<p>Absolventul:</p> <ul style="list-style-type: none"> - completează acte de recepționare și depozitare a materiei prime; - realizează calculul tehnologic pentru fabricarea preparatelor și produselor din carne; - elaborează diagrama fluxului tehnologic; - identifica o neconformitate și propune măsuri de remediere (diagrama cauză efect) a acesteia.
--	---	---

<p>K₉. Procesul tehnologic de fabricare a preparatelor din carne.</p> <p>K₁₀. Procesul tehnologic de fabricare a mezelurilor</p> <p>K₁₁. Procesul tehnologic de fabricare a salamurilor</p> <p>K₁₂. Procesul tehnologic de fabricare a specialităților din carne.</p> <p>K₁₃. Procesul tehnologic de fabricare a conservelor și semiconservelor din carne.</p> <p>K₁₄. Procesul tehnologic de prelucrare a materiilor grase de origine animală.</p> <p>K₁₅. Reguli de gestionare a deșeurilor din industria cărnii.</p> <p>K₁₆. Principii de fabricare a producției ecologice din carne</p> <p>K₁₇. Procesul de ambalare și etichetare a produselor finite.</p> <p>K₁₈. Controlul calității în procesul de fabricare a preparatelor și produselor din carne și măsuri de prevenire și remediere a neconformităților.</p>	<p>fabricare a preparatelor și produselor din carne.</p> <p>S₁₀. Elaborează diagrama fluxului tehnologic.</p> <p>S₁₁. Monitorizează fluxul tehnologic de prelucrare a preparatelor și produselor din carne.</p> <p>S₁₂. Verifică respectarea parametrilor procesului tehnologic de obținere a preparatelor și produselor din carne.</p> <p>S₁₃. Propune măsuri de ajustare/corectare a parametrilor tehnologici în obținerea preparatelor și produselor din carne.</p> <p>S₁₄. Evaluează procesele tehnologice de fabricare a grupelor de produse din carne.</p> <p>S₁₅. Propune metode de procesare a deșeurilor.</p> <p>S₁₆. Specifică particularitățile de fabricație a producției ecologice din carne.</p> <p>S₁₇. Identifică tipul de ambalaj și parametrii tehnologici ai procesului de ambalare.</p> <p>S₁₈. Asigură controlul calității produselor finite în procesul de fabricare conform cerințelor de calitate.</p> <p>S₁₉. Identifică neconformitățile de fabricare a preparatelor și produselor din carne.</p> <p>S₂₀. Propune măsuri de prevenire și remediere a neconformităților de fabricație.</p>	
--	---	--

Responsabilitate și autonomie: Absolventul gestionează procesul tehnologic de producție a preparatelor și produselor din carne, în coordonare cu superiorii și este responsabil de identificarea neconformităților de fabricație a preparatelor și produselor din carne.

CPS 12. Gestionarea procesului tehnologic specific de obținere a produselor de origine animală
CPS 5. Gestionarea materiei prime de bază și auxiliare.
CPS 2. Asigurarea condițiilor și normelor igienico-sanitar-veterinare
CPS 8. Asigurarea ambalării produselor finite.
CPS 9. Monitorizarea depozitării și păstrării materiilor prime și produselor finite
CPS 15. Implementarea măsurilor de protecție a mediului
CPS 8. Asigurarea ambalării produselor finite

Rezultatul învățării 13. Absolventul / candidatul la atribuirea calificării poate gestiona procesul tehnologic de producție a preparatelor și produselor din pește, fructe de mare.

<p>K₁. Grupe de produse din pește și fructe de mare.</p> <p>K₂. Materia primă și ingrediente utilizate la fabricarea produselor din pește și fructe de mare</p> <p>K₃. Reguli de recepționare cantitativă și calitativă a materiei prime, precum și metode de depozitare a acesteia.</p> <p>K₄. Utilaje tehnologice de fabricare a produselor din pește, fructe de mare</p> <p>K₅. Norme de SSM și reguli de igienă aplicate în cadrul operatorilor de fabricare a produselor din pește, fructe de mare</p> <p>K₆. Fluxul tehnologic de prelucrare a</p>	<p>S₁. Descrie grupele de produse din pește și fructe de mare.</p> <p>S₂. Caracterizează materia primă și ingredientele.</p> <p>S₃. Completează (prin simulare) acte de recepționare și depozitare a materiei prime.</p> <p>S₄. Calculează necesarul de materii prime și ingrediente la fabricarea produselor din pește, fructe de mare, în baza rețetelor.</p> <p>S₅. Exploatează utilajele tehnologice de fabricare a produselor din pește, fructe de mare, respectând regulile de SSM și de igienă.</p> <p>S₆. Explică etapele fluxului tehnologic.</p>	<p>Absolventul:</p> <ul style="list-style-type: none"> - completează acte de recepționare și depozitare a materiei prime; - realizează calculul tehnologic pentru fabricarea produselor din pește, fructe de mare; - elaborează diagrama fluxului tehnologic; - identifica o neconformitate și propune măsuri de remediere (diagrama
--	--	--

<p>produselor din pește, fructe de mare</p> <p>K7. Parametrii procesului tehnologic specific obținerii produselor din pește, fructe de mare.</p> <p>K8. Principii de fabricare a producției ecologice din pește, fructe de mare.</p> <p>K9. Reguli de gestionare a deșeurilor din domeniul de fabricare a produselor din pește, fructe de mare</p> <p>K10. Procesul de ambalare și etichetare a produselor finite.</p> <p>K11. Controlul calității în procesul de fabricare a produselor din pește, fructe de mare. Măsuri de prevenire și remediere a neconformităților.</p>	<p>S7. Elaborează diagrama fluxului tehnologic.</p> <p>S8. Monitorizează fluxul tehnologic de fabricare a produselor din pește, fructe de mare.</p> <p>S9. Verifică respectarea parametrilor procesului tehnologic de fabricare a produselor din pește, fructe de mare.</p> <p>S10. Propune măsuri de ajustare/corectare a parametrilor tehnologici de fabricare a produselor din pește, fructe de mare.</p> <p>S11. Monitorizează procesele tehnologice de fabricare a produselor din pește, fructe de mare.</p> <p>S12. Specifică particularitățile de fabricare a producției ecologice din pește.</p> <p>S13. Identifică tipul de ambalaj și parametrii tehnologici ai procesului de ambalare.</p> <p>S14. Descrie cerințele de gestionare a deșeurilor.</p> <p>S15. Asigură controlul calității în procesul de fabricare conform planurilor de calitate.</p> <p>S16. Identifică neconformitățile de fabricație a produselor din pește, fructe de mare.</p> <p>S17. Propune măsuri de prevenire și remediere a neconformităților de fabricație.</p>	<p>cauză efect) a acesteia.</p>
<p>Responsabilitate și autonomie: Absolventul gestionează procesul tehnologic de producție a preparatelor și produselor din pește, fructe de mare, prin coordonare cu superiorii.</p>		
<p>CPS 16. Conlucrarea cu superiorii, alți lucrători și cu furnizorii</p>		
<p>Rezultatul învățării 14. <i>Absolventul / candidatul la atribuirea calificării poate</i> colabora cu personalul ierarhic superior, cu membrii echipei de lucru și cu furnizorii.</p>		
<p>K1. Forme de comunicare verbală, nonverbală, paraverbală și în scris.</p> <p>K2. Principii de comunicare în organizație.</p> <p>K3. Etica profesională la locul de muncă.</p> <p>K4. Tehnici de lucru în echipă.</p> <p>K5. Principii de instruire a echipei cu referire la procesul tehnologic.</p> <p>K6. Principii de gestionare a conflictelor la locul de muncă.</p>	<p>S1. Transmite mesaje verbale și în scris, respectând principiile culturii comunicării.</p> <p>S2. Informează personalul ierarhic superior, și cel din subordine, precum și furnizorii despre procesele de lucru, respectând principiile eticii profesionale.</p> <p>S3. Propune modalități de formare/ consolidare a echipei.</p> <p>S4. Simulează ședințe tematice de instruire a echipei.</p> <p>S5. Întocmește (prin simulare) documente de referință și de evidență în conformitate cu legislația în vigoare.</p> <p>S6. Propune soluții pentru rezolvarea situațiilor problemă la locul de muncă.</p> <p>S7. Argumentează deciziile asumate în diverse situații problemă.</p>	<p>Absolventul:</p> <ul style="list-style-type: none"> - formulează (prin simulare) mesaje în mod verbal și în scris personalului din cadrul întreprinderii, respectând principiile culturii comunicării. - propune soluții în situații problemă privind aspecte de etică profesională la locul de muncă - simulează ședințe de instruire cu referire la procesul tehnologic.
<p>Responsabilitate și autonomie Absolventul comunică în mod responsabil cu personalul ierarhic superior, membrii echipei de lucru și cu furnizorii.</p>		

CRITERII DE EVALUARE A REZULTATELOR ÎNVĂȚĂRII PENTRU ATRIBUIREA CALIFICĂRII

1. CERINȚE GENERALE

Nr. crt.	CERINȚE	DESCRIPTORI
1.	Condiții de admitere/ acces pentru evaluarea finală a rezultatelor învățării și certificarea calificării	Se admit către evaluarea finală candidații care au realizat integral programul de formare profesională și au situația academică încheiată, în conformitate cu prevederile Planului de învățământ în vigoare pentru promoția respectivă. Admiterea candidaților la evaluarea finală se face prin ordinul directorului instituției de învățământ profesional tehnic, în baza deciziei Consiliului profesoral.
2.	Forma de evaluare finală a rezultatelor învățării	Examen de calificare (probă teoretică și probă practică) sau Lucrare de diplomă
3.	Condiții organizatorice de realizare a evaluării finale	<p>Evaluarea finală a rezultatelor învățării se desfășoară în temeiul Codului educației nr. 152/2014, Regulamentul de organizare și desfășurare a examenului de calificare, aprobat prin Ordinul MECC nr. 1127/2018, Regulamentul de organizare a studiilor în învățământul profesional tehnic postsecundar și postsecundar nonterțiar în baza Sistemului de Credite de Studii Transferabile, aprobat prin Ordinul nr. 234/2016.</p> <p>Organizarea și desfășurarea evaluării rezultatelor învățării în scopul acordării calificării profesionale se realizează în conformitate cu următoarele prevederi ale legislației în vigoare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - procesul de organizare și desfășurare a evaluărilor finale este monitorizat la nivel național de Ministerul Educației, Culturii și Cercetării; - organele responsabile de validitatea și fiabilitatea evaluărilor finale sunt Ministerul Educației, Culturii și Cercetării și prestatorii programului de formare profesională; - evaluarea finală și atribuirea calificării se efectuează de către instituțiile de învățământ profesional tehnic, care dețin acreditarea programului de formare profesională respectiv; - pentru organizarea și desfășurarea evaluării finale sunt constituite: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Comisia de elaborare a subiectelor pentru examen</i>, care elaborează subiectele pentru probele de examen în corespundere cu rezultatele învățării și criteriile de evaluare ale acestora, stipulate în prezentul Standard de calificare. Temele pentru lucrarea de diplomă, sunt elaborate de catedrele de profil din instituțiile de învățământ profesional tehnic, care confirmă conducătorii lucrărilor de diplomă, pentru fiecare candidat. • <i>Comisia de evaluare și calificare</i>, care evaluează rezultatele învățării conform criteriilor de evaluare ale acestora, stipulate în prezentul Standard de calificare, în vederea atribuirii calificării <i>Tehnician în industria alimentară</i>. - Timpul alocat pentru desfășurarea examenului de calificare: <ul style="list-style-type: none"> • proba teoretică - 90 de minute; • proba practică – 120 de minute. - Timpul alocat pentru prezentarea lucrării de diplomă este de 15 min/per candidat.

		Evaluarea finală se desfășoară în condiții de clasă și în laborator. La necesitate, prestatorul va asigura accesul în sala / clasa de examen și laborator pentru candidații cu cerințe educaționale speciale.
4.	Cerințe generale față de modalitatea de evaluare și instrumentele utilizate în procesul de evaluare	<p><i>Examen de calificare</i></p> <p><i>Proba teoretică</i> se desfășoară în scris, sub formă de test docimologic sau asistat la calculator, care se elaborează în baza matricei de specificații, asigurând racordarea conținuturilor din unitățile de curs fundamentale și celor de specialitate la nivelurile cognitive.</p> <p>Proba teoretică urmărește evaluarea cunoștințelor achiziționate din materia studiată prin care candidații demonstrează capacitatea de înțelegere, aplicare, analiză, și integrare.</p> <p>Itemii de test pentru proba teoretică a examenului de calificare sunt elaborați în conformitate cu prezentul Standard de calificare, precum și curriculumul programului de formare profesională.</p> <p><i>Proba practică</i> se realizează prin executarea a 2 sarcini:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Analiza calității materiei prime și produsului finit în condiții de laborator; 2. Prezentarea și susținerea <i>Portofoliului candidatului</i>. <i>Portofoliului candidatului</i> va include lucrări de an, axate pe tehnologii din industria alimentară, elaborate pe parcursul programului de formare profesională. <p>Proba practică se axează pe evaluarea cunoștințelor și abilităților de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - operare și utilizare a ustensilelor, aparatelor și echipamentelor de lucru; - citire, calculare și prezentare a rezultatelor analizelor de laborator, în raport cu normativele în vigoare; - aplicare a actelor legislativ- normative și standardelor în realizarea studiilor de caz din domeniul industrie alimentare; - prezentare și argumentare a informațiilor din domeniul industriei alimentare. <p>În cadrul probei practice a examenului de calificare, candidatul demonstrează nivelul aptitudinilor profesionale, cunoașterea terminologiei de specialitate, constatările, interpretarea rezultatelor activităților practice și de laborator în corespundere cu actele normative în vigoare.</p> <p><i>Susținerea Lucrării de diplomă</i></p> <p>Prin lucrarea de diplomă se evaluează capacitatea candidatului de documentare, analiză, sistematizare, sintetizare, generalizare și abstractizare, utilizare și demonstrare a cunoștințelor, aptitudinilor profesionale, precum și capacitatea de prezentare și argumentare.</p> <p>Evaluarea lucrării de diplomă se axează pe: actualitatea temei, structura lucrării, conținutul lucrării, procesul de elaborare a lucrării, tehnoredactare, planul calendaristic de elaborare a lucrării de diplomă, concluzii.</p>
5.	Cerințe generale față de evaluatori	<p>În scopul evaluării și atribuirii calificării, membrii <i>Comisiei de evaluare și calificare</i> 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 didactic / științific; - să cunoască conținutul curricular al programului de formare profesională tehnică specific domeniului de calificare profesională;

		<ul style="list-style-type: none"> - să dețină certificat care să confirme participarea la cursuri de formare continuă în domeniul evaluării. <p>Comisia de evaluare și calificare are următoarele atribuții:</p> <ul style="list-style-type: none"> - organizează, desfășoară și monitorizează examenul de calificare în corespundere cu prevederile Regulamentului de organizare și desfășurare a examenului de calificare; - verifică probele la examenul de calificare; - completează Borderoul de evaluare și Borderoul de notare; - examinează contestațiile candidaților; - afișează rezultatele la examenul de calificare; - completează și semnează documentația necesară pentru examenul de calificare; - stabilește gradul de deținere a rezultatelor învățării și certifică calificarea candidaților în corespundere cu Cadrul Național al Calificărilor. <p>Membrii Comisiei de evaluare și calificare, care sunt reprezentanți ai operatorilor din domeniu agroindustrial, urmează a fi informați referitor la aplicarea instrumentelor de evaluare.</p>
6.	Cerințe generale referitor la atribuirea calificării	<p>Calificarea se atribuie în rezultatul susținerii examenului de calificare sau a lucrării de diplomă. Se consideră promovat examenul sau lucrarea de diplomă, dacă candidatul a obținut nota generală pentru evaluarea finală de minim 5,00.</p> <p>Comisia de evaluare și calificare evaluează rezultatele învățării candidaților și le consemnează în procesul-verbal al examenului de calificare, astfel asigură corespunderea nivelului cunoștințelor și aptitudinilor candidatului la cerințele prezentului Standard de calificare profesională.</p> <p>Directorul instituției de învățământ, în temeiul procesului-verbal al examenului de calificare/susținerii lucrării de diplomă, emite ordin de absolvire, care prezintă teme pentru eliberarea actului de studii – Diploma de studii profesionale - absolvenților care au realizat integral programul de formare profesională și au susținut cu succes examenul de calificare/lucrarea de diplomă.</p>

2. FORME DE EVALUARE A REZULTATELOR ÎNVĂȚĂRII PENTRU ATRIBUIREA CALIFICĂRII

2.1. Evaluarea rezultatelor învățării pe parcursul programului

Pe parcursul programului, vor fi evaluate următoarele rezultate ale învățării:

Rezultate ale învățării
<i>Absolventul / candidatul la atribuirea calificării poate:</i>
<ol style="list-style-type: none"> 1. aplica cerințele cadrului normativ privind siguranța produselor alimentare. 2. aplica etapele sistemului de management al calității în domeniul industriei alimentare. 3. aplica regulile de igienă personală și de igienizare a spațiilor întreprinderilor din industria alimentară. 4. organiza procesul de lucru și activitățile de logistică în cadrul operatorilor din industria alimentară. 5. exploata utilajul și echipamentul utilizat în producere, respectând normele de securitate și sănătate în muncă. 6. aplică metode de control al calității materiilor prime, semifabricatelor și produselor finite. 7. gestiona procesul tehnologic specific de prelucrare și conservare a fructelor și legumelor. 8. gestiona procesul tehnologic specific de fabricare a produselor alimentare extractive.

9. gestiona procesul tehnologic specific de fabricare a produselor de morărit.
10. gestiona procesul tehnologic specific de fabricare a amidonului și produselor din amidon.
11. gestiona procesul tehnologic de fabricare a produselor lactate.
12. gestiona procesul tehnologic specific de fabricare a preparatelor și produselor din carne.
13. gestiona procesul tehnologic specific de fabricare a preparatelor și produselor din pește, fructe de mare.
14. colaborează cu personalul ierarhic superior, cu membrii echipei de lucru și cu furnizorii.

Rezultatele învățării 7-13 sunt formate preponderent prin modulele centrate pe tehnologia de fabricare a produselor alimentare. Se recomandă ca rezultatele 7-13 să fie evaluate la final de module prin susținerea proiectelor de an, care, vor fi incluse în *Portofoliul candidatului* pentru examenul de calificare. Prin urmare, pe parcursul programului, candidatul va susține și va include în Portofoliu 6 proiecte de an, axate pe:

1. tehnologia de prelucrare și conservare a fructelor și legumelor;
2. tehnologia de fabricare a produselor alimentare extractive;
3. tehnologia de fabricare a produselor de morărit, a amidonului și produselor din amidon;
4. tehnologia de fabricare a produselor lactate;
5. tehnologia de fabricare a preparatelor și produselor din carne;
6. tehnologia de fabricare a preparatelor și produselor din pește, fructe de mare.

Indiferent de modalitatea de realizare a evaluării finale (examen de calificare sau lucrare de diplomă), fiecare elev, pe parcursul programului, susține lucrările de an, pregătind, astfel, *Portofoliul candidatului* pentru evaluarea finală.

2.2. Evaluarea rezultatelor învățării la final de program

La finalul programului de formare profesională, în funcție de performanțele academice, candidații susțin fie *Examen de calificare*, care constă din proba teoretică și proba practică, fie *Lucrare de diplomă*.

Examen de calificare

Prin *proba teoretică* a Examenului de calificare, se evaluează următoarele rezultate ale învățării:

Rezultate ale învățării	Tipuri de itemi
<i>Absolventul / candidatul la atribuirea calificării poate:</i>	
1. aplica cerințele cadrului normativ privind siguranța produselor alimentare.	Itemi de tip pereche;
2. aplica etapele sistemului de management al calității în domeniul industriei alimentare.	Itemi cu alegere multiplă;
3. aplica regulile de igienă personală și de igienizare a spațiilor întreprinderilor din industria alimentară.	Itemi cu răspuns scurt/ de completare;
4. organiza procesul de lucru și activitățile de logistică în cadrul operatorilor din industria alimentară.	Itemi de tip situație problemă;
5. exploata utilajul și echipamentul utilizat în producere, respectând normele de securitate și sănătate în muncă.	Itemi de tip eseu
6. aplica metode de control al calității materiilor prime, semifabricatelor și produselor finite.	
7. gestiona procesul tehnologic specific de prelucrare și conservare a fructelor și legumelor.	
8. gestiona procesul tehnologic specific de fabricare a produselor alimentare extractive.	
9. gestiona procesul tehnologic specific de fabricare a produselor de morărit.	
10. gestiona procesul tehnologic specific de fabricare a amidonului și produselor din amidon.	
11. gestiona procesul tehnologic de fabricare a produselor lactate.	
12. gestiona procesul tehnologic specific de fabricare a preparatelor și produselor	

din carne.	
13. gestiona procesul tehnologic specific de fabricare a preparatelor și produselor din pește, fructe de mare.	
14. colaborează cu personalul ierarhic superior, cu membrii echipei de lucru și cu furnizorii.	

Itemii de test asigură cuprinderea echilibrată, dar consistentă, a rezultatelor de învățare esențiale pentru calificarea profesională *Tehnician în industria alimentară* și un grad de complexitate corespunzător programului de formare profesională, realizabile în timpul alocat. Candidatul va demonstra cunoștințe de specialitate prin itemii respectivi și va argumenta răspunsurile în funcție de solicitare.

Testul poate conține imagini, scheme grafice, care vor facilita evaluarea cunoștințelor teoretice.

Candidații trebuie să realizeze testul în volum de cel puțin 33% din punctajul total (100%).

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

Prin *proba practică* a Examenului de calificare, se evaluează următoarele rezultate ale învățării:

Rezultate ale învățării	
<i>Absolventul / candidatul la atribuirea calificării poate:</i>	
1.	aplica metode de control al calității materiilor prime, semifabricatelor și produselor finite.
2.	gestiona procesul tehnologic specific de prelucrare și conservare a fructelor și legumelor.
3.	gestiona procesul tehnologic specific de fabricare a produselor alimentare extractive.
4.	gestiona procesul tehnologic specific de fabricare a produselor de morărit.
5.	gestiona procesul tehnologic specific de fabricare a amidonului și produselor din amidon.
6.	gestiona procesul tehnologic de fabricație a produselor lactate.
7.	gestiona procesul tehnologic specific de producție a preparatelor și produselor din carne.
8.	gestiona procesul tehnologic specific de fabricare a preparatelor și produselor din pește, fructe de mare.

Proba practică este constituită din 2 sarcini, realizate în prezența evaluatorilor:

Sarcina 1: Aprecierea calității materiei prime și produsului finit, în laborator, prin determinarea 1-2 caracteristici/indicatori de calitate. Pentru realizarea sarcinii, candidatul:

- selectează materialele și echipamentele de laborator,
- realizează determinările de laborator,
- calculează, interpretează rezultatele și formulează concluziile,
- prezintă rezultatele aprecierii calității comisiei de evaluare.

Sarcina 2: Prezentarea și argumentarea documentației tehnologice pentru un produs alimentar din *Portofoliul candidatului*, care este elaborat de către candidat pe parcursul programului de formare profesională.

Portofoliul candidatului este constituit din documentația tehnologică pentru un produs alimentar din fiecare ramură a industriei alimentare, prezentate mai jos:

1. Tehnologia prelucrării și conservării fructelor și legumelor;
2. Tehnologia produselor de morărit, a amidonului și produselor din amidon;
3. Tehnologia produselor alimentare extractive;
4. Tehnologia produselor lactate;
5. Tehnologia produselor și preparatelor din carne;
6. Tehnologia produselor și preparatelor din pește, fructe de mare.

Documentația tehnologică pentru produsele alimentare include:

1. caracteristica și cerințe de calitate ale produsului alimentar;
2. calculele necesarului de materie primă și ingrediente pentru fabricarea produsului alimentar;
3. diagrama fluxului tehnologic pentru fabricarea produsului alimentar.

Documentația tehnologică din *Portofoliul candidatului* va fi pe suport de hârtie A4, cu foaie de titlu, fiind avizate de către profesorii de specialitate și un membru al echipei de administrare. Informația din documentația tehnologică din *Portofoliul candidatului* va fi prezentată în format Power Point Presentation. .

Descriptorii de note pentru proba practică a Examenului de calificare

Descriptorii de note sunt aplicați pentru stabilirea nivelului rezultatelor învățării demonstrate de către candidat prin realizarea celor 2 sarcini, incluse în proba practică a Examenului de calificare. Descriptorii explică semnificația notei acordate candidatului de către Comisia de evaluare și calificare în corespundere cu nivelul de realizare a sarcinilor.

Criterii de evaluare	Descriptori			
	Nivel maxim (nota 9-10)	Nivel mediu (nota 7-8)	Nivel minim (nota 5-6)	Nesatisfăcător (nota <5)
Sarcina 1: Aprecierea calității materiei prime și produsului finit, în laborator				
Respectarea cerințelor de realizare a determinărilor în laborator	<p>Candidatul:</p> <ul style="list-style-type: none"> - respectă cerințele sanitare în procesul de realizare a sarcinii, - respectă regulile de securitate și sănătate în muncă pe toată durata de realizare a sarcinii, - utilizează, ustensilele și utilajul tehnologic/de laborator, conform instrucțiunii de exploatare și destinației. <p>Notă: Rezultatele învățării axate pe respectarea cerințelor sanitare și normelor de securitate și sănătate în muncă se evaluează pe parcursul programului. Cu toate acestea, este important pentru calificarea <i>Tehnician în Industria Alimentară</i> ca analizele de laborator să fie realizate în securitate maximă. De aceea, criteriul de <i>Respectare a cerințelor de realizare a sarcinii</i> reprezintă ”linia de jos”, adică minim necesar, care trebuie să fie demonstrat 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/realizează ✓ NU respectă/realizează <p>Prin urmare, pentru a promova proba practică de evaluare, candidatul trebuie să fie apreciat prin DA la toți trei descriptorii.</p>			<p>Candidatul:</p> <ul style="list-style-type: none"> - are aspect sanitar necorespunzător; - manifestă comportament neconform cerințelor sanitare de igienă și normelor SSM; - utilizează necorespunzător destinației ustensilele și utilajul de laborator.
Selectarea materialelor și echipamentelor de	- Selectează materialele și echipamentele cu încredere și în conformitate cu metoda de apreciere a calității produsului alimentar.	- Selectează materialele, echipamentele cu ezitări, dar în conformitate cu metoda de apreciere a calității produsului alimentar.	- Selectează materialele, echipamentele conform metodei de apreciere a calității produsului alimentar, fiind parțial	- Materialele și echipamentele selectate sunt insuficiente pentru

Standard de calificare: Tehnician în industria alimentară

Nivel de calificare: 4 CNCRM

Domeniul de formare profesională: Prelucrarea alimentelor

Aprobat prin ordinul Ministerului Educației, Culturii și Cercetării nr.754 din 18 iunie 2021

laborator	- Operează, cu îndemânare, echipamentele de laborator, demonstrând un nivel înalt de cunoaștere a principiul de funcționare a acestora.	- Operează echipamentele de laborator, demonstrând un nivel mediu de cunoaștere a principiul de funcționare a acestora.	ghidat de laborant. - Operează, neîndemânat, echipamentele de laborator, demonstrând cunoștințe minime referitor la principiul de funcționare a acestora.	aprecierea calității produsului.
Realizarea determinărilor de laborator	- Identifică toți indicii de calitate, specifici produsului analizat. - Aplică întocmai metodologia de realizare a determinărilor în laborator. - Înregistrează cu exactitate toate rezultatele determinărilor în fișa de lucru tipizată.	- Identifică indicii de calitate specifici produsului analizat cu erori nesemnificative. - Aplică metodologia de realizare a determinărilor în laborator, cu abateri minore. - Înregistrează toate rezultatele determinărilor în fișa de lucru tipizată, cu abateri nesemnificative.	- Identifică indicii de calitate specifici produsului analizat, cu omiterea 1-2 indici. - Aplică metodologia de realizare a determinărilor în laborator, fiind, parțial, ghidat de laborant. - Înregistrează rezultatele determinărilor în fișa de lucru tipizată, cu erori remediabile.	- Identifică doar 1-2 indicii de calitate specifici produsului analizat. - Aplică metodologia de realizare a determinărilor în laborator, cu mari abateri.
Interpretarea rezultatelor determinărilor de laborator	- Calculele sunt realizate corect, respectând în totalitate algoritmul prezentat în metoda de lucru. - Aplică actele normative specifice la interpretarea tuturor rezultatelor determinărilor. - Concluziile cu privire la calitatea produsului alimentar sunt formulate cu argumentări detaliate.	- Calculele sunt realizate corect, cu abateri nesemnificative de la algoritmul prezentat în metoda de lucru. - Aplică actele normative specifice la interpretarea unor rezultate ale determinărilor. - Concluziile cu privire la calitatea produsului alimentar sunt formulate cu argumentări generale.	- Calculele sunt realizate corect, cu abateri remediabile de la algoritmul prezentat în metoda de lucru. - Aplică parțial actele normative specifice la interpretarea rezultatelor determinărilor. - Concluziile cu privire la calitatea produsului alimentar sunt vag formulate.	- Calculele sunt realizate cu erori. - Aplică acte normative nerelevante pentru interpretarea rezultatelor determinărilor. - Concluziile lipsesc.
Sarcina 2: Prezentarea și argumentarea documentației tehnologice pentru un produs alimentar				
Conținutul	- Portofoliu conține setul complet	- Portofoliu conține setul complet de	- Portofoliu conține setul	Portofoliu

portofoliului	<p>de lucrări și este avizat corespunzător.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conținutul materialelor este bine/clar structurat și expus în multiple detalii. - Cerințele de tehnoredactare a materialelor portofoliului sunt pe deplin respectate. 	<p>lucrări și este avizat corespunzător.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conținutul materialelor este structurat și expus suficient de detaliat. - Cerințele de tehnoredactare a materialelor portofoliului sunt în general respectate. 	<p>complet de lucrări și este avizat corespunzător.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conținutul materialelor este parțial structurat și include informații minim necesare. - Cerințele de tehnoredactare a materialelor portofoliului sunt parțial respectate. 	<p>conține setul incomplet de lucrări și nu este avizat corespunzător.</p>
Caracteristic a și cerințe de calitate ale produsului alimentar	<ul style="list-style-type: none"> - Caracteristica produsului alimentar cuprinde mai mult decât cerințele minime de informație (definiția și cerințele de calitate conform actelor normative, particularități tehnologice, imaginea). - Prezintă un raționament totalmente convingător în descrierea cerințelor de calitate ale produsului alimentar. - Dă dovadă de un nivel înalt de conștientizare a tuturor neconformităților cu referire la calitatea produsului și propune metode de gestionare/remediere a neconformități identificate. 	<ul style="list-style-type: none"> - Caracteristica produsului alimentar cuprinde toate cerințele minime de informație (definiția și cerințele de calitate conform actelor normative, particularități tehnologice, imaginea). - Prezintă un raționament convingător în descrierea cerințelor de calitate ale produsului alimentar. - Identifică neconformitățile cu referire la calitatea produsului și explică cauza acestora. 	<ul style="list-style-type: none"> - Caracteristica produsului alimentar satisface cerințele minime de informație (definiția și cerințele de calitate conform actelor normative, particularități tehnologice, imaginea), cu erori neesențiale. - Prezintă un raționament adecvat în descrierea cerințelor de calitate ale produsului alimentar. - Identifică neconformitățile/problemele majore cu referire la calitatea produsului. 	<ul style="list-style-type: none"> - Nu satisface cerințele minime de informație specificate în materialele care însoțesc instrumentul de evaluare. - Descrierea cerințelor de calitate ale produsului alimentar este incompletă.
Calculul necesarului de materie primă și ingrediente	<ul style="list-style-type: none"> - Calculele tehnologice sunt realizate corect, respectând, în totalitate, algoritmul și prezentate detaliat. - Rezultatele calculelor tehnologice sunt clar sistematizate sub formă de tabel/schemă. 	<ul style="list-style-type: none"> - Calculele tehnologice sunt realizate corect, cu abateri nesemnificative de la algoritm și prezentate cu detalii suficiente. - Rezultatele calculelor tehnologice sunt sistematizate în formă de tabel/schemă. 	<ul style="list-style-type: none"> - Calculele tehnologice sunt realizate corect, cu abateri de la algoritm și prezentate cu un număr redus de detalii. - Rezultatele calculelor tehnologice sunt vag expuse în tabele/scheme. 	<p>Calculele tehnologice sunt realizate cu erori.</p>
Diagrama fluxului	<ul style="list-style-type: none"> - Diagrama redă în totalitate particularitățile procesului 	<ul style="list-style-type: none"> - Diagrama redă în general particularitățile procesului 	<ul style="list-style-type: none"> - Diagrama redă superficial particularitățile procesului 	<ul style="list-style-type: none"> - Diagrama este incompletă.

tehnologic	<p>tehnologic de fabricație a produsului alimentar.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diagrama este clară, exactă și amplă (include toate etapele procesului tehnologic principal și de pregătire a ingredientelor, precum și parametrii tehnologici relevanți. - Procesul tehnologic reprezentat în diagramă este explicat amplu și argumentat, reflectând operațiile tehnologice, parametrii tehnologici, modificările biochimice și fizico-chimice, utilajele tehnologice. 	<p>tehnologic de fabricație a produsului alimentar.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diagrama este clară și suficient de detaliată (include etapele procesului tehnologic principal și de pregătire a ingredientelor, parametrii tehnologici relevanți) cu 1-2 abateri nesemnificative. - Procesul tehnologic reprezentat în diagramă este explicat suficient de argumentat, reflectând operațiile tehnologice, parametrii tehnologici, modificările biochimice și fizico-chimice, utilajele tehnologice. 	<p>tehnologic de fabricație a produsului alimentar.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diagrama este clară și include etapele procesului tehnologic principal și de pregătire a ingredientelor, precum și parametrii tehnologici relevanți, cu 1-2 omiteri. - Procesul tehnologic reprezentat în diagramă este parțial, explicat, reflectând operațiile tehnologice, parametrii tehnologici, utilajele tehnologice. 	<ul style="list-style-type: none"> - Diagrama nu include toate etapele procesului tehnologic
Prezentarea PPP	<ul style="list-style-type: none"> - Prezentarea PPP este foarte bine structurată, transmite un mesaj clar, volumul textului este minim necesar pe fiecare slide, elemente vizuale sunt echilibrate, fonturile și culorile sunt armonizate, conține imagini și reprezentări grafice relevante. - Subiectul este expus cu încredere, într-un limbaj de specialitate exact și vast, corespunzător conținutului. 	<ul style="list-style-type: none"> - Prezentarea PPP este, în general, structurată clar; pe unele slide-uri textul depășește volumul minim necesar, dar transmite esențialul, sunt prezente elemente vizuale, fonturile sunt echilibrate, dar există exces/insuficiență de culori pe unele slide-uri, conține imagini și reprezentări grafice potrivite. - Subiectul este expus cu utilizarea termenilor de specialitate, corespunzător subiectului, dar cu unele erori. 	<ul style="list-style-type: none"> - Prezentarea PPP este parțial structurată; cu mesaj parțial clar, pe unele slide-uri textul și elementele vizuale sunt dezechilibrate, conține imagini și reprezentări grafice cu unele abateri. - Informația este expusă cu utilizarea unui limbaj de specialitate satisfăcător. 	<p>Prezentarea este nestructurată, nu corespunde subiectului.</p>
Gradul de înțelegere a problematicii	<ul style="list-style-type: none"> - Demonstrează un nivel înalt de cunoaștere și/sau de conștientizare a subiectului prin varietatea comentariilor făcute și profunzimea răspunsurilor oferite la întrebări. 	<ul style="list-style-type: none"> - Demonstrează un nivel bun de cunoaștere și/sau de înțelegere a subiectului prin comentariile și răspunsurile convingătoare. 	<ul style="list-style-type: none"> - Demonstrează un nivel satisfăcător de cunoaștere și/sau de înțelegere a subiectului, oferind răspunsuri vagi. 	<p>Demonstrează o lipsă semnificativă de înțelegere a problemelor principale.</p>

Lucrare de diplomă

La susținerea lucrării de diplomă se admit candidații care au obținut media notelor la disciplinele (unitățile de curs) fundamentale și de specialitate pe parcursul anilor de studii cel puțin 8.00.

Pentru elaborarea lucrării de diplomă, candidaților li se propun teme axate pe una din următoarele direcții:

- optimizarea tehnologiei de fabricare a unui produs alimentar;
sau
- proiectarea tehnologiei de fabricare a unui produs alimentar nou.

La final de program, prin Lucrare de diplomă, vor fi evaluate următoarele rezultate ale învățării:

Nr. crt.	Rezultate ale învățării <i>Absolventul / candidatul la atribuirea calificării poate:</i>
1.	aplica cerințele cadrului normativ privind siguranța produselor alimentare.
2.	organiza procesul de lucru și activitățile de logistică în cadrul operatorilor din industria alimentară.
3.	exploata utilajul și echipamentul utilizat în producere, respectând normele de securitate și sănătate în muncă.
4.	aplica metode de control al calității materiilor prime, semifabricatelor și produselor finite.
5.	gestiona procesul tehnologic specific de prelucrare și conservare a fructelor și legumelor.
6.	gestiona procesul tehnologic specific de fabricare a produselor alimentare extractive.
7.	gestiona procesul tehnologic specific de fabricare a produselor de morărit.
8.	gestiona procesul tehnologic specific de fabricare a amidonului și produselor din amidon.
9.	gestiona procesul tehnologic de fabricație a produselor lactate.
10.	gestiona procesul tehnologic specific de fabricare a preparatelor și produselor din carne.
11.	gestiona procesul tehnologic specific de fabricare a preparatelor și produselor din pește, fructe de mare.

Recunoașterea rezultatelor învățării neevaluate prin lucrarea de diplomă se bazează pe prevederile Sistemului de Credite de Studii Transferabile, implementat în învățământul profesional tehnic postsecundar și postsecundar nonterțiar, care specifică, că Creditele de Studii Transferabile, odată obținute, se recunosc pe întreaga durată a studiilor.

Pentru evaluarea rezultatelor învățării la final de program prin lucrare de diplomă, se recomandă prezentarea de către absolvent a următoarelor:

1. memoriu explicativ (în volum de 30-40 de pagini, fără anexe) realizat pentru un produs/grup de produse, care include:
 - argumentarea necesității de optimizare/proiectare a unui produs/grup de produse alimentar(e);
 - caracteristicile de calitate a produsului finit;
 - caracteristicile de calitate a materie prime și ingredientelor;
 - calculele tehnologice la fabricația produsului alimentar;
 - selectarea utilajului tehnologic necesar;
 - descrierea procesului tehnologic de fabricare a produsului alimentar;
2. reprezentări grafice realizată în format A1, în creion/mijloace TIC, care vor include:
 - diagrama fluxului tehnologic de fabricație
 - linia tehnologică de fabricare a produsului.

Descriptorii de note pentru lucrarea de diplomă

Descriptorii de note sunt aplicați pentru stabilirea nivelului (evaluarea) rezultatelor învățării demonstrate de către candidat prin Lucrarea de diplomă. Descriptorii explică semnificația notei acordate candidatului la etapa de prezentare a produselor curriculare, specificate în conținutul lucrării. Descriptorii de nivel se utilizează de către examinatori/Comisia de evaluare și calificare în procesul de stabilire a notei alocate corespunzător nivelului de realizare a sarcinii.

Nota finală la Lucrarea de diplomă se va calcula ținând cont de ponderea fiecărui criteriu de evaluare, specificate în tabelul de mai jos.

Criterii de evaluare	Descriptori			
	Nivel maxim (nota 9-10)	Nivel mediu (nota 7-8)	Nivel minim (nota 5-6)	Nesatisfăcător (nota <5)
PREZENTAREA LUCRĂRII				
Structura prezentării și limbajul	<ul style="list-style-type: none"> - Prezentarea lucrării este foarte bine structurată. - Subiectul este expus cu încredere, într-un limbaj de specialitate exact și vast, corespunzător subiectului. 	<ul style="list-style-type: none"> - Prezentarea lucrării este, în general, structurată clar. - Subiectul este expus cu utilizarea termenilor de specialitate, la subiect, dar cu unele ezitări. 	<ul style="list-style-type: none"> - Prezentarea lucrării este parțial structurată. - Informația este expusă într-un limbaj de specialitate acceptabil și la subiect, dar cu ezitări. 	<ul style="list-style-type: none"> - Prezentarea este nestructurată, nu corespunde subiectului.
Gradul de înțelegere a problematicii lucrării	<ul style="list-style-type: none"> - Demonstrează un nivel excelent de conștientizare și înțelegere a problemelor principale abordate, precum și a detaliilor prezentate în lucrare. - Dă dovadă de un nivel înalt de conștientizare a problemelor de specialitate relevante și propune/identifică modul de gestionare a acestora. - Prezintă un raționament totalmente convingător prin multiple comentarii și răspunsuri profunde la 	<ul style="list-style-type: none"> - Demonstrează un nivel bun de conștientizare și înțelegere a problemelor principale. - Dă dovadă de o conștientizare clară a problemelor de specialitate relevante și identifică modul în care acestea ar putea fi soluționate. - Prezintă un raționament convingător prin comentariile și răspunsurile oferite. - Oferă exemple corespunzătoare pentru ilustrarea comentariilor făcute. 	<ul style="list-style-type: none"> - Demonstrează un nivel satisfăcător de conștientizare și înțelegere a problemelor principale. - Identifică principalele probleme de specialitate și prezintă idei generale despre posibilele soluții. - Demonstrează un nivel satisfăcător de cunoaștere a subiectului, oferind comentarii și răspunsuri generale. - Oferă exemple parțial potrivite pentru ilustrarea 	<ul style="list-style-type: none"> - Abordează insuficient problemele principale stabilite. - Demonstrează o lipsă semnificativă de înțelegere a problematicii. - Identifică eronat problemele de specialitate. - Oferă comentarii și exemple nerelevante, creează confuzii.

Standard de calificare: Tehnician în industria alimentară

Nivel de calificare: 4 CNCRM

Domeniul de formare profesională: Prelucrarea alimentelor

Aprobat prin ordinul Ministerului Educației, Culturii și Cercetării nr.754 din 18iunie 2021

	<p>întrebările evaluatorilor.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Oferă o serie de exemple relevante pentru ilustrarea comentariilor făcute. 		comentariilor făcute.	
MEMORIUL EXPLICATIV				
Structura Memoriului explicativ	<ul style="list-style-type: none"> - Conținutul memoriului explicativ este expus logic și elocvent, utilizând pe deplin terminologia de specialitate. - Cuprinde mai mult decât cerințele minime de informație specificate în materialele care însoțesc instrumentul de evaluare. - Cerințele de tehnoredactare a memoriului explicativ sunt pe deplin respectate. 	<ul style="list-style-type: none"> - Conținutul memoriului explicativ este expus logic și elocvent, utilizând terminologia de specialitate. - Cuprinde toate cerințele minime de informație specificate în materialele care însoțesc instrumentul de evaluare. - Cerințele de tehnoredactare a memoriului explicativ sunt în general respectate. 	<ul style="list-style-type: none"> - Conținutul memoriului explicativ este expus logic, dar sumar, utilizând terminologia de specialitate. - Satisface cerințele minime de informație specificate în materialele care însoțesc instrumentul de evaluare. - Cerințele de tehnoredactare a memoriului explicativ sunt parțial respectate. 	<ul style="list-style-type: none"> - Conținutul memoriului explicativ este expus vag.
Argumentarea necesității de optimizare/proiectare a unui produs	<ul style="list-style-type: none"> - Cererea și oferta pieței pentru produsul alimentar sunt analizate și prezentate integral. - Argumentele sunt prezentate în baza analizei comparative ample a tehnologiilor de fabricație a produsului alimentar. - Soluțiile optime sunt identificate și formulate amplu și convingător. 	<ul style="list-style-type: none"> - Cererea și oferta pieței pentru produsul alimentar sunt, în general, analizate. - Argumentele sunt prezentate în baza analizei comparative a tehnologiilor de fabricație a produsului alimentar. - Soluțiile optime sunt identificate și formulate suficient de convingător. 	<ul style="list-style-type: none"> - Cererea și oferta pieței pentru produsul alimentar sunt parțial analizate. - Argumentele sunt prezentate în baza analizei comparative sumare a tehnologiilor de fabricație a produsului alimentar. - Soluțiile optime sunt identificate, dar formulate succint. 	<ul style="list-style-type: none"> - Cererea și oferta pieței pentru produsul alimentar sunt analizate insuficient.
Caracteristicile de calitate a produsului finit	<ul style="list-style-type: none"> - Cuprinde mai mult decât cerințele minime de informație (definiția și cerințele de calitate conform actelor normative, particularități tehnologice, 	<ul style="list-style-type: none"> - Cuprinde toate cerințele minime de informație (definiția și cerințele de calitate conform actelor normative, particularități tehnologice, 	<ul style="list-style-type: none"> - Satisface cerințele minime de informație (definiția și cerințele de calitate conform actelor normative, particularități tehnologice, 	<ul style="list-style-type: none"> - Nu satisface cerințele minime de informație specificate în materialele care însoțesc instrumentul

Standard de calificare: Tehnician în industria alimentară

Nivel de calificare: 4 CNCRM

Domeniul de formare profesională: Prelucrarea alimentelor

Aprobat prin ordinul Ministerului Educației, Culturii și Cercetării nr.754 din 18iunie 2021

	<p>imaginea).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dă dovadă de un nivel înalt de conștientizare a tuturor neconformităților cu referire la calitatea produsului și propune metode de gestionare/remediere a neconformităților identificate. 	<p>imaginea).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identifică neconformitățile cu referire la calitatea produsului și explică cauza acestora. 	<p>imaginea), cu erori neesențiale.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identifică neconformitățile/problemele majore cu referire la calitatea produsului. 	de evaluare;
Caracteristicile de calitate a materie prime și ingredientelor	<ul style="list-style-type: none"> - Materia primă și ingredientele sunt selectate în conformitate cu noile tendințe în domeniu și sunt caracterizate în strictă conformitate cu actele normative în vigoare. 	<ul style="list-style-type: none"> - Materia primă și ingredientele selectate sunt caracterizate cu abateri ne semnificative de la actele normative în vigoare. 	<ul style="list-style-type: none"> - Materia primă și ingredientele selectate sunt caracterizate cu abateri de la actele normative pe care elevul le poate identifica. 	Materia primă și ingredientele nu sunt caracterizate conform actele normative.
Calculule tehnologice la fabricația produsului alimentar	<ul style="list-style-type: none"> - Calcululele tehnologice sunt realizate corect, respectând, în totalitate, algoritmul, și prezentate detaliat. - Rezultatele calcululelor tehnologice sunt clar sistematizate sub formă de tabel/schemă. 	<ul style="list-style-type: none"> - Calcululele tehnologice sunt realizate corect, cu abateri ne semnificative de la algoritmul și prezentate cu suficiente detalii. - Rezultatele calcululelor tehnologice sunt sistematizate în formă de tabel/schemă. 	<ul style="list-style-type: none"> - Calcululele tehnologice sunt realizate corect, cu abateri de la algoritmul și prezentate cu detalii limitate. - Rezultatele calcululelor tehnologice sunt vag expuse în tabele/scheme. 	Calcululele tehnologice sunt realizate cu erori.
Selectarea utilajului tehnologic	<ul style="list-style-type: none"> - Utilajul și echipamentul tehnologic propus pentru fabricarea produsului corespunde soluțiilor optime identificate în <i>Argumentare</i> și etapelor procesului tehnologic. - Parametrii de lucru ai utilajului și echipamentului tehnologic propus sunt calculați corect și corespund normelor în vigoare. - Caracteristica tehnică și schema utilajului/ 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilajul și echipamentul tehnologic propus pentru fabricarea produsului corespunde, în general, soluțiilor optime identificate în <i>Argumentare</i> și etapelor procesului tehnologic; - Parametrii de lucru ai utilajului și echipamentului tehnologic propus corespund normelor în vigoare, dar sunt calculați cu unele erori minore. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilajul și echipamentul tehnologic propus pentru fabricarea produsului corespunde parțial soluțiilor optime identificate în <i>Argumentare</i> și etapelor procesului tehnologic; - Parametrii de lucru ai utilajului și echipamentului tehnologic propus corespund normelor în vigoare, dar sunt calculați cu erori remediabile. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilajul și echipamentul tehnologic propus pentru fabricarea produsului nu corespunde etapelor procesului tehnologic. - Parametrii de lucru ai utilajului și echipamentului tehnologic propus sunt calculați cu erori.

Standard de calificare: Tehnician în industria alimentară

Nivel de calificare: 4 CNCRM

Domeniul de formare profesională: Prelucrarea alimentelor

Aprobat prin ordinul Ministerului Educației, Culturii și Cercetării nr.754 din 18iunie 2021

	echipamentului tehnologic de bază este amplă și relevantă.	- Caracteristica tehnică și schema utilajului/ echipamentului tehnologic de bază este relevantă.	- Caracteristica tehnică și schema utilajului/ echipamentului tehnologic de bază sunt prezentate parțial.	
Descrierea procesului tehnologic de fabricare a produsului alimentar	<ul style="list-style-type: none"> - La descrierea procesului tehnologic este respectată succesiunea etapelor tehnologice. - Caracteristica etapelor tehnologice este amplă și include: scopul, parametrii tehnologici, modificările biochimice și fizico-chimice, utilajele tehnologice. 	<ul style="list-style-type: none"> - La descrierea procesului tehnologic este respectată succesiunea etapelor tehnologice. - Caracteristica etapelor tehnologice este generală, dar include: scopul, parametrii tehnologici, modificările biochimice și fizico-chimice, utilajele tehnologice. 	<ul style="list-style-type: none"> - Succesiunea etapelor tehnologice este, în general, prezentată în descrierea procesului tehnologic. - Etapele tehnologice sunt caracterizate suficient. 	<ul style="list-style-type: none"> - Succesiunea etapelor tehnologice este eronat prezentată în descrierea procesului tehnologic.

PARTEA GRAFICĂ

Diagrama fluxului tehnologic	<ul style="list-style-type: none"> - Diagrama reprezintă, în totalitate, soluția identificată de optimizare/ proiectare a procesului tehnologic de fabricare a produsului alimentar. - Diagrama este clară, exactă și amplă (include toate etapele procesului tehnologic principal și de pregătire a ingredientelor și parametrii tehnologici relevanți). - Procesul tehnologic reprezentat în diagrama este explicat amplu și argumentat, reflectând operațiile tehnologice, parametrii tehnologici, modificările biochimice și 	<ul style="list-style-type: none"> - Diagrama redă, în general, soluția identificată de optimizare/proiectare a procesului tehnologic de fabricare a produsului alimentar. - Diagrama este clară și suficient de detaliată (include etapele procesului tehnologic principal și de pregătire a ingredientelor, parametrii tehnologici relevanți) cu 1-2 abateri ne semnificative. - Procesul tehnologic reprezentat în diagrama este explicat suficient de argumentat, reflectând 	<ul style="list-style-type: none"> - Diagrama redă superficial soluția identificată de optimizare/proiectare a procesului tehnologic de fabricare a produsului alimentar. - Diagrama este clară și include etapele procesului tehnologic principal și de pregătire a ingredientelor, parametrii tehnologici relevanți, cu 1-2 omiteri. - Procesul tehnologic reprezentat în diagrama este în general explicat, reflectând operațiile tehnologice, parametrii tehnologici, 	<ul style="list-style-type: none"> - Diagrama este incompletă. - Diagrama nu include toate etapele procesului tehnologic.
-------------------------------------	---	---	--	---

Standard de calificare: Tehnician în industria alimentară

Nivel de calificare: 4 CNCRM

Domeniul de formare profesională: Prelucrarea alimentelor

Aprobat prin ordinul Ministerului Educației, Culturii și Cercetării nr.754 din 18 iunie 2021

	fizico-chimice, utilajele tehnologice.	operațiile tehnologice, parametrii tehnologici, modificările biochimice și fizico-chimice, utilajele tehnologice.	utilajele tehnologice.	
Linia tehnologică de fabricare a produsului	<ul style="list-style-type: none"> - Reprezentarea grafică a <i>liniei tehnologice</i> este realizată cu respectarea strictă a cerințelor de executare a desenului tehnic. - <i>Linia tehnologică</i> corespunde, în totalitate, cu diagrama fluxului tehnologic. 	<ul style="list-style-type: none"> - Reprezentarea grafică a <i>liniei tehnologice</i> este realizată conform cerințelor de executare a desenului tehnic, cu erori nesemnificative. - <i>Linia tehnologică</i> corespunde în general cu diagrama fluxului tehnologic. 	<ul style="list-style-type: none"> - Reprezentarea grafică a <i>liniei tehnologice</i> este realizată conform cerințelor de executare a desenului tehnic, cu erori remediabile. - <i>Linia tehnologică</i> corespunde parțial cu diagrama fluxului tehnologic. 	<ul style="list-style-type: none"> - Reprezentarea grafică a <i>liniei tehnologice</i> este realizată cu erori. - <i>Linia tehnologică</i> nu corespunde cu diagrama fluxului tehnologic.

2.3 Agregarea notei la evaluarea finală

Examenul de calificare

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

Media notelor acordate de Comisia de evaluare și calificare pentru fiecare probă de evaluare a examenului de calificare se calculează ca media aritmetică, până la sutimi, și se înscrie în Borderoul de notare. Notele obținute de candidat se înscriu în Suplimentul Diplomei de studii profesionale.

Ponderele probei teoretice constituie 40%, iar ponderea probei practice - 60% din nota generală a examenului de calificare care se calculează conform relațiilor:

Nota medie pentru examenului de calificare = Nota de la Proba practică x 0,6 + Nota de la Proba teoretică x 0,4.

Lucrarea de diplomă

Lucrarea de diplomă se evaluează cu note de către fiecare membru al Comisiei de evaluare și calificare, în baza scalei de notare de la „10” la „1”. Nota finală la lucrarea de diplomă se calculează până la sutimi ca media aritmetică a notelor acordate de membrii Comisiei de evaluare și calificare. Nota minimă de promovare fiind nota „5”.

2.4 Agregarea notei medii generale pentru program

Pentru obținerea Diplomei de studii profesionale este necesară realizarea integrală a programului de formare profesională, prevăzut de planul de învățământ, aprobat de Ministerul Educației, Culturii și Cercetării și susținerea cu succes a Examenului de calificare sau a Lucrării de diplomă.

Media generală pentru program se constituie din: media generală pe anii de studii, media de promovare a stagiilor de practică și media notelor la probele de evaluare ale examenului de calificare.

Media generală pe anii de studii se calculează ca media notelor la unitățile de curs de formare profesională, cuantificate cu Credite de Studii Transferabile.

Media de promovare a stagiilor de practică este constituită din media notelor la stagiile de practică, prevăzute de programul de formare profesională.

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

Pentru realizarea probei teoretice (scrise), Comisia responsabilă de elaborarea instrumentelor de evaluare, elaborează teste; exemple similare de teste vor fi pilotate cu 1-2 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 variante), 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 vor fi elaborate:

1. Formularul evaluatorului, care include criteriile de evaluare a aptitudinilor candidatului în realizarea procesului/produsului;
2. Baremul de apreciere a probei practice.

Pentru desfășurarea probei teoretice și probei practice, sunt necesare:

1. resurse umane:
 - a) elaboratori de teste;
 - b) observatori;
 - c) evaluatori ai testelor;
 - d) evaluatori ai probelor practice;
 - e) 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;
- e) sală de clasă cu proiector pentru prezentarea portofoliilor, lucrărilor de diplomă;
- f) laborator /spații pentru realizarea analizei de laborator;
- g) aparate /utilaje/material necesare pentru prelevarea probei și efectuarea analizei de laborator.

ASIGURAREA CALITĂȚII STANDARDULUI DE CALIFICARE

ETAPE	DESCRIPTORI/DOVEZI
Inițierea procesului de elaborare standardului de calificare	<p>Ministerul Agriculturii, Dezvoltării Regionale și Mediului, în cadrul Proiectului UE-ADA/Acțiunea 2017/389-857 „Dezvoltarea zonelor rurale în Republica Moldova (DevRAM)”, implementat de Centrul Educațional PRO DIDACTICA a solicitat elaborarea Standardului de calificare <i>Tehnician în industria alimentară</i>.</p> <p>Ministerul Educației, Culturii și Cercetării, prin ordinul nr. 173/2021, cu privire la constituirea Grupului de lucru pentru elaborarea standardului de calificare, a dispus elaborarea standardului de calificare <i>Tehnician în industria alimentară</i>.</p> <p>Standardul de calificare a fost avizat de 11 parteneri sociali, reprezentanții cărora au fost implicați în procesul de elaborare în calitate de membri ai Grupului de lucru pentru elaborarea standardului de calificare <i>Tehnician în industria alimentară</i>.</p> <p>Standardul de calificare este elaborat în baza Standardului ocupațional <i>Tehnician în industria alimentară</i>, aprobat prin Ordinul nr. 134/2020 al Ministerului Agriculturii, Dezvoltării Regionale și Mediului, publicat în Monitorul Oficial nr. 177 din 10.07.2020.</p> <p>Cale de acces: https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=122154&lang=ro.</p> <p>Conform descriptorilor de nivel, calificarea <i>Tehnician în industria alimentară</i> este de nivel 4 CNCRM.</p>
Elaborarea standardului de calificare	<p>Competența colectivă și potențialul relevant al grupului de lucru pentru elaborarea standardului de calificare au fost formate prin:</p> <ul style="list-style-type: none"> - participarea la trainingul „Implementarea Cadrului național al calificărilor din Republica Moldova”, cu durata de 40 ore (contact direct) – 1 persoană; - participarea la activitatea de „Formare a competențelor de elaborare, revizuire și validare a standardelor de calificare”, cu durata de 16 ore (contact direct) – 7 persoane; - elaborarea profilurilor și standardelor ocupaționale (2 persoane); - elaborarea standardelor de calificare (4 persoane); - elaborarea și recenzarea Curriculum-urilor la programele de studii pentru învățământul superior și profesional tehnic (5 persoane); - participarea la elaborarea politicilor educaționale și politicilor privind piața muncii (1 persoană).
Validarea standardului de calificare	<p>Standardul de calificare a fost validat de către Comitetul Sectorial pentru formarea profesională din agricultură și industria alimentară „AgroindVET”.</p>
Implementarea standardului de calificare	<p>- Furnizorii programelor de formare profesională <i>Tehnologia produselor de origine vegetală</i> și <i>Tehnologia produselor de origine animală</i> vor elabora Curriculumul și a Planul de învățământ pentru programele respective de formare profesională tehnică postsecundară conform cerințelor prezentului standard de</p>

	<p>calificare.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organizarea și desfășurarea evaluării absolvenților în scopul acordării calificării <i>Tehnician în industria alimentară</i> se va realiza în temeiul rezultatelor învățării stipulate în prezentul standard de calificare.
<p>Mecanisme de feedback și de îmbunătățire continuă a calității standardului de calificare</p>	<p>Prestatorul de servicii educaționale, autorizat și acreditat, este responsabil de colectarea feedback-ului de la părțile interesate în prezenta calificare și de informarea Ministerului Educației, Culturii și Cercetării despre necesitatea de modificare/îmbunătățire a standardului de calificare.</p> <p>Temei pentru revizuirea standardului de calificare va servi actualizarea standardului ocupațional, dezvoltarea noilor tehnologii în domeniul industriei alimentare, precum și armonizarea politicilor naționale cu cele europene în scopul îmbunătățirii flexibilității forței de muncă.</p> <p>Standardul de calificare va fi revizuit în termen de șase luni de la actualizarea Standardului ocupațional, luând în considerare schimbarea continuă a contextului socioeconomic, în general, precum și tendințele de dezvoltare a pieței muncii</p>
<p>Asigurarea transparenței</p>	<p>Standardul de calificare va fi publicat pe pagina web oficială a Ministerului Educației, Culturii și Cercetării, a prestatorilor programelor de formare profesională subsecvente și înscris în Registrul național al calificărilor.</p>