



PENITENCIARUL CRAIOVA-PELENDAVA – Unitate organizatoare
COMISIA DE CONCURS

Nr. 36812 /PCPDJ/27.05.2021 ³⁰

Data si ora afișării : 27.05.2021 ora...16.....

**BAREM DE EVALUARE ȘI NOTARE PENTRU VARIANTA NR. 1
PROBA SCRISĂ PENTRU EXAMINAREA CUNOȘTIINȚELOR SPECIFICE POSTULUI
CONCURS PENTRU OCUPAREA PRIN CONCURS DIN SURSĂ EXTERNĂ A UNUI
POST DE OFIȚER TEHNOLOGIA PRODUSELOR ALIMENTARE DIN CADRUL
PENITENCIARULUI CRAIOVA-PELENDAVA**

1. Precizați toate situațiile în care entitățile au obligația să efectueze inventarierea elementelor de natura activelor, datoriilor și capitalurilor proprii deținute conform Anexei 1, alineatul 2. din Ordinul nr. 2861 din 9 octombrie 2009 pentru aprobarea Normelor privind organizarea și efectuarea inventarierii elementelor de natura activelor, datoriilor și capitalurilor proprii.

Baza legală: Anexa 1, alineatul 2 din Ordinul nr. 2861/C/2010.

Punctaj: 1 punct – se punctează cu 0.10 puncte fiecare dintre situațiile enumerate corect:

- la începutul activității;
- cel puțin o dată în cursul exercițiului financiar pe parcursul funcționării lor;
- în cazul fuziunii;
- în cazul încetării activității;
- la cererea organelor de control, cu prilejul efectuării controlului, sau a altor organe prevăzute de lege;
- ori de câte ori sunt indicii că există lipsuri sau plusuri în gestiune, care nu pot fi stabilite cert decât prin inventariere;
- ori de câte ori intervine o predare-primire de gestiune;
- cu prilejul reorganizării gestiunilor;
- ca urmare a calamităților naturale sau a unor cazuri de forță majoră;
- în alte cazuri prevăzute de lege.



2. Enumerați 10 (zece) documente care însoțesc procesele-verbale de scoatere din folosință a activelor fixe/de declasare a bunurilor materiale de natura obiectelor de inventar, conform art. 12 din Ordinul nr. 3015/C/2010 pentru aprobarea Instrucțiunilor privind scoaterea din funcțiune/declasarea și casarea activelor fixe și a bunurilor materiale de natura obiectelor de inventar aflate în patrimoniul Administrației Naționale a Penitenciarelor și al unităților subordonate.

Baza legală: art. 12 din Ordinul nr. 3015/C/2010

Punctaj: 1 punct – se punctează cu 0.10 puncte fiecare dintre documentele enumerate corect:

- a) notă privind starea tehnică a activelor fixe propuse a fi scoase din funcțiune;
- b) act constatator al avariei, după caz;
- c) notă justificativă privind descrierea degradării bunurilor materiale;
- d) specificația bunurilor materiale propuse pentru declasare;
- e) notă privind starea tehnică a obiectelor de inventar propuse pentru declasare;
- f) documentul de evidență a exploatării - carte tehnică, carnet, fișă de evidență etc. pentru valorile materiale a căror durată normală de funcționare este stabilită prin norme;
- g) devizul estimativ al reparației și procesul-verbal din care să rezulte că aceasta este neeconomicoasă;
- h) buletinul de analiză, verificare metrologică, negații de reparare a aparatelor de măsurare și control;
- i) autorizația de demolare sau dezafectare pentru construcții și instalații, în situațiile în care dispozițiile în vigoare nu impun alte obligații;
- j) procese-verbale de cercetare administrativă, pentru bunurile avariate prin accidente, incendii sau în alte împrejurări, după caz;
- k) documente de constatare tehnică pentru instalațiile, utilajele, aparatele sau alte mijloace tehnice cu consumuri peste limitele stabilite, însoțite de o notă justificativă din care să rezulte că nu există posibilitatea modificării lor pentru a se încadra în consumurile normate;
- l) listele nominale pentru cărți și periodice;
- m) raportul aprobat de ordonatorul principal de credite pentru bunurile de natura tehnicii militare;
- n) alte documente necesare pentru justificarea scoaterii din funcțiune.

3. Enunțați 10 (zece) obligații ale funcționarilor publici din sistemul administrației penitenciare în îndeplinirea atribuțiilor profesionale, conform art. 6 alin. (1) din Ordinul nr. 2794/C/2004 pentru aprobarea Codului deontologic al personalului din sistemul administrației penitenciare.

Baza legală: art. 6 alin. (1) din Ordinul nr. 2794/C/2004

Punctaj: 1 punct – se punctează cu 0.10 puncte fiecare dintre obligațiile enumerate corect:

- a) să cunoască, să respecte Constituția și legile țării și să aplice dispozițiile legale în conformitate cu atribuțiile ce le revin, cu respectarea eticii profesionale;



b) să se comporte civilizată și demn în toate împrejurările, să manifeste stăpânire de sine, amabilitate, politețe și să vorbească respectuos și decent, într-o manieră potrivită cu funcția pe care o deține;

c) să constituie exemple pentru subordonați, colegi și persoanele private de libertate, să creeze un climat corespunzător de muncă și să contribuie la realizarea și menținerea unei imagini pozitive a instituției;

d) să execute, cu profesionalism și în termenul stabilit, atribuțiile ce îi revin și să dovedească, în toate împrejurările, cinste, corectitudine, disciplină și respect față de șefii ierarhici, colegi și subalterni;

e) să se prezinte la serviciu într-o stare corespunzătoare, să respecte întocmai programul de muncă și să folosească timpul de lucru, resursele materiale și financiare ale instituției în mod eficient și rațional, numai pentru îndeplinirea atribuțiilor de serviciu;

f) să asigure ocrotirea bunurilor instituției și să prevină producerea oricărui prejudiciu, acționând în orice situație ca buni gospodari;

g) să respecte prevederile legale referitoare la incompatibilități și interdicții;

h) să nu interzică sau să nu împiedice exercitarea libertăților publice și a drepturilor sindicale ale funcționarilor publici din sistemul administrației penitenciare;

i) să se abțină de la exprimarea sau manifestarea convingerilor politice în exercitarea atribuțiilor de serviciu;

j) să respecte jurământul de credință depus cu ocazia numirii în funcție;

k) să nu manifeste toleranță față de abateri și să informeze autoritățile abilitate cu privire la infracțiunile de care au luat la cunoștință în exercitarea atribuțiilor de serviciu sau în legătură cu serviciul, îndeosebi a actelor de corupție;

l) să informeze șeful ierarhic despre existența unui conflict de interese privind exercitarea atribuțiilor de serviciu, în condițiile legii.

4. Descrieți situațiile în care se impune revizuirea planului HACCP conform cap. 1.3 „Aplicarea HACCP în producția alimentelor de origine animală” – *Procesarea producției animale* – Marius VLADU - Editura Beladi -2008.

Baza legală: cap. 1.3 „Aplicarea HACCP în producția alimentelor de origine animală” – *Procesarea producției animale* – Marius VLADU - Editura Beladi - 2008

Punctaj: 1 punct

Revizuirea planului HACCP

Se efectuează în urma unor controale periodice, metodice și aprofundate efectuate asupra activităților planului HACCP în vederea modificării acestuia dacă este nevoie.

Revizuirea planului este obligatorie în cazul în care apar modificări ale situației descrise în planul inițial.

Cauzele majore care determină revizuirea planului HACCP sunt:

- modificări ale materiei prime;
- modificări ale rețetei de fabricație;
- modificări ale condițiilor de fabricație (instalații, mașini etc.);
- modificări ale condițiilor de distribuție sau depozitare;
- modificări survenite în obiceiurile consumatorilor reportate la utilizarea produsului;



- evoluția informațiilor referitoare la riscuri;
- ineficacitatea sistemului demonstrată în urma verificării.

Sistemul HACCP trebuie menținut viabil datorită garanției obținerii continue a unor produse de calitate superioară, în măsură să câștige încrederea consumatorului.

După implementarea cu succes a sistemului HACCP, mijloacele utilizate pentru menținerea viabilității sale sunt: verificarea datelor, identificarea și ținerea sub control a riscurilor, gestionarea înregistrărilor, folosirea auditului și revizuirea planului sistemului ori de câte ori parametrii inițiali referitori la produs sau proces impun acest lucru.

5. Descrieți elementele tehnologice de procesare a mezelurilor: salamurile afumate și salamurile de durată (crude), conform cap. 2.8 „Elemente tehnologice de procesare a produselor obținute din carne” – *Procesarea producției animale* – Marius VLADU - Editura Beladi -2008.

Baza legală: cap. 2.8 „Elemente tehnologice de procesare a produselor obținute din carne” – *Procesarea producției animale* – Marius VLADU - Editura Beladi -2008

Punctaj: 1 punct

Salamurile afumate (0.60 p)

Salamurile afumate conțin, alături de brad și carne tocată mai grosier numită „șrot”. Acesta se prepară din carne de vită sau de porc tăiată în bucăți de 200-300 g. Carnea astfel porționată este malaxată împreună cu amestecul de sărare după care este trecut la maturare timp de 3-4 zile la temperatura de 4°C, în tăvi de plastic conținând 25-30 kg fiecare. În momentul folosirii, șrotul este tocat la dimensiunea specifică pentru tipul de produs ce urmează a fi obținut.

Acest tip de produse se prelucurează prin afumare caldă, fierbere și afumare rece. Din această categorie fac parte: salamul italian, vânătoresc, cracauer, București, cârnații Debrețin etc. Aceste mezeluri au durată mijlocie de păstrare, respectiv 10 zile la o temperatura de 5-20°C.

Salamurile de durată (crude)(0.40 p)

Salamurile de durată (crude) sunt preparate din carne tocată grosier (șrot), prelucrată prin afumare la rece și uscare sau numai prin uscare (la ghiudem). În această categorie intră: salamul de Sibiu, salamul de vară, ghiudemul și cârnații uscați. Produsele se caracterizează prin conținut scăzut de apă, consistență dură și durată de păstrare peste 1 an.

6. Descrieți următoarele proprietăți ale laptelui la recepția calitativă, respectiv: densitatea, aciditatea, procentul de grăsime, inclusiv modul de determinare a acestora, conform cap. 3.2 „Recepția laptelui” – *Procesarea producției animale* – Marius VLADU - Editura Beladi -2008.

Baza legală: cap. 3.2 „Recepția laptelui” – *Procesarea producției animale* – Marius VLADU - Editura Beladi -2008.

Punctaj: 2 puncte



Determinarea densității laptelui se face cu termolactodensimetrul și servește la transformarea producției măsurată volumetric în kilograme precum și la depistarea eventualelor falsificări. Laptele integral de vacă are densitatea medie de 1,030 la 15°C.

Densitatea laptelui variază în funcție de mai mulți factori: temperatura probei, specia de la care provine, alimentația animalelor de la care provine, compoziția chimică a laptelui.

Abaterile de la limitele admise pentru laptele normal sunt suspectate ca falsificări prin diluare, smântânire parțială, adăugarea de lapte smântânit sau colostru, de diferite substanțe azotoase, sare etc. **(0.50 p)**

Determinarea acidității. Aciditatea pune în evidență gradul de prospețime al laptelui, condițiile igienice de recoltare, condiționare și transport, calitatea laptelui-materie primă și destinația sa, calități deosebit de importante atât pentru valorificarea cât și pentru prelucrarea ulterioară. De asemenea, determinarea acidității permite controlul fermentației lactice la procesatori.

Laptele normal, proaspăt muls, are o reacție slab acidă însă, pe măsura învechirii, acesta se acidulează. Acidularea este determinată de acumularea acidului lactic rezultat în urma transformării lactozei din lapte sub acțiunea bacteriilor de fermentație acidă. Când aciditatea atinge un anumit prag, proteina conținută precipită sub formă de flocoane, care sunt cu atât mai mari cu cât laptele este mai acid.

Aciditatea reprezintă cantitatea de ioni de hidrogen sau cantitatea de acid din lapte exprimată prin pH (aciditate ionică), determinată cu ajutorul pH-metrelor și aciditatea totală sau titrabilă determinată prin metode de laborator, exprimată în grade Thörner (°T), Dornic (°D) sau Soxhlet (°SH). Transformarea gradelor de aciditate se face utilizând formula:

$$\frac{T}{10} = \frac{SH}{4} = \frac{D}{9}$$

În practica curentă se utilizează metode expeditiv pentru determinarea acidității: proba cu alcool, proba fierberii, proba acidității limită etc. **(0.75 p)**

Determinarea procentului de grăsime se face în laborator prin metoda acidobutirometrică. Este o analiză importantă contribuind între altele la stabilirea prețului laptelui-marfă livrat. În România procentul standard de grăsime este de 3,5%. De asemenea, procentul de grăsime constituie și condiționează calitatea materiei prime pentru produsele lactate grase (smântână, unt etc.) determinând randamentul de obținere și calitatea acestora. Grăsimea imprimă laptelui un gust plăcut datorită substanțelor arome volatile specifice, asigură suportul pentru vehicularea substanțelor liposolubile și conferă laptelui o valoare energetică mai mare. Această determinare constituie unul dintre principalele criterii în selecția animalelor de lapte.

În laptele proaspăt integral, grăsimile se prezintă sub formă de emulsie de globule sferice, constituite din lipide saturate (60-65%), lipide nesaturate (minim 35%), fiind bogate în acizi grași cu catenă scurtă și medie dar sărace în acizi grași polinesaturați, fapt ce îi conferă acestuia o digestibilitate ridicată.

La momentul actual există pe piață aparate automate pentru determinarea calitativă a laptelui numite milk-testere care pot furniza, în funcție de complexitate, o serie de informații cum ar fi: aciditate, procent de grăsime, punct crioscopic, punct de fierbere, număr de celule somatice. **(0.75 p)**



7. Descrieți procesul tehnologic de obținere a produselor lactate pe bază de proteină: brânza proaspătă de vacă, conform cap. 3.7 „Elemente tehnologice de procesare a produselor lactate” – *Procesarea producției animale* – Marius VLADU - Editura Beladi -2008.

Baza legală: cap. 3.7 „Elemente tehnologice de procesare a produselor lactate” – *Procesarea producției animale* – Marius VLADU - Editura Beladi -2008..

Punctaj: 2 puncte

Brânza proaspătă de vacă. În funcție de materia primă folosită, se cunosc două tipuri principale de brânză de vacă: grasă - preparată din lapte integral sau normalizat și dietetică - preparată din lapte smântânit. Pentru 1 kg brânză grasă se folosesc 5,4-6,5 litri lapte de vacă, iar pentru aceeași cantitate de brânză dietetică 7-8 litri lapte smântânit. În linii generale, brânza proaspătă de vacă se prepară astfel: laptele pasteurizat se răcește la 28°C pentru fermentare-coagulare, fiind apoi însămânțat cu 0,5-1,5% maia. Pentru o mai bună coagulare se adaugă 10-15 g clorură de calciu la 100 litri lapte. După 1-2 ore de repaus se introduce soluția de cheag. Coagularea durează 16-18 ore. La sfârșitul închegării, coagul se pune în săculeți de pânză care se așează pe crinte sau grătare pentru scurgerea zerului. (1 p)

Valorificarea brânzei proaspete se face în ambalaje de aluminiu, hârtie metalizată sau în pahare de carton parafinat, pe care se marchează: denumirea, tipul, conținutul în grăsime din substanța uscată, data livrării, greutatea netă și valabilitatea. Până la livrare, brânza se păstrează în camere frigorifice la temperatura de 8°C și umiditatea de 80-85%. (0.50 p)

Condițiile de calitate impun ca brânza proaspătă să se prezinte sub forma unei paste omogene, fără impurități și scurgeri de zer, de culoare albă sau alb-gălbuie, cu miros și gust plăcut caracteristic de fermentație. Conținutul de grăsime trebuie să fie de minimum 30% la tipul gras și minimum 20% la cel dietetic iar aciditatea de 200°T. (0.50 p)

Total punctaj = 9 puncte

Se acordă 1 punct din oficiu

Împotriva baremului de evaluare și notare la proba scrisă de verificare a cunoștințelor teoretice, candidații pot face contestație în termen de 24 de ore de la afișarea acestora, respectiv până la data de 28.05.2021, ora 16³⁰.

Președinte

Membri specialiști în domeniul postului scos la concurs: