

CENTRUL NAȚIONAL DE DEZVOLTARE A  
ÎNVĂȚĂMÂNTULUI PROFESIONAL ȘI TEHNIC

Anexa nr. 2 la OMENCS nr. 4121 /13.06.2016

**STANDARD DE PREGĂTIRE  
PROFESIONALĂ**

**Calificarea profesională:  
PREPARATOR PRODUSE DIN CARNE ȘI PEȘTE**

**Nivel 3**

**Domeniul de pregătire profesională:  
*Industrie alimentară***

**2016**

Acest standard de pregătire profesională a fost elaborat în cadrul proiectului “Curriculum Revizuit în Învățământul Profesional și Tehnic (CRIPT)”, ID 58832

Proiectul a fost finanțat din FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Programul Operațional Sectorial Dezvoltarea Resurselor Umane 2007 – 2013

Axa prioritară: 1 “Educația și formarea profesională în sprijinul creșterii economice și dezvoltării societății bazate pe cunoaștere”

Domeniul major de intervenție 1.1 “Accesul la educație și formare profesională inițială de calitate”

---

Domeniul de pregătire profesională: Industrie alimentară

Nivel: 3

Calificarea profesională: Preparator produse din carne și pește

## GRUPUL DE LUCRU:

<b>MIRELA BOJOGA</b>	Inginer, profesor grad didactic I, Colegiul Tehnic de Industrie Alimentară "Dumitru Moțoc", București
<b>IOANA BRÂNZARU</b>	Inginer, profesor grad didactic I, Colegiul de Industrie Alimentară "Elena Doamna", Galați
<b>CRISTINA BRUMAR</b>	Inginer, profesor grad didactic I, Colegiul Tehnic de Industrie Alimentară "Dumitru Moțoc", București
<b>ADRIANA COZA</b>	Inginer, profesor grad didactic I, Colegiul Tehnic de Industrie Alimentară "Dumitru Moțoc", București
<b>ANA-DANIELA CRISTEA</b>	Inginer, profesor grad didactic I, Colegiul de Industrie Alimentară "Elena Doamna", Galați
<b>LILIANA DRAGHICI</b>	Inginer, profesor grad didactic I, Colegiul Tehnic de Industrie Alimentară "Dumitru Moțoc", București
<b>CAMELIA GROZAVU</b>	Inginer, profesor grad didactic I, Colegiul de Industrie Alimentară "Elena Doamna", Galați
<b>DANA IOANA ION</b>	Inginer, profesor grad didactic I, Colegiul de Industrie Alimentară "Elena Doamna", Galați
<b>MARIA LUMINITA NICHITA</b>	Inginer, profesor grad didactic I, Colegiul de Industrie Alimentară "Elena Doamna", Galați
<b>ELISABETA TACHE</b>	Inginer, profesor grad didactic I, Colegiul Tehnic de Industrie Alimentară "Dumitru Moțoc", București

## COORDONARE C.N.D.Î.P.T.:

**FLORENȚA CLAUDIA DUMITRU - inspector de specialitate/ expert curriculum**  
**LILIANA DRĂGHICI - inspector de specialitate/ expert curriculum**



## I. NOTĂ INTRODUCIVĂ

### Titlul calificării: Preparator produse din carne și pește

**Descrierea succintă a calificării:** Această calificare asigură absolventului cunoștințele teoretice și practice necesare desfășurării activității de producție privind prelucrarea cărnii în vederea consumului și fabricarea produselor din carne și pește în spații special amenajate.

**Ocupațiile COR\* (Clasificarea Ocupațiilor din România) ce pot fi practicate, inclusiv codurile din COR:**

751101 Carmangier	816002 Operator la valorificarea subproduselor de abator
751103 Măcelar	816007 Operator la fabricarea mezelurilor
751102 Ciontolitor tranșator carne	816014 Mățar
751104 Sterilizator	818301 Mașinist la mașinile de ambalat
751106 Lucrător în prelucrarea peștelui	818302 Operator la mașinile etichetat
751107 Afumător carne	
816001 Operator la prepararea conservelor din carne, pește și în amestec legume și pește	

\* **NOTĂ:** Lista ocupațiilor COR care pot fi practicate este dată cu titlu de exemplu. Absolvenții care dobândesc această calificare pot practica și alte ocupații din domeniu, de același nivel sau de nivel inferior, în funcție de decizia angajatorului.

### Lista unităților de rezultate ale învățării:

#### • Unități de rezultate ale învățării tehnice generale

1. Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă și de protecția mediului în industria alimentară
2. Aplicarea noțiunilor de microbiologie și a normelor de igienă în industria alimentară
3. Exploatarea utilajelor și echipamentelor utilizate în industria alimentară
4. Executarea operațiilor de bază în laborator în industria alimentară

#### • Unități de rezultate ale învățării tehnice specializate

5. Sacrificarea animalelor în abator
6. Prelucrarea carcaselor și a materiilor auxiliare
7. Fabricarea preparatelor din carne
8. Fabricarea semiconservelor și a conservelor din carne și pește

**Competențele cheie, vizate de calificarea descrisă prin standardul de pregătire profesională, specifice celor 8 domenii de competențe cheie, descrise prin Legea educației naționale nr.1/2011, sunt integrate în unitățile de rezultate ale învățării tehnice generale sau specializate, așa cum sunt prezentate în rezultatele învățării descrise în continuare, pentru fiecare unitate de rezultate ale învățării. Acestea sunt evidențiate cu caractere italice.**

### Nivelul de calificare conform Cadrului național al calificărilor – 3

**Oportunități la finalizarea programului de formare: angajarea pe piața muncii în una din ocupațiile specificate sau continuarea studiilor într-o calificare de nivel superior.**



Domeniul de pregătire profesională: Industrie alimentară

Nivel: 3

Calificarea profesională: Preparator produse din carne și pește

II. TABEL DE CORELARE A UNITĂȚILOR DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII (URI) CU UNITĂȚILE DE COMPETENȚĂ/COMPETENȚE SPECIFICE OCUPAȚIILOR CARE POT FI PRACTICATE

<p>URI - Calificarea IPT: <b>Preparator produse din carne și pește</b></p>	<p>Unități de competență/ Competențe profesionale din Standardul Ocupațional/ propuse de angajator</p>
<p>1. Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă și de protecția mediului în industria alimentară</p>	<p><b>Unități de competență/ Competențe profesionale din Standardul Ocupațional „Măcelar”</b> 1. Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă 2. Aplicarea normelor de protecția mediului</p>
	<p><b>Unități de competență/ Competențe profesionale din Standardul Ocupațional „Tranșator”</b> 1. Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă 2. Aplicarea normelor de protecția mediului</p>
	<p><b>Unități de competență/ Competențe profesionale din Standardul Ocupațional „Preparator produse din carne”</b> 1. Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă 2. Aplicarea normelor de protecția mediului</p>
	<p><b>Unități de competență/ Competențe profesionale din Standardul Ocupațional „Preparator conserve”</b> 1. Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă 2. Aplicarea normelor de protecția mediului</p>
	<p><b>Unități de competență/ Competențe profesionale din Standardul Ocupațional „Operator fabricare conserve”</b> 1. Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă 2. Aplicarea normelor de protecția mediului</p>
<p>2. Aplicarea noțiunilor de microbiologie și a normelor de igienă în industria alimentară</p>	<p><b>Unități de competență/ Competențe profesionale din Standardul Ocupațional „Preparator semiconserva din pește”</b> 1. Asigurarea materialelor necesare derulării activității 2. Completarea documentelor în secțiile de producție 3. Aplicarea NPM și NPSI</p> <p><b>Unități de competență/ Competențe profesionale din Standardul Ocupațional „Măcelar”</b> 1. Organizarea activității proprii 2. Aplicarea normelor de igienă și de siguranța alimentelor</p> <p><b>Unități de competență/ Competențe profesionale din Standardul Ocupațional „Tranșator”</b> 1. Organizarea activității proprii 2. Aplicarea normelor de igienă și de siguranța alimentelor</p> <p><b>Unități de competență/ Competențe profesionale din Standardul Ocupațional „Preparator produse din carne”</b> 1. Organizarea activității proprii</p>



Domeniul de pregătire profesională: Industrie alimentară

Nivel: 3

Calificarea profesională: Preparator produse din carne și pește

	<p>2. Aplicarea normelor de igienă și de siguranța alimentelor</p> <p><b>Unități de competență/ Competențe profesionale din Standardul Ocupațional „Preparator conserve”</b></p> <p>1. Organizarea activității proprii</p> <p>2. Aplicarea normelor de igienă și de siguranța alimentelor</p> <p><b>Unități de competență/ Competențe profesionale din Standardul Ocupațional „Operator fabricare conserve”</b></p> <p>1. Organizarea activității proprii</p> <p>2. Aplicarea normelor de igienă și de siguranța alimentelor</p> <p><b>Unități de competență/ Competențe profesionale din Standardul Ocupațional „Preparator semiconserve din pește”</b></p> <p>1. Asigurarea condițiilor igienico - sanitare</p> <p>2. Prevenirea poluării mediului</p> <p>3. Planificarea activității proprii</p> <p><b>Unități de competență/ Competențe profesionale din Standardul Ocupațional „Măcelar”</b></p> <p>1. Întocmirea documentelor specifice</p> <p><b>Unități de competență/ Competențe profesionale din Standardul Ocupațional „Tranzător”</b></p> <p>1. Întocmirea documentelor specifice</p> <p><b>Unități de competență/ Competențe profesionale din Standardul Ocupațional „Preparator produse din carne”</b></p> <p>1. Întocmirea documentelor specifice</p> <p><b>Unități de competență/ Competențe profesionale din Standardul Ocupațional „Preparator conserve”</b></p> <p>1. Întocmirea documentelor specifice</p> <p><b>Unități de competență/ Competențe profesionale din Standardul Ocupațional „Operator fabricare conserve”</b></p> <p>1. Întocmirea documentelor specifice</p> <p><b>Unități de competență/ Competențe profesionale din Standardul Ocupațional „Preparator semiconserve din pește”</b></p> <p>1. Ambalarea și depozitarea produsului finit</p>
<p>3. Exploatarea utilajelor și echipamentelor utilizate în industria alimentară</p>	
<p>4. Executarea operațiilor de bază în laborator în industria alimentară</p>	<p>-</p>
<p>5. Sacrificarea animalelor în abator</p>	<p><b>Unități de competență/ Competențe profesionale din Standardul Ocupațional „Măcelar”</b></p> <p>1. Preluarea animalelor pentru sacrificare</p> <p>2. Pregătirea animalelor pentru sacrificare</p> <p>3. Suprimarea vieții animalelor - prelucrarea inițială</p>
<p>6. Prelucrarea carcaselor și a</p>	<p><b>Unități de competență/ Competențe profesionale din Standardul Ocupațional „Măcelar”</b></p>



Domeniul de pregătire profesională: Industrie alimentară

Nivel: 3

Calificarea profesională: Preparator produse din carne și pește



	<p>1. Prelucrarea finală a carcaselor de carne</p> <p>2. Ambalarea și etichetarea cărnii și subproduselor de abator</p> <p>3. Transportul și depozitarea cărnii și subproduselor de abator</p> <p>4. Valorificarea altor componente rezultate din prelucrarea finală</p> <p style="text-align: center;"><b>Unități de competență/ Competențe profesionale din Standardul Ocupațional „Tranșator”</b></p> <p>1. Ambalarea și etichetarea cărnii și subproduselor de abator</p> <p>2. Transportul și depozitarea cărnii și subproduselor de abator</p> <p>3. Aprovizionarea cu materii prime pentru tranșare</p> <p>4. Tranșarea - Dezosarea</p> <p>5. Finisarea cărnii</p> <p>6. Prepararea produselor de carmangerie</p> <p>7. Transportul și depozitarea semifabricatelor, cărnii și produselor de carmangerie</p> <p>8. Pregătirea pentru comercializare</p>
<p>7. Fabricarea preparatelor din carne</p>	<p style="text-align: center;"><b>Unități de competență/ Competențe profesionale din Standardul Ocupațional „Măcelar”</b></p> <p>1. Transportul și depozitarea cărnii și subproduselor de abator</p> <p>2. Valorificarea altor componente rezultate din prelucrarea finală</p> <p style="text-align: center;"><b>Unități de competență/ Competențe profesionale din Standardul Ocupațional „Tranșator”</b></p> <p>1. Aprovizionarea cu materii prime pentru tranșare</p> <p>2. Tranșarea - Dezosarea</p> <p>3. Finisarea cărnii</p> <p>4. Prepararea produselor de carmangerie</p> <p>5. Transportul și depozitarea semifabricatelor, cărnii și produselor de carmangerie</p> <p>6. Pregătirea pentru comercializare</p> <p style="text-align: center;"><b>Unități de competență/ Competențe profesionale din Standardul Ocupațional „Preparator produse din carne”</b></p> <p>1. Aprovizionarea cu materii prime și auxiliare necesare preparării produselor din carne</p> <p>2. Conservarea - maturarea materiilor prime</p> <p>3. Prepararea compoziției pentru semifabricatele în membrană</p> <p>4. Prepararea semifabricatelor în membrană</p> <p>5. Prepararea specialităților din carne</p> <p>6. Manipularea și transportul materiilor prime, auxiliare și a semifabricatelor</p>
<p>8. Fabricarea semiconservelor și a conservelor din carne și pește</p>	<p style="text-align: center;"><b>Unități de competență/ Competențe profesionale din Standardul Ocupațional „Măcelar”</b></p> <p>1. Transportul și depozitarea cărnii și subproduselor de abator</p> <p>2. Valorificarea altor componente rezultate din prelucrarea finală</p> <p style="text-align: center;"><b>Unități de competență/ Competențe profesionale din Standardul Ocupațional „Tranșator”</b></p>

Domeniul de pregătire profesională: Industrie alimentară

Nivel: 3

Calificarea profesională: Preparator produse din carne și pește

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aprovizionarea cu materii prime pentru tranșare</li> <li>2. Tranșarea - Dezosarea</li> <li>3. Finisarea cărnii</li> <li>4. Prepararea produselor de carmangerie</li> <li>5. Transportul și depozitarea semifabricatelor, cărnii și produselor de carmangerie</li> <li>6. Pregătirea pentru comercializare</li> </ol>	
<p><b>Unități de competență/ Competențe profesionale din Standardul Ocupațional „Preparator produse din carne”</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aprovizionarea cu materii prime și auxiliare necesare preparării produselor din carne</li> <li>2. Conservarea - maturarea materiilor prime</li> <li>3. Prepararea compoziției pentru semifabricatele în membrană</li> <li>4. Prepararea semifabricatelor în membrană</li> <li>5. Prepararea specialităților din carne</li> <li>6. Manipularea și transportul materiilor prime, auxiliare și a semifabricatelor</li> </ol>	
<p><b>Unități de competență/ Competențe profesionale din Standardul Ocupațional „Preparator conserve”</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aprovizionarea cu materii prime și auxiliare pentru prepararea conservelor</li> <li>2. Selectarea materiei prime pentru prepararea conservelor</li> <li>3. Porționarea materiei prime pentru prepararea conservelor</li> <li>4. Pregătirea lichidelor de umplere</li> <li>5. Tratarea termică a materiei prime pentru prepararea conservelor</li> </ol>	
<p><b>Unități de competență/ Competențe profesionale din Standardul Ocupațional „Operator fabricare conserve”</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aprovizionarea cu materiale auxiliare pentru realizarea conservelor</li> <li>2. Realizarea conservelor</li> <li>3. Tratarea termică a conservelor</li> <li>4. Ștanțarea conservelor</li> <li>5. Etichetarea conservelor</li> <li>6. Transportul și depozitarea conservelor</li> </ol>	
<p><b>Unități de competență/ Competențe profesionale din Standardul Ocupațional „Preparator semiconserve din pește”</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prelucrarea deșeurilor din pește</li> <li>2. Prelucrarea primară a materiei prime</li> <li>3. Procesarea peștelui prelucrat inițial și a subproduselor din pește</li> <li>4. Recepționarea materiei prime</li> </ol>	



Domeniul de pregătire profesională: Industrie alimentară  
Nivel: 3

Calificarea profesională: Preparator produse din carne și pește

**III. UNITĂȚILE DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII CORESPUNZĂTOARE  
COMPETENȚELOR IDENTIFICATE PENTRU OCUPAȚIA / OCUPAȚIILE VIZATE ȘI  
STANDARDELE DE EVALUARE ASOCIATE ACESTORA**

**UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE GENERALE 1:  
APLICAREA NORMELOR DE SECURITATE ȘI SĂNĂTATE ÎN MUNCĂ ȘI DE PROTECȚIA  
MEDIULUI ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ**

**Rezultatele învățării:**

<b>Cunoștințe</b>	<b>Abilități</b>	<b>Atitudini</b>
<p><b>1.1.1.</b> Legislația și normele privind securitatea și sănătatea în muncă, PSI și protecția mediului, în industria alimentară</p> <p><b>1.1.2.</b> Instruirea personalului în conformitate cu legislația și normele de securitate și sănătate în muncă</p> <p><b>1.1.3.</b> Echipamente de protecție individuală pentru lucrătorii din industria alimentară</p> <p><b>1.1.4.</b> Echipamente și materiale de stingere a incendiilor</p> <p><b>1.1.5.</b> Factori de risc din industria alimentară</p> <p><b>1.1.6.</b> Accidente de muncă și boli profesionale</p> <p><b>1.1.7.</b> Măsuri de prim ajutor în caz de accident</p> <p><b>1.1.8.</b> Măsuri de urgență și de evacuare specifice locului de muncă</p> <p><b>1.1.9.</b> Circuitul deșeurilor și reziduurilor din industria alimentară</p> <p><b>1.1.10.</b> Echipamente și ustensile pentru colectarea, depozitarea și evacuarea deșeurilor și reziduurilor</p> <p><b>1.1.11.</b> Surse de poluare din industria alimentară</p>	<p><b>1.2.1.</b> Aplicarea legislației și normelor privind securitatea și sănătatea în muncă, PSI și protecția mediului în efectuarea activităților specifice</p> <p><b>1.2.2.</b> Întreținerea și utilizarea echipamentelor din dotare</p> <p><b>1.2.3.</b> Semnalarea deficiențelor constatate în aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă și de protecție a mediului, persoanelor abilitate</p> <p><b>1.2.4.</b> Identificarea factorilor de risc din industria alimentară care provoacă boli profesionale</p> <p><b>1.2.5.</b> Acordarea primului ajutor în caz de accident</p> <p><b>1.2.6.</b> Raportarea în timp util, către persoanele abilitate, a situațiilor de risc/ pericolelor/ surselor de poluare, de la locul de muncă, conform regulamentelor/ procedurilor interne</p> <p><b>1.2.7.</b> Aplicarea măsurilor de urgență și de evacuare respectând regulamentele/ procedurile interne, specifice locului de muncă</p> <p><b>1.2.8.</b> Respectarea circuitului deșeurilor și reziduurilor</p> <p><b>1.2.9.</b> Identificarea surselor de poluare</p> <p><b>1.2.10.</b> Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate</p>	<p><b>1.3.1.</b> Asumarea responsabilității în efectuarea activităților specifice pentru asigurarea securității personale și a celorlalți participanți la proces</p> <p><b>1.3.2.</b> Corectitudine și consecvență în întreținerea și utilizarea echipamentelor din dotare</p> <p><b>1.3.3.</b> Spirit de observație și promptitudine în semnalarea deficiențelor constatate</p> <p><b>1.3.4.</b> Spirit de observație și promptitudine în identificarea și raportarea situațiilor de risc/ surselor de poluare la locul de muncă</p> <p><b>1.3.5.</b> Asumarea responsabilității în executarea sarcinilor de lucru în vederea evitării îmbolnăvirilor profesionale</p> <p><b>1.3.6.</b> Capacitate de decizie și reacție în acordarea primului ajutor</p> <p><b>1.3.7.</b> Colaborarea cu membrii echipei în aplicarea măsurilor de urgență și de evacuare la locul de muncă</p> <p><b>1.3.8.</b> Asumarea responsabilității în respectarea reglementărilor /procedurilor interne privind circuitului deșeurilor și reziduurilor</p> <p><b>1.3.9.</b> Manifestarea inițiativei în rezolvarea unor situații problemă</p>

Notă: In codul de trei cifre, prima cifră corespunde numărului de ordine al unității de rezultate ale învățării în cadrul calificării, a doua cifră corespunde numărului de ordine al categoriei rezultatului învățării (1 –cunoștințe, 2 –abilități, 3 –atitudini), iar a treia cifră numărului de ordine al rezultatului învățării în cadrul fiecărei categorii de rezultate ale învățării



**Domenii de competențe cheie și rezultate ale învățării specifice acestora, integrate și dezvoltate în cadrul unității de rezultate ale învățării tehnice generale „Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă și de protecția mediului în industria alimentară”:**

- **Competențe de comunicare în limba română și în limba maternă:**
  - Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate
  - Semnalarea deficiențelor constatate în aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă și de protecție a mediului, persoanelor abilitate
  - Raportarea în timp util, către persoanele abilitate, a situațiilor de risc/ pericolelor/ surselor de poluare, de la locul de muncă, conform regulamentelor/ procedurilor interne.
- **Competența de a învăța să înveți:**
  - Aplicarea legislației și normelor privind securitatea și sănătatea în muncă, PSI și protecția mediului în efectuarea activităților specifice
- **Competențe sociale și civice:**
  - Asumarea responsabilității în executarea sarcinilor de lucru în vederea evitării îmbolnăvirilor profesionale
  - Colaborarea cu membrii echipei în aplicarea măsurilor de urgență și de evacuare la locul de muncă
  - Acordarea primului ajutor în caz de accident
- **Competențe antreprenoriale:**
  - Manifestarea inițiativei în rezolvarea unor situații problemă
  - Asumarea responsabilității în efectuarea activităților specifice pentru asigurarea securității personale și a celorlalți participanți la proces
  - Asumarea responsabilității în respectarea reglementărilor/ procedurilor interne privind circuitului deșeurilor și reziduurilor

**Lista minimă de resurse materiale (echipamente, unelte și instrumente, machete, materii prime și materiale, documentații tehnice, economice, juridice etc.) necesare dobândirii rezultatelor învățării (existente în școală sau la operatorul economic):**

**Mijloace didactice:**

- Legislație de securitate și sănătate în muncă, apărare împotriva incendiilor și protecția mediului în vigoare, norme, regulamente, proceduri interne
- Manuale școlare de specialitate
- Softuri educaționale, filme didactice
- Fișe individuale de instruire pentru SSM și PSI

**Echipamente:**

- Echipament de protecție individual: halat, pantalon și bluză, șorț, mănuși, cizme de cauciuc, pufoaică, cască etc.
- Echipamente și materiale de stingere a incendiilor: extincitoare cu praf și CO<sub>2</sub>, hidranți și guri de hidranți, nisip, găleți, lopeți, etc.
- Echipamente și ustensile pentru colectarea, depozitarea și evacuarea deșeurilor și reziduurilor
- Sisteme de avertizare, de semnalizare a hidranților și a punctelor PSI, plan de evacuare
- Atelier școală sau secție de producție din domeniul industriei alimentare, dotate corespunzător

**Standardul de evaluare asociat unității de rezultate ale învățării**

**Criterii și indicatori de realizare și ponderea acestora:**

Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora	Indicatorii de realizare și ponderea acestora
1.	<b>Primirea și planificarea sarcinii de lucru</b> 35%	Selectarea legislației și a normativelor în vigoare privind securitatea și sănătatea în muncă, PSI și protecția 20%

			mediului, pentru executarea sarcinii de lucru	
			Selectarea echipamentului de protecție individual necesar efectuării sarcinii de lucru	30%
			Selectarea echipamentelor și materialelor necesare efectuării sarcinii de lucru	30%
			Verificarea responsabilă a sistemelor de siguranță și de semnalizare existente la locul de muncă	20%
2.	<b>Realizarea sarcinii de lucru</b>	<b>50%</b>	Utilizarea documentației de specialitate și a legislației și a normativelor în vigoare privind securitatea și sănătatea în muncă, PSI și protecția mediului, pentru executarea sarcinii de lucru în condiții de siguranță	30%
			Executarea sarcinilor de lucru cu aplicarea normelor de securitatea și sănătatea în muncă, PSI și protecția mediului	50%
			Verificarea măsurii în care au fost respectate și aplicate normele de securitate și sănătate în muncă, PSI și protecția mediului	20%
3.	<b>Prezentarea și promovarea sarcinii realizate</b>	<b>15%</b>	Precizarea normelor de securitate și sănătate în muncă, PSI și protecția mediului care au fost aplicate la efectuarea sarcinii de lucru	20%
			Exprimarea cursivă, coerentă în prezentarea modului de rezolvare a sarcinii de lucru	40%
			Utilizarea terminologiei de specialitate în prezentarea normelor aplicate și a modului de rezolvare a sarcinii de lucru	40%



**UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE GENERALE 2:  
 APLICAREA NOȚIUNILOR DE MICROBIOLOGIE ȘI A NORMELOR DE IGIENĂ ÎN  
 INDUSTRIA ALIMENTARĂ**

**Rezultatele învățării:**

<b>Cunoștințe</b>	<b>Abilități</b>	<b>Atitudini</b>
<p>2.1.1 Caracterizarea microorganismelor</p> <p>2.1.2 Tehnici de realizare a preparatelor umede și uscate</p> <p>2.1.3 Acțiunea factorilor externi asupra microorganismelor</p> <p>2.1.4 Moduri de răspândire a microorganismelor în natură</p> <p>2.1.5 Microorganisme utile și dăunătoare în industria alimentară</p> <p>2.1.6 Reguli de igienă individuală în industria alimentară</p> <p>2.1.7 Metode de igienizare a spațiilor și echipamentelor din industria alimentară</p> <p>2.1.8 Boli datorate consumului de alimente contaminate</p> <p>2.1.9 Factori care duc la contaminarea alimentelor</p>	<p>2.2.1 Examinarea microscopică a bacteriilor, drojdiilor și mucegaiurilor</p> <p>2.2.2 Identificarea microorganismelor utile și dăunătoare</p> <p>2.2.3 Aplicarea regulilor de igienă individuală</p> <p>2.2.4 Igienizarea spațiilor și echipamentelor din industria alimentară</p> <p>2.2.5 Pregătirea materialelor de igienizare</p> <p>2.2.6 Aplicarea bunelor practici de igienizare, manipulare, depozitare și transport la fabricarea produselor alimentare</p> <p>2.2.7 Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate</p> <p>2.2.8 Comunicarea/ raportarea rezultatelor activității profesionale desfășurate</p>	<p>2.3.1 Conștientizarea importanței factorilor externi asupra dezvoltării microorganismelor din industria alimentară</p> <p>2.3.2 Respectarea procedurii de lucru la efectuarea analizelor microbiologice</p> <p>2.3.3 Respectarea procedurii de lucru la efectuarea operațiilor de igienizare</p> <p>2.3.4 Colaborarea cu membrii echipei pentru respectarea regulilor de igienă a spațiilor și echipamentelor din industria alimentară</p> <p>2.3.5 Asumarea responsabilității în abordarea unei conduite preventive pentru eliminarea riscurilor de îmbolnăvire prin consumul de alimente contaminate</p> <p>2.3.6 Respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă, protecția mediului și PSI la igienizarea spațiilor și echipamentelor</p> <p>2.3.7 Asumarea inițiativei în rezolvarea unor probleme</p>

*Notă: In codul de trei cifre, prima cifră corespunde numărului de ordine al unității de rezultate ale învățării în cadrul calificării, a doua cifră corespunde numărului de ordine al categoriei rezultatului învățării (1 –cunoștințe, 2 –abilități, 3 –atitudini), iar a treia cifră numărului de ordine al rezultatului învățării în cadrul fiecărei categorii de rezultate ale învățării*

**Domenii de competențe cheie și rezultate ale învățării specifice acestora, integrate și dezvoltate în cadrul unității de rezultate ale învățării tehnice generale „Aplicarea noțiunilor de microbiologie și a normelor de igienă în industria alimentară”:**

- **Competențe de comunicare în limba română și în limba maternă:**
  - Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate
  - Comunicarea/ raportarea rezultatelor activității profesionale desfășurate
- **Competența de a învăța să înveți:**
  - Respectarea procedurii de lucru la efectuarea analizelor microbiologice
  - Respectarea procedurii de lucru la efectuarea operațiilor de igienizare
- **Competențe sociale și civice:**
  - Colaborarea cu membrii echipei pentru respectarea regulilor de igienă a spațiilor și echipamentelor din industria alimentară
- **Competențe antreprenoriale:**
  - Asumarea inițiativei în rezolvarea unor probleme

- Asumarea responsabilității în abordarea unei conduite preventive pentru eliminarea riscurilor de îmbolnăvire prin consumul de alimente contaminate
- **Competențe de bază de matematică, științe și tehnologie:**
- Respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă, protecția mediului și PSI la igienizarea spațiilor și echipamentelor

**Lista minimă de resurse materiale (echipamente, unelte și instrumente, machete, materii prime și materiale, documentații tehnice, economice, juridice etc.) necesare dobândirii rezultatelor învățării (existente în școală sau la operatorul economic):**

**Mijloace didactice:**

- pliante, cataloage, reviste de specialitate
- manuale școlare de specialitate
- softuri educaționale, filme didactice
- retroproiector/videoproiector
- computer
- planșe
- seturi de fișe de lucru

**Resurse materiale:**

- retroproiector/ videoproiector
- computer
- microscop binocular
- preparate microscopice
- lame, lamele
- substanțe de colorare și fixare a preparatelor
- mostre de produse alimentare
- pahare Berzelius,anse, eprubete
- pipete Pasteur, hârtie de filtru
- bec de gaz
- substanțe de igienizare

**Laboratorul de microbiologie, dotat cu aparatură, ustensile și sticlărie specifice**

**Standardul de evaluare asociat unității de rezultate ale învățării**

**Criterii și indicatori de realizare și ponderea acestora:**

Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora	Indicatorii de realizare și ponderea acestora		
1.	<b>Primirea și planificarea sarcinii de lucru</b>	<b>30%</b>	Stabilirea etapelor de lucru la examinarea microorganismelor	<b>40%</b>
			Alegerea instrumentelor și a echipamentelor, substanțelor pentru sarcinii de lucru	<b>30%</b>
			Asigurarea condițiilor de desfășurare a sarcina de lucru	<b>30%</b>
2.	<b>Realizarea sarcinii de lucru</b>	<b>50%</b>	Respectarea indicațiilor privind modul de lucru la identificarea și examinarea microorganismelor	<b>30%</b>
			Folosirea corespunzătoare a aparatelor/ echipamentelor de lucru, substanțelor	<b>50%</b>
			Verificarea măsurii în care au fost respectate și aplicate normele de igienă/ igienizare pentru efectuarea sarcinii de lucru	<b>20%</b>



3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	20%	Corectitudinea realizării sarcinii de lucru la identificarea și examinarea microorganismelor	30%
			Enumerarea, în succesiune logică, a etapelor de realizare a sarcinii de lucru la identificarea și examinarea microorganismelor	30%
			Utilizarea terminologiei de specialitate în prezentarea sarcinii de lucru	40%



**UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE GENERALE 3:  
EXPLOATAREA UTILAJELOR ȘI ECHIPAMENTELOR UTILIZATE ÎN INDUSTRIA  
ALIMENTARĂ**

**Rezultatele învățării:**

<b>Cunoștințe</b>	<b>Abilități</b>	<b>Atitudini</b>
<p><b>3.1.1</b> Termeni specifici unui proces tehnologic</p> <p><b>3.1.2</b> Bilanț de materiale</p> <p><b>3.1.3</b> Transportul materialelor solide, lichide și gazoase</p> <p><b>3.1.4</b> Transport pneumatic</p> <p><b>3.1.5</b> Mărunțirea materialelor</p> <p><b>3.1.6</b> Separarea amestecurilor</p> <p><b>3.1.7</b> Amestecarea materialelor solide, păstoase și lichide</p> <p><b>3.1.8</b> Operații bazate pe transfer de căldură</p> <p><b>3.1.9</b> Operații care asigură conservarea prin reducerea umidității</p> <p><b>3.1.10</b> Operația de condensare</p> <p><b>3.1.11</b> Operația de distilare</p>	<p><b>3.2.1</b> Utilizarea termenilor specifici unui proces tehnologic</p> <p><b>3.2.2</b> Identificarea tipului de operație</p> <p><b>3.2.3</b> <i>Calcularea cantităților de materii prime, semifabricate și produse finite prin bilanț de materiale</i></p> <p><b>3.2.4</b> Identificarea aparatului/ utilajului/ instalației folosite în industria alimentară</p> <p><b>3.2.5</b> Pregătirea aparatului/ utilajului/ instalației pentru pornire/ oprire</p> <p><b>3.2.6</b> Executarea manevrelor de pornire/ oprire a aparatelor/ utilajelor/ instalațiilor folosite în industria alimentară</p> <p><b>3.2.7</b> Supravegherea funcționării aparatelor/ utilajelor/ instalațiilor folosite în industria alimentară</p> <p><b>3.2.8</b> <i>Accesarea, căutarea și folosirea serviciilor prin internet pentru documentarea privind aparate, utilaje și echipamente utilizate în industria alimentară</i></p> <p><b>3.2.9</b> <i>Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate</i></p> <p><b>3.2.10</b> <i>Comunicarea/ raportarea rezultatelor activităților profesionale desfășurate</i></p>	<p><b>3.3.1</b> Exploatarea aparatelor/ utilajelor/ instalațiilor conform indicațiilor din fișa tehnică</p> <p><b>3.3.2</b> <i>Respectarea cu strictețe a succesiunii operațiilor tehnologice indicate în fișele tehnologice</i></p> <p><b>3.3.3</b> Raportarea imediată a incidentelor funcționale ce apar în timpul exploatării aparatului/ utilajului/ instalației</p> <p><b>3.3.4</b> Executarea pornirii a utilajelor în condiții de siguranță</p> <p><b>3.3.5</b> Conștientizarea importanței respectării normelor de sănătate și securitate în muncă și de protecție a mediului</p> <p><b>3.3.6</b> <i>Asumarea, în cadrul echipei de la locul de muncă, a responsabilității pentru sarcina de lucru primită</i></p> <p><b>3.3.7</b> <i>Manifestarea inițiativei în rezolvarea unor situații problemă</i></p> <p><b>3.3.8</b> <i>Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul îndeplinirii sarcinilor de la locul de muncă</i></p>

*Notă: In codul de trei cifre, prima cifră corespunde numărului de ordine al unității de rezultate ale învățării în cadrul calificării, a doua cifră corespunde numărului de ordine al categoriei rezultatului învățării (1 –cunoștințe, 2 –abilități, 3 –atitudini), iar a treia cifră numărului de ordine al rezultatului învățării în cadrul fiecărei categorii de rezultate ale învățării*

**Domenii de competențe cheie și rezultate ale învățării specifice acestora, integrate și dezvoltate în cadrul unității de rezultate ale învățării tehnice generale „Exploatarea utilajelor și echipamentelor utilizate în industria alimentară”:**

- **Competențe de comunicare în limba română și în limba maternă:**
  - Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate
  - Comunicarea/ raportarea rezultatelor activităților profesionale desfășurate
- **Competențe de bază de matematică, științe și tehnologie:**
  - Calcularea cantităților de materii prime, semifabricate și produse finite prin bilanț de materiale

- **Competențe digitale de utilizare a tehnologiei informației ca instrument de învățare și cunoaștere:**
  - Accesarea, căutarea și folosirea serviciilor prin internet pentru documentarea privind aparate, utilaje și echipamente utilizate în industria alimentară
- **Competența de a învăța să înveți:**
  - Respectarea cu strictețe a succesiunii operațiilor tehnologice indicate în fișele tehnologice
- **Competențe sociale și civice:**
  - Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul îndeplinirii sarcinilor de la locul de muncă
- **Competențe antreprenoriale:**
  - Manifestarea inițiativei în rezolvarea unor situații problemă
  - Asumarea, în cadrul echipei de la locul de muncă, a responsabilității pentru sarcina de lucru primită

**Lista minimă de resurse materiale (echipamente, unelte și instrumente, machete, materii prime și materiale, documentații tehnice, economice, juridice etc.) necesare dobândirii rezultatelor învățării (existente în școală sau la operatorul economic):**

- manuale școlare
- softuri educaționale (programe de simulare a funcționării utilajelor)
- echipament individual de protecție, echipament de lucru
- planșe cu utilaje/ aparate/ instalații necesare pentru efectuarea operațiilor din industria alimentară
- machete de utilaje/ aparate/ instalații necesare pentru efectuarea operațiilor din industria alimentară

**Standardul de evaluare asociat unității de rezultate ale învățării**

**Criterii și indicatori de realizare și ponderea acestora:**

Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora		Indicatorii de realizare și ponderea acestora	
	1.	<b>Primirea și planificarea sarcinii de lucru</b>	<b>35%</b>	Alegerea utilajelor, echipamentelor de protecție adaptate sarcinii de lucru
			Identificarea utilajului/ aparatului din instalație	<b>30%</b>
			Asigurarea condițiilor de desfășurare a lucrării cu respectarea normelor de securitatea sănătate în muncă și protejarea mediului	<b>40%</b>
2.	<b>Realizarea sarcinii de lucru</b>	<b>50%</b>	Aplicarea instrucțiunilor de lucru la exploatarea utilajului/ aparatului/ instalației	<b>20%</b>
			Efectuarea, în succesiune logică, a operațiilor de exploatare a utilajului/ aparatului/ instalației precizate prin sarcina de lucru	<b>40%</b>
			Mentinerea curățeniei la locul de muncă	<b>10%</b>
			Întocmirea fișei de lucru corespunzătoare lucrării efectuate	<b>30%</b>
3.	<b>Prezentarea și promovarea sarcinii realizate</b>	<b>15%</b>	Prezentarea utilajului/ aparatului/ instalației (elemente componente, circulația materialelor în utilaj,	<b>30%</b>

		principiul de funcționare)	
		Enumerarea, în succesiune logică, a manevrelor de la pornirea până la oprirea utilajului/ aparatului/ instalației	<b>45%</b>
		Utilizarea terminologiei de specialitate în caracterizarea utilajului/ aparatului/ instalației	<b>25%</b>





**UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE GENERALE 4:  
EXECUTAREA OPERAȚIILOR DE BAZĂ ÎN LABORATOR ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ**

**Rezultatele învățării:**

<b>Cunoștințe</b>	<b>Abilități</b>	<b>Atitudini</b>
<p>4.1.1 Vase, ustensile și aparatură de laborator</p> <p>4.1.2 Metode de măsurarea mărimilor fizice: masă, volum, densitate și temperatură</p> <p>4.1.3 Operații curente de laborator pentru separarea și purificarea substanțelor</p> <p>4.1.4 Metode de analiză senzorială a materiilor prime/ semifabricatelor/ produselor finite din industria alimentară</p>	<p>4.2.1 Selectarea vaselor, ustensilelor și aparaturii de laborator în funcție de lucrarea executată</p> <p>4.2.2 Efectuarea cântăririi</p> <p>4.2.3 Măsurarea volumului, densității, temperaturii</p> <p>4.2.4 Executarea operațiilor curente de laborator</p> <p>4.2.5 Alegerea metodei de analiză senzorială în scopul aprecierii calității materiilor prime/ semifabricatelor/ produselor finite din industria alimentară</p> <p>4.2.6 Determinarea caracteristicilor senzoriale a materiilor prime/ semifabricatelor/ produselor finite din industria alimentară</p> <p>4.2.7 Efectuarea calculelor specifice metodelor de analize.</p> <p>4.2.8 Interpretarea rezultatelor analizelor efectuate</p> <p>4.2.9 Comunicarea/ Raportarea rezultatelor activității profesionale desfășurate</p> <p>4.2.10 Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate în descrierea operațiilor curente de laborator</p> <p>4.2.11 Utilizarea documentației de specialitate în executarea operațiilor curente și analizelor senzoriale</p>	<p>4.3.1 Comunicarea, în cadrul echipei de lucru, în scopul realizării sarcinilor de lucru primite</p> <p>4.3.2 Asumarea răspunderii în efectuarea calculelor specifice la efectuarea operațiilor de laborator</p> <p>4.3.3 Respectarea cerințelor prevăzute în fișele de lucru la efectuarea lucrărilor de laborator</p> <p>4.3.4 Asumarea răspunderii în cadrul echipei de lucru, pentru sarcina de lucru primită</p> <p>4.3.5 Manifestarea unei atitudini responsabile cu privire la interpretarea și raportarea rezultatelor obținute în urma analizelor efectuate</p> <p>4.3.6 Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul îndeplinirii sarcinilor de la locul de desfășurare a activității</p> <p>4.3.7 Asumarea inițiativei în rezolvarea unor probleme care apar la locul de muncă</p> <p>4.3.8 Asumarea răspunderii în aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă, specifice laboratorului de analiză</p> <p>4.3.9 Aplicarea responsabilă a normelor de protecție a mediului</p>

*Notă: În codul de trei cifre, prima cifră corespunde numărului de ordine al unității de rezultate ale învățării în cadrul calificării, a doua cifră corespunde numărului de ordine al categoriei rezultatului învățării (1 – cunoștințe, 2 – abilități, 3 – atitudini), iar a treia cifră numărului de ordine al rezultatului învățării în cadrul fiecărei categorii de rezultate ale învățării*

**Domenii de competențe cheie și rezultate ale învățării specifice acestora, integrate și dezvoltate în cadrul unității de rezultate ale învățării tehnice generale „Executarea operațiilor de bază în laborator în industria alimentară”:**

- **Competențe de comunicare în limba română și în limba maternă:**
  - Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate
  - Comunicarea/ Raportarea rezultatelor activității profesionale desfășurate

- Comunicarea, în cadrul echipei de lucru, în scopul realizării sarcinilor de lucru primite
- **Competențe de bază de matematică, științe și tehnologie:**
  - Respectarea regulilor specifice în măsurarea mărimilor fizice
  - Efectuarea calculelor specifice metodelor de analiză
  - Interpretarea rezultatelor analizelor efectuate
  - Responsabilizarea în efectuarea calculelor specifice și manifestarea unei atitudini responsabile cu privire la interpretarea și raportarea rezultatelor obținute în urma analizelor efectuate
  - Executarea operațiilor curente de laborator sub supraveghere
  - Aplicarea responsabilă a normelor de protecție a mediului
- **Competența de a învăța să înveți:**
  - Respectarea cerințelor prevăzute în fișele de lucru la efectuarea lucrărilor de laborator
  - Utilizarea documentației de specialitate pentru executarea operațiilor curente și analizelor senzoriale
- **Competențe sociale și civice:**
  - Asumarea, în cadrul echipei de lucru, a responsabilității pentru sarcina de lucru primită
  - Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul îndeplinirii sarcinilor de la locul de desfășurare a activității
- **Competențe antreprenoriale:**
  - Asumarea inițiativei în rezolvarea unor probleme

**Lista minimă de resurse materiale (echipamente, unelte și instrumente, machete, materii prime și materiale, documentații tehnice, economice, juridice etc.) necesare dobândirii rezultatelor învățării (existente în școală sau la operatorul economic):**

**Mijloace didactice:**

- colecție de STAS-uri din Industria Alimentară;
- retroproiector/ videoproiector;
- calculator;
- seturi de fișe de lucru.

**Resurse materiale:**

- *vase de laborator*: vase din sticlă, vase din porțelan;
- *ustensile*: metalice și din lemn;
- *aparatură*: - aparate pentru încălzit - becuri de gaz, băi de apă, etuve electrice, termostate, cuptoare electrice;
  - balanțe: tehnice și analitice;
  - areometre, densimetre, termodensimetre, picnometre, termometre;
  - centrifugă de laborator.
- *reactivi chimici*: acizi, baze, săruri și indicatori.

Pentru *analiza senzorială a materiilor prime/ semifabricatelor/ produselor finite din industria alimentară*, materialele, ustensilele, aparatele, instalațiile sunt utilizate conform specificațiilor din standarde de analize.

**Standardul de evaluare asociat unității de rezultate ale învățării**

**Criterii și indicatori de realizare și ponderea acestora:**

Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora	Indicatorii de realizare și ponderea acestora	
		Selectarea materialelor, ustensilelor, aparatelor și a instalațiilor necesare efectuării analizelor	30%
		Verificarea integrității ustensilelor,	

1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru	35%	aparaturii, și a instalațiilor de laborator în funcție de lucrarea executată	30%
			Asigurarea condițiilor de desfășurare a lucrării cu respectarea normelor de securitatea sănătate în muncă și protejarea mediului	40%
2.	Realizarea sarcinii de lucru	50%	Utilizarea documentației de specialitate pentru executarea operațiilor și analizelor fizico-chimice.	30%
			Executarea operațiilor curente de laborator	50%
			Efectuarea analizelor de laborator	
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	15%	Interpretarea rezultatelor analizelor efectuate	20%
			Prezentarea sarcinii de lucru	20%
			Prezentarea metodelor de măsurare a mărimilor fizice	30%
			Utilizarea terminologiei de specialitate în prezentarea operațiilor curente și analizelor de laborator	50%



## UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE SPECIALIZATE 5: SACRIFICAREA ANIMALELOR ÎN ABATOR

### Rezultatele învățării:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
5.1.1 Specii și rase de animale	5.2.1 Recepționarea cantitativă a animalelor	5.3.1 Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul îndeplinirii sarcinilor de la locul de desfășurare a activității
5.1.2 Prezentarea anatomiei animalelor	5.2.2 Pregătirea animalelor pentru tăiere	5.3.2 Respectarea cerințelor prevăzute la executarea operațiilor tehnologice
5.1.3 Procesul tehnologic de tăiere a animalelor	5.2.3 Executarea operațiilor tehnologice sub supraveghere cu grad de autonomie restrâns	5.3.3 Urmărirea responsabilă a parametrilor de funcționare utilajelor și instalațiilor
5.1.4 Descrierea cerințelor sanitar veterinar și de igienă în abatoare	5.2.4 Recoltarea organelor	5.3.4 Responsabilizarea în aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă și de protecție a mediului la executarea operațiilor specifice de sacrificare
5.1.5 Transformărilor normale și anormale ale cărnii	5.2.5 Recoltarea tacâmului de mațe	5.3.5 Asumarea responsabilității în executarea operațiilor tehnologice de abator
5.1.6 Modalități de transport și depozitare a carcaselor	5.2.6 Transportarea carcaselor spre depozitele de refrigerare și congelare	5.3.6 Identificarea documentației necesare pentru executarea operațiilor tehnologice
5.1.7 Calculul caloului de transport și a randamentelor	5.2.7 Urmărirea gradului de încărcare a depozitelor	5.3.7 Comunicarea / Raportarea rezultatelor activităților profesionale desfășurate
	5.2.8 Aprecierea stării carcaselor în perioada depozitării	5.3.8 Comunicarea, în cadrul echipei de lucru, în scopul realizării sarcinilor de lucru primite
	5.2.9 Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate în descrierea operațiilor tehnologice de abator	
	5.2.10 Igienizarea echipamentelor specifice.	
	5.2.11 Utilizarea documentației de specialitate pentru executarea operațiilor tehnologice de tăiere a animalelor	
	5.2.12 Asumarea inițiativei în rezolvarea unor probleme de calitate	

Notă: In codul de trei cifre, prima cifră corespunde numărului de ordine al unității de rezultate ale învățării în cadrul calificării, a doua cifră corespunde numărului de ordine al categoriei rezultatului învățării (1 – cunoștințe, 2 – abilități, 3 – atitudini), iar a treia cifră numărului de ordine al rezultatului învățării în cadrul fiecărei categorii de rezultate ale învățării

**Domenii de competențe cheie și rezultate ale învățării specifice acestora, integrate și dezvoltate în cadrul unității de rezultate ale învățării tehnice specializate „Sacrificarea animalelor în abator”:**

- **Competențe de comunicare în limba română și în limba maternă:**

- Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate în descrierea operațiilor tehnologice de abator
- Comunicarea/ Raportarea rezultatelor activității profesionale desfășurate
- Comunicarea, în cadrul echipei de lucru, în scopul realizării sarcinilor de lucru primite

- **Competențe de bază de matematică, științe și tehnologie:**

- Urmărirea responsabilă a parametrilor de funcționare utilajelor și instalațiilor

- Respectarea cerințelor prevăzute în instrucțiunile de lucru la executarea operațiilor tehnologice
- Responsabilitate în aplicarea normelor de securitate, sănătate în muncă și protecție a mediului, la executarea operațiilor tehnologice de tăiere a animalelor
  - **Competența de a învăța să înveți:**
- Identificarea documentației necesare pentru executarea operațiilor tehnologice
- Utilizarea documentației de specialitate pentru executarea operațiilor tehnologice de tăiere a animalelor
  - **Competențe sociale și civice:**
- Asumarea responsabilității în executarea operațiilor tehnologice de abator
- Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul îndeplinirii sarcinilor de la locul de desfășurare a activității
  - **Competențe antreprenoriale:**
- Asumarea inițiativei în rezolvarea unor probleme de calitate

**Lista minimă de resurse materiale (echipamente, unelte și instrumente, machete, materii prime și materiale, documentații tehnice, economice, juridice etc.) necesare dobândirii rezultatelor învățării (existente în școală sau la operatorul economic):**

**Mijloace didactice:**

- colecție de STAS-uri din Industria Alimentară, aparatură de laborator, microscop, materiale, reactivi conform standardelor în vigoare
- instrucțiuni tehnologice pentru abatoare
- retroproiector/videoproiector, computer
- seturi de fișe de documentare, de lucru și teste de evaluare

**Materii prime și materiale:** specifice abatoarelor (carcase bovine, porcine, ovine, subproduse)

**Echipe/ Instrumente de lucru:** specifice prelucrării cărnii (cuțite, masate, sterilizatoare etc.) ustensile și aparatură de laborator conform standardelor în vigoare

**Utilaje, linii tehnologice din abator:** instalații de asomare, jupuire, opărire, depilare, pârlire, finisare, utilaje și linii tehnologice de prelucrare a mațelor, șoricului, grăsimilor, linii aeriene de transport carcase, camere frigorifice, depozite de refrigerare, congelare, tuneluri de congelare

**Standardul de evaluare asociat unității de rezultate ale învățării**

**Criterii și indicatori de realizare și ponderea acestora:**

Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora		Indicatorii de realizare și ponderea acestora	
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru	35%	Selectarea utilajelor și instalațiilor	30%
			Verificarea responsabilă a funcționării utilajelor și instalațiilor în funcție de operația executată	40%
			Asigurarea condițiilor de aplicare a normelor cu privire la protecția muncii și a mediului	30%
2.	Realizarea sarcinii de lucru	50%	Utilizarea documentației de specialitate pentru executarea operațiilor de abatorizare	30%
			Executarea operațiilor de tăiere a animalelor	50%
			Raportarea rezultatelor activității profesionale desfășurate	20%
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	15%	Descrierea operațiilor de tăiere a animalelor și a transformărilor cărnii	50%
			Utilizarea terminologiei de specialitate în argumentarea sarcinilor realizate	50%

## UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE SPECIALIZATE 6: PRELUCRAREA CARCASELOR ȘI A MATERIILOR AUXILIARE

### Rezultatele învățării:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p>6.1.1 Conservarea cărnii prin frig</p> <p>6.1.2 Tranșarea, dezosarea și alesul cărnii</p> <p>6.1.3 Clasificarea și caracteristicile materiilor prime, auxiliare și materialelor</p> <p>6.1.4 Depozitarea materiilor prime și auxiliare</p> <p>6.1.5 Aprecierea prospețimii cărnii și peștelui prin analize de laborator</p> <p>6.1.6 Calculul indicilor de tranșare</p>	<p>6.2.1 Precizarea stărilor termice ale cărnii și peștelui</p> <p>6.2.2 Măsurarea temperaturii cărnii și peștelui</p> <p>6.2.3 Măsurarea temperaturilor din spațiile răcite</p> <p>6.2.4 Deservirea utilajelor și instalațiilor folosite la tranșare</p> <p>6.2.5 Recunoașterea musculaturii și a oaselor</p> <p>6.2.6 Executarea tranșării, dezosării și alesului cărnii pe calitate</p> <p>6.2.7 Cântărirea porțiunilor anatomice</p> <p>6.2.8 Igienizarea utilajelor și uneltelor de lucru folosite la tranșare, dezosare și ales</p> <p>6.2.9 Cântărirea și depozitarea materiilor auxiliare</p> <p>6.2.10 Determinarea prospețimii cărnii și peștelui</p> <p>6.2.11 Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate</p> <p>6.2.12 Utilizarea documentației de specialitate pentru executarea operațiilor tehnologice de prelucrarea carcaselor și a materiilor auxiliare</p> <p>6.2.13 Respectarea termenelor de realizare a sarcinilor</p> <p>6.2.14 Folosirea terminologiei de specialitate într-o limbă de circulație internațională</p>	<p>6.3.1 Comunicarea, în cadrul echipei de lucru, în scopul realizării sarcinilor de lucru primite</p> <p>6.3.2 Executarea operațiilor tehnologice sub supraveghere cu grad de autonomie restrâns</p> <p>6.3.3 Respectarea cerințelor prevăzute la executarea operațiilor tehnologice</p> <p>6.3.4 Urmărirea responsabilă a parametrilor de funcționare utilajelor și instalațiilor</p> <p>6.3.5 Urmărirea responsabilă a parametrilor la depozitarea cărnii și a materiilor auxiliare</p> <p>6.3.6 Responsabilizarea în aplicarea normelor de SSM și de protecție a mediului la executarea operațiilor specifice de prelucrare a carcaselor și materiilor auxiliare</p> <p>6.3.7 Asumarea, în cadrul echipei de lucru, a responsabilității pentru sarcina de lucru primită la executarea operațiilor tehnologice de prelucrarea carcaselor și a materiilor auxiliare</p> <p>6.3.8 Raportarea rezultatelor activităților profesionale desfășurate</p> <p>6.3.9 Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul îndeplinirii sarcinilor de la locul de desfășurare a activității</p>

Notă: În codul de trei cifre, prima cifră corespunde numărului de ordine al unității de rezultate ale învățării în cadrul calificării, a doua cifră corespunde numărului de ordine al categoriei rezultatului învățării (1 – cunoștințe, 2 – abilități, 3 – atitudini), iar a treia cifră numărului de ordine al rezultatului învățării în cadrul fiecărei categorii de rezultate ale învățării

**Domenii de competențe cheie și rezultate ale învățării specifice acestora, integrate și dezvoltate în cadrul unității de rezultate ale învățării tehnice specializate „Prelucrarea carcaselor și a materiilor auxiliare”:**

- **Competențe de comunicare în limba română și în limba maternă:**
  - Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate
  - Comunicarea, în cadrul echipei de lucru, în scopul realizării sarcinilor de lucru primite

- **Competențe de comunicare în limbi străine:**
  - Folosirea terminologiei de specialitate într-o limbă de circulație internațională
- **Competențe de bază de matematică, științe și tehnologie:**
  - Urmărirea responsabilă a parametrilor de funcționare utilajelor și instalațiilor
  - Calculul indicilor de tranșare
  - Urmărirea responsabilă a parametrilor la depozitarea cărnii și a materiilor auxiliare
  - Responsabilitate în aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă, de pază și stingerea incendiilor precum și a normelor de igienă și de protecție a mediului la prelucrarea carcaselor și a materiilor auxiliare
  - Respectarea cerințelor prevăzute la executarea operațiilor tehnologice
- **Competența de a învăța să înveți:**
  - Utilizarea documentației de specialitate pentru executarea operațiilor tehnologice de prelucrarea carcaselor și a materiilor auxiliare
- **Competențe sociale și civice:**
  - Asumarea, în cadrul echipei de lucru, a responsabilității pentru sarcina de lucru primită la executarea operațiilor tehnologice de prelucrarea carcaselor și a materiilor auxiliare
  - Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul îndeplinirii sarcinilor de la locul de desfășurare a activității
- **Competențe antreprenoriale:**
  - Prevenirea defectelor de fabricație
  - Respectarea termenelor de realizare a sarcinilor

**Lista minimă de resurse materiale (echipamente, unelte și instrumente, machete, materii prime și materiale, documentații tehnice, economice, juridice etc.) necesare dobândirii rezultatelor învățării (existente în școală sau la operatorul economic):**

**Mijloace didactice:**

- machete, planșe, fotografii ale aparatelor, utilajelor și instalațiilor folosite la prelucrarea carcaselor și a materiilor auxiliare, filme didactice
- colecție de STAS-uri din Industria Alimentară
- retroproiector/ videoproiector
- calculator
- seturi de fișe de lucru

**Resurse materiale:**

- aparate, utilaje și instalații pentru prelucrarea carcaselor și materiilor auxiliare
- camere frigorifice, depozite de refrigerare, congelare, tuneluri de congelare, termometre
- unelte și utilaje pentru tranșare, dezosare, ales, cântare
- vase, ustensile, aparatură de laborator
- reactivi chimici, aparatura de laborator conform standardelor în vigoare

**Standardul de evaluare asociat unității de rezultate ale învățării**

**Criterii și indicatori de realizare și ponderea acestora:**

Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora	Indicatorii de realizare și ponderea acestora		
1.	<b>Primirea și planificarea sarcinii de lucru</b>	35%	Selectarea utilajelor sau a instalațiilor	30%
			Verificarea responsabilă a funcționării utilajelor sau instalațiilor în funcție de operația executată	40%
			Asigurarea condițiilor de aplicare a normelor cu privire la protecția muncii și a mediului	30%
			Utilizarea documentației de specialitate	

2.	<b>Realizarea sarcinii de lucru</b>	50%	pentru executarea operațiilor tehnologice de prelucrarea carcaselor și a materiilor auxiliare	20%
			Executarea operațiilor tehnologice de prelucrarea carcaselor și a materiilor auxiliare în conformitate cu documentația tehnică	40%
			Identificarea cauzelor care produc defectele de fabricație	20%
			Raportarea rezultatelor activității profesionale desfășurate	20%
3.	<b>Prezentarea și promovarea sarcinii realizate</b>	15%	Descrierea operațiilor tehnologice de prelucrarea carcaselor și a materiilor auxiliare	60%
			Utilizarea terminologiei de specialitate în prezentarea sarcinii realizate	40%





## UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE SPECIALIZATE 7: FABRICAREA PREPARATELOR DIN CARNE

### Rezultatele învățării:

Cunoștințe	Deprinderi	Atitudini
<p>7.1.1 Conservarea cărnii prin sărare</p> <p>7.1.2 Producerea semifabricatelor (șrot,brat, pentru specialități)</p> <p>7.1.3 Utilaje pentru mărunțire, amestecare, umplere</p> <p>7.1.4 Procese tehnologice de obținere a principalelor grupe de preparate din carne</p> <p>7.1.5 Conservarea cu ajutorul căldurii</p> <p>7.1.6 Prezentarea utilajelor și instalațiilor pentru fierbere și afumare</p> <p>7.1.7 Aprecierea calității preparatelor din carne</p>	<p>7.2.1 Utilizarea amestecurilor de sărare</p> <p>7.2.2 Prepararea saramurilor</p> <p>7.2.3 Pregătirea șrotului</p> <p>7.2.4 Pregătirea bradului</p> <p>7.2.5 Pregătirea semifabricatelor necesare obținerii specialităților</p> <p>7.2.6 Deservirea utilajelor pentru mărunțire și amestecare</p> <p>7.2.7 Utilizarea rețetelor de fabricație și calculul consumurilor specifice</p> <p>7.2.8 Umplerea membranelor și legarea preparatelor</p> <p>7.2.9 Deservirea utilajelor pentru umplere și legare-clipsare</p> <p>7.2.10 Realizarea tratamentului termic</p> <p>7.2.11 Deservirea instalațiilor pentru fierbere-afumare</p> <p>7.2.12 Efectuarea analizelor senzoriale, fizico-chimice ale preparatelor</p> <p>7.2.13 Utilizarea documentației tehnice scrise într-o limbă străină de circulație internațională</p> <p>7.2.14 Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate în descrierea operațiilor tehnologice de fabricarea preparatelor din carne</p>	<p>7.3.1 Folosirea terminologiei de specialitate pentru a comunica cu clienții și ceilalți angajați</p> <p>7.3.2 Respectarea cerințelor prevăzute la executarea operațiilor tehnologice</p> <p>7.3.3 Urmărirea responsabilă a parametrilor de funcționare utilajelor și instalațiilor</p> <p>7.3.4 Responsabilizarea în aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă și de protecție a mediului la executarea operațiilor specifice de fabricație ale preparatelor din carne</p> <p>7.3.5 Asumarea inițiativei în rezolvarea unor probleme</p> <p>7.3.6 Raportarea rezultatelor activităților profesionale desfășurate</p> <p>7.3.7 Utilizarea documentației de specialitate pentru executarea operațiilor tehnologice la fabricarea preparatelor din carne</p> <p>7.3.8 Asumarea, în cadrul echipei de lucru, a responsabilității pentru sarcina de lucru primită la executarea operațiilor tehnologice de fabricare a preparatelor din carne</p> <p>7.3.9 Abordarea creativă a elementelor tradiționale și internaționale în fabricarea preparatelor din carne</p>

*Notă: In codul de trei cifre, prima cifră corespunde numărului de ordine al unității de rezultate ale învățării în cadrul calificării, a doua cifră corespunde numărului de ordine al categoriei rezultatului învățării (1 –cunoștințe, 2 –abilități, 3 –atitudini), iar a treia cifră numărului de ordine al rezultatului învățării în cadrul fiecărei categorii de rezultate ale învățării*

**Domenii de competențe cheie și rezultate ale învățării specifice acestora, integrate și dezvoltate în cadrul unității de rezultate ale învățării tehnice specializate „Fabricarea preparatelor din carne”:**

**• Competențe de comunicare în limba română și în limba maternă:**

- Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate în descrierea operațiilor tehnologice de fabricare a preparatelor din carne

- Comunicarea/ Raportarea rezultatelor activității profesionale desfășurate
- Folosirea terminologiei de specialitate pentru a comunica cu clienții și ceilalți angajați
- **Competențe de comunicare în limbi străine:**
- Utilizarea documentației tehnice scrise într-o limbă străină de circulație internațională
- **Competențe de bază de matematică, științe și tehnologie:**
- Urmărirea responsabilă a parametrilor de funcționare utilajelor și instalațiilor
- Responsabilitate în aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă, de pază și stingerea incendiilor, precum și a normelor de igienă și de protecție a mediului la fabricarea preparatelor din carne
- Respectarea cerințelor prevăzute în fișele de lucru la executarea operațiilor tehnologice
- **Competența de a învăța să înveți:**
- Utilizarea documentației de specialitate pentru executarea operațiilor tehnologice la fabricarea preparatelor din carne
- **Competențe sociale și civice:**
- Asumarea, în cadrul echipei de lucru, a responsabilității pentru sarcina de lucru primită la executarea operațiilor tehnologice de fabricare a preparatelor din carne
- **Competențe antreprenoriale:**
- Asumarea inițiativei în rezolvarea unor probleme
- **Competențe de sensibilizare și de expresie culturală:**
- Abordarea creativă a elementelor tradiționale și internaționale în fabricarea preparatelor din carne

**Lista minimă de resurse materiale (echipamente, unelte și instrumente, machete, materii prime și materiale, documentații tehnice, economice, juridice etc.) necesare dobândirii rezultatelor învățării (existente în școală sau la operatorul economic):**

**Mijloace didactice:**

- machete, planșe, fotografii ale aparatelor, utilajelor și instalațiilor folosite la fabricarea preparatelor din carne, filme didactice
- colecție de STAS-uri din Industria Alimentară
- retroproiector/ videoproiector
- calculator
- seturi de fișe de lucru
- rețete produse tradiționale și internaționale

**Materii prime și materiale:** specifice fabricării produselor din carne (carne, grăsimi, condimente, membrane, ambalaje) conform rețetelor de fabricație

**Echipamente de lucru:** specifice fabricării produselor din carne și ustensile și aparatură de laborator conform standardelor în vigoare:

- Aparate, utilaje și instalații pentru fabricarea preparatelor din carne (volf, cuter, malaxor, șpriț, instalații de fierbere și afumare)
- Vase, ustensile, aparatură de laborator
- Reactivi chimici

**Standardul de evaluare asociat unității de rezultate ale învățării**

**Criterii și indicatori de realizare și ponderea acestora:**

Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora	Indicatorii de realizare și ponderea acestora		
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru	35%	Selectarea utilajelor și instalațiilor	30%
			Verificarea responsabilă a funcționării utilajelor și instalațiilor în funcție de operația executată	40%
			Asigurarea condițiilor de aplicare a	

			normelor cu privire la protecția muncii și a mediului	30%
2.	Realizarea sarcinii de lucru	50%	Utilizarea documentației de specialitate pentru fabricarea preparatelor din carne	30%
			Executarea operațiilor tehnologice de obținere a preparatelor din carne	50%
			Raportarea rezultatelor activității profesionale desfășurate	20%
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	15%	Descrierea operațiilor tehnologice de obținere a preparatelor din carne	60%
			Utilizarea terminologiei de specialitate în argumentarea sarcinilor realizate	40%



**UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE SPECIALIZATE 8:  
FABRICAREA SEMICONSERVELOR ȘI A CONSERVELOR DIN CARNE ȘI PEȘTE**

**Rezultatele învățării:**

<b>Cunoștințe</b>	<b>Abilități</b>	<b>Atitudini</b>
<p><b>8.1.1</b> Tipuri de ambalaje pentru semiconserve și conserve și structura lor</p> <p><b>8.1.2</b> Tehnologia obținerii semiconservelor</p> <p><b>8.1.3</b> Tehnologia obținerii conservelor</p> <p><b>8.1.4</b> Defecte de fabricație ale semiconservelor și conservelor</p>	<p><b>8.2.1</b> Verificarea ambalajelor</p> <p><b>8.2.2</b> Igienizarea ambalajelor</p> <p><b>8.2.3</b> Recepționarea și depozitarea materiilor prime și auxiliare specifice</p> <p><b>8.2.4</b> Executarea operațiilor tehnologice sub supraveghere cu grad de autonomie restrâns</p> <p><b>8.2.5</b> Tranșarea, dezosarea și alesul cărnii pentru semiconserve-conserve</p> <p><b>8.2.6</b> Pregătirea componentelor pentru semiconserve-conserve</p> <p><b>8.2.7</b> Umplerea, exhaustare și închiderea cutiilor</p> <p><b>8.2.8</b> Realizarea tratamentului termic</p> <p><b>8.2.9</b> Răcirea și depozitarea cutiilor de semiconserve-conserve</p> <p><b>8.2.10</b> Etichetarea cutiilor</p> <p><b>8.2.11</b> Verificarea calității produselor prin examen senzorial</p> <p><b>8.2.12</b> Utilizare termenilor de specialitate care fac referire la produsele din carne inclusiv într-o limbă străină</p> <p><b>8.2.13</b> Respectarea cerințelor prevăzute în instrucțiunile de lucru la executarea operațiilor tehnologice</p> <p><b>8.2.14</b> Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate în descrierea operațiilor tehnologice de fabricare a semiconservelor-conservelor</p>	<p><b>8.3.1</b> Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul îndeplinirii sarcinilor de la locul de desfășurare a activității</p> <p><b>8.3.2</b> Urmărirea responsabilă a parametrilor la fabricarea semiconservelor-conservelor</p> <p><b>8.3.3</b> Urmărirea responsabilă a parametrilor de funcționare utilajelor și instalațiilor</p> <p><b>8.3.4</b> Responsabilizarea în aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă și de protecție a mediului la executarea operațiilor specifice de fabricare a semiconservelor-conservelor</p> <p><b>8.3.5</b> Asumarea inițiativei în rezolvarea unor probleme</p> <p><b>8.3.6</b> Implicarea conștientă în procesul de producție în vederea realizării calității</p> <p><b>8.3.7</b> Comunicarea / Raportarea rezultatelor activităților profesionale desfășurate</p> <p><b>8.3.8</b> Folosirea TIC pentru completarea documentelor</p> <p><b>8.3.9</b> Accesarea documentației de specialitate pentru a obține informații necesare rezolvării unor probleme specifice locului de muncă</p>

*Notă: In codul de trei cifre, prima cifră corespunde numărului de ordine al unității de rezultate ale învățării în cadrul calificării, a doua cifră corespunde numărului de ordine al categoriei rezultatului învățării (1 –cunoștințe, 2 –abilități, 3 –atitudini), iar a treia cifră numărului de ordine al rezultatului învățării în cadrul fiecărei categorii de rezultate ale învățării*

**Domenii de competențe cheie și rezultate ale învățării specifice acestora, integrate și dezvoltate în cadrul unității de rezultate ale învățării tehnice specializate „Fabricarea semiconservelor și a conservelor din carne și pește”:**

**• Competențe de comunicare în limba română și în limba maternă:**

- Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate în descrierea operațiilor tehnologice de fabricare a semiconservelor-conservelor

- Comunicarea/ Raportarea rezultatelor activității profesionale desfășurate
- **Competențe de comunicare în limbi străine:**
- Utilizare termenilor de specialitate care fac referire la produsele din carne inclusiv într-o limbă străină
- **Competențe de bază de matematică, științe și tehnologie:**
- Urmărirea responsabilă a parametrilor de funcționare utilajelor și instalațiilor
- Urmărirea responsabilă a parametrilor la fabricarea semiconservelor-conservelor
- Responsabilitate în aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă, de pază și stingerea incendiilor precum și a normelor de igienă și de protecție a mediului la fabricarea semiconservelor-conservelor
- Respectarea cerințelor prevăzute în instrucțiunile de lucru la executarea operațiilor tehnologice
- **Competența de a învăța să înveți:**
- Accesarea unor documentației de specialitate pentru a obține informații necesare rezolvării unor probleme specifice locului de muncă
- **Competențe digitale de utilizare a tehnologiei informației ca instrument de învățare și cunoaștere:**
- Folosirea TIC pentru completarea documentelor
- **Competențe sociale și civice:**
- Colaborarea cu membrii echipei de lucru, la executarea operațiilor tehnologice de obținere a semiconservelor-conservelor
- **Competențe antreprenoriale:**
- Asumarea inițiativei în rezolvarea unor probleme
- Implicarea conștientă în procesul de producție în vederea realizării calității

**Lista minimă de resurse materiale (echipamente, unelte și instrumente, machete, materii prime și materiale, documentații tehnice, economice, juridice etc.) necesare dobândirii rezultatelor învățării (existente în școală sau la operatorul economic):**

**Mijloace didactice:**

- machete, planșe, fotografiile ale aparatelor, utilajelor și instalațiilor folosite la fabricarea semiconservelor și conservelor, filme didactice
- colecție de STAS-uri din Industria Alimentară, instrucțiuni tehnologice pentru semiconservelor și conservelor din carne și pește
- retroproiector/ videoproiector
- calculator
- seturi de fișe de lucru

**Resurse materiale:**

- Aparate, utilaje și instalații pentru fabricarea semiconservelor și conservelor
- Vase, ustensile, aparatură de laborator

**Standardul de evaluare asociat unității de rezultate ale învățării**

**Criterii și indicatori de realizare și ponderea acestora:**

Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora		Indicatorii de realizare și ponderea acestora	
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru	35%	Selectarea materiilor prime și auxiliare	30%
			Verificarea responsabilă a funcționării utilajelor sau instalațiilor în funcție de operația executată	40%
			Asigurarea condițiilor de aplicare a normelor cu privire la protecția muncii și a mediului	30%

2.	Realizarea sarcinii de lucru	50%	Utilizarea documentației de specialitate pentru executarea operațiilor tehnologice de fabricare a semiconservelor și conservelor	20%
			Executarea operațiilor tehnologice de obținere a semiconservelor și conservelor în conformitate cu documentația tehnică specifică produsului	40%
			Identificarea cauzelor care produc defectele de fabricație	20%
			Raportarea rezultatelor activității profesionale desfășurate	20%
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	15%	Descrierea operațiilor tehnologice de fabricare a semiconservelor și conservelor	60%
			Utilizarea terminologiei de specialitate în prezentarea sarcinii realizate	40%

#### IV. REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII SPECIFICE ALTOR DISCIPLINE (MATEMATICĂ, LIMBĂ MODERNĂ, ȘTIINȚE ETC.) NECESARE PENTRU DOBÂNDIREA CALIFICĂRII PROFESIONALE „PREPARATOR PRODUSE DIN CARNE ȘI PEȘTE”

##### Limba și literatura română:

- Utilizarea corectă și adecvată a limbii române în receptarea și în producerea mesajelor, în diferite situații de comunicare
  - exprimarea orală (povestirea/ relatarea orală, descrierea orală, purtarea unei conversații pe teme cotidiene): pronunțarea corectă a cuvintelor, folosirea corectă a acordului gramatical, cunoașterea sensului corect al cuvintelor, coerență și coeziune în exprimare, acordarea atenției partenerului de dialog, preluarea/ cedarea cuvântului la momentul oportun, dozarea participării la dialog, adecvarea la situația de comunicare și la scopul comunicării;
  - exprimarea scrisă (relatarea unei experiențe personale, descriere, rezumare, redactarea unui jurnal/ referat/ eseu structurat/ anunț publicitar/ document de corespondență/ formular tipizat): scrierea corectă a cuvintelor, folosirea corectă a semnelor de ortografie și de punctuație, folosirea adecvată a cuvintelor în context, coerență și coeziune în exprimare;
  - receptarea mesajelor orale și scrise: identificarea unor informații practice din diferite surse: înregistrări, instrucțiuni, anunțuri, interpretarea sensului cuvintelor în context.
- Argumentarea scrisă și orală a unor opinii în diverse situații de comunicare

##### Limba modernă:

- Producerea și receptarea mesajelor orale/ scrise în diferite situații de comunicare
  - identificarea unor informații practice din diferite surse: înregistrări, instrucțiuni, anunțuri, redactarea unor documente de corespondență, descrierea de obiecte, redactarea unei povestiri simple;
  - cererea și oferirea de informații specifice din sfera vieții cotidiene și din domeniul de pregătire;
  - identificarea unor informații specifice din documente curente simple (anunțuri, prospecte, orare, instrucțiuni);
  - participarea la o conversație scurtă pe subiecte de interes;
  - comunicarea pentru realizarea unor sarcini simple care necesită un schimb de informații diverse.
- Traducerea unor mesaje funcționale (prospect, instrucțiuni de folosire) cu ajutorul dicționarului

**Matematică:**

Prelucrarea datelor de tip cantitativ, calitativ, structural, contextual:

- mulțimi de numere (naturale, întregi, raționale, iraționale, reale);
- operații aritmetice de bază pentru efectuarea de calcule simple;
- geometrie plană și în spațiu: calculul dimensiunilor, ariilor și volumelor;
- ecuații de gradul I și II; sisteme de ecuații;
- folosirea unor metode matematice în abordarea unor probleme practice.

**Fizică:**

- Înțelegerea și explicarea unor fenomene fizice, a unor procese tehnologice, a funcționării și utilizării unor produse ale tehnicii întâlnite în viața de zi cu zi și în activitățile industriale specifice calificării

**Chimie:**

- Proprietățile fizico-chimice ale substanțelor organice și anorganice (nemetale, metale și aliaje, lubrifianți, combustibili, soluții de curățare și degresare, lacuri și vopsele)
- Evaluarea consecințelor proceselor și acțiunii produselor chimice asupra propriei persoane și asupra mediului

**Biologie:**

- Morfologia și fiziologia celulei
- Evaluarea consecințelor proceselor și acțiunii activităților umane asupra mediului și asupra sa:
  - elemente de ecologie și protecția mediului
  - elemente de igiena muncii/ personală și prim ajutor

**Tehnologii:**

- Utilizarea calculatorului (editoare de text, calcul tabelar, baze de date, Internet)
- Elemente de educație antreprenorială (condițiile legislative ale activității antreprenoriale, planul de afaceri și problemele aplicării acestuia, promovarea produsului, protecția consumatorului)

**GLOSAR DE TERMENI**

<b>URÎ</b>	Unitate de rezultate ale învățării
<b>ÎPT</b>	Învățământ profesional și tehnic
<b>SSM</b>	Securitatea și sănătatea muncii
<b>PSI</b>	Prevenirea și stingerea incendiilor



