

Standard ocupațional:

*Morar*

În sectorul: *Industria alimentara, a bauturilor si tutunului*

Cod  
Data aprobarii  
Denumire document SO\_Morar  
Versiunea  
Data revizuire preconizata

Standard ocupațional dezvoltat în cadrul proiectului  
**„Înființarea Autorității Naționale pentru Calificări“**  
(Phare EuropeAid 121949/D/SV/RO)

**NOTĂ:** responsabilitatea pentru *conținutul* și *forma* acestui document revine autorilor și coordonatorilor proiectului  
**„Înființarea Autorității Naționale pentru Calificări“**  
(Phare EuropeAid 121949/D/SV/RO)

Inițiatorul standardului:

Patronatul Roman din Industria de Morarit so produse Fainoase RomPan

Expertul coordonator pe sector:Daniela Voica, inginer tehnolog industrie alimentara-RomPan

Realizatorii standardului ocupațional: Daniela Voica, inginer tehnolog industrie alimentara-RomPan, Virgil Pavel inginer RomPan, Maria Pistol inginer Dobrogea Grup Constanta, Dumitru Puslenghes economist subinginer Pambac Bacau, Adriana Maniu inginer Vel Pitar Rm Valcea, Ruxandra Stanica economist agroalimentar Romalimenta

Verificatorii standardului ocupațional:Daniela Paula Ursu-ARC

Redactorul (ii) calificării: Daniela Voica

Denumirea și data fișei analizei ocupaționale AO\_Morar

Data AO 08.10.2007

Responsabilitatea pentru conținutul acestui standard ocupațional și al calificărilor bazate pe acest standard ocupațional revine Comitetului sectorial.

Data validării: 08.10.2007

Numele și semnătura: (președintele comitetului sectorial sau președintele comisiei de validare

Adrian Marin

## **Descrierea ocupației**

### **1)Contextul ocupatiei**

Ocupația se aplică lucrătorilor din unitățile de morărit care procesează cereale în vederea obținerii produselor finale de măcinăș de calitate corespunzătoare.

Ocupația cuprinde competențele necesare pentru a recepționa, depozita, transporta materiile prime în vederea pregătirii lor ulterioare pentru măcinare, cernere și pentru asigurarea loturilor de calitate corespunzătoare și ambalarea acestora în vederea depozitării sau livrării.

### **2)Procesul de lucru**

Activitatea se poate desfășura atât în cadrul unităților complet automatizate cât și în cadrul unităților neautomatizate, cunoștințele și deprinderile fiind corespunzător evaluate.

Procesarea cerealelor implică utilizarea echipamentelor specifice pentru obținerea diferitelor produse. De aceea, pe lângă cunoștințele necesare despre tehnologia măcinării, ocupația presupune și capacitatea de exploatare, utilizare și întreținere a echipamentelor specifice.

Ocupația presupune o bună organizare a locului de muncă.

Nivelul de calificare este 2, corespunzător unui muncitor calificat căruia i se asociază competențe

profesionale care implică aplicarea cunoștințelor într-o anumită activitate profesională, cu sarcini de lucru nerutiniere, care presupun responsabilitate și munca în echipă;

Utilajele, echipamentele și instalațiile folosite sunt specifice ocupației.

Morarul trebuie să aibă cunoștințe a bunelor practici de igienă și producție. Totodată trebuie respectate normele de protecție a mediului și normele privind securitatea și sănătatea în muncă.

### **3) Lista functiilor majore**

Activitatea se desfășoară în unități specializate, ce dispun de un număr suficient de spații dotate cu utilaje și echipamente specifice activității, cu linii tehnologice concepute pentru a permite desfășurarea continuă a procesului de producție și a evita o contaminare încrucișată

### **4) Alte informatii relevante**

<p><b>Unitățile de competențe cheie</b></p> <p>Sectorul a ales a se completa dupa definirea celor la nivel national</p>	<p><b>Cod de referință:</b></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;"> <p><i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i></p> </div>
<p><b>Unitățile de competențe generale</b></p> <p><b>Titlul unității 1:</b> Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă  <b>Titlul unității 2:</b> Aplicarea normelor de protecția mediului  <b>Titlul unității 3:</b> Organizarea activității proprii  <b>Titlul unității 4. :</b> Aplicarea normelor de igienă și de siguranța alimentelor  <b>Titlul unității 5. :</b> Întocmirea documentelor specifice</p>	<p><b>Cod de referință:</b></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;"> <p><i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i></p> </div>
<p><b>Unitățile de competențe specifice</b></p> <p><b>Titlul unității 1:</b> Recepția calitativă și cantitativă a materiilor prime și a materialelor  <b>Titlul unității 2:</b> Depozitarea și transportul materiilor prime, materialelor și a produselor finite  <b>Titlul unității 3. :</b> Pregătirea materiilor prime în vederea măcinării  <b>Titlul unității 4. :</b> Măcinarea cerealelor  <b>Titlul unității 5:</b> Cernerea  <b>Titlul unitatii 6:</b> Pregătirea loturilor de făină în vederea livrării  <b>Titlul unitatii 7:</b> Ambalarea și etichetarea produselor finite</p>	<p><b>Cod de referință:</b></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;"> <p><i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i></p> </div>

## MORAR

APLICAREA NORMELOR DE SECURITATE ȘI SĂNĂTATE ÎN MUNCĂ			
<p><b>Descriere</b></p> <p>Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pentru a aplica eficient și responsabil normele de securitate și sănătate în muncă ce includ și prevenirea și stingerea incendiilor, pentru desfășurarea activităților în condiții de securitate maximă, conform normelor și reglementărilor în vigoare.</p> <p>Unitatea presupune utilizarea și menținerea echipamentelor în condiții de securitate, precum și depozitarea corespunzătoare a materialelor specifice.</p>			
<p>Coduri de referință FU1</p>			
<p><i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i></p>			
<p><b>NIVELUL UNITĂȚII: 2</b></p>			
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
<p><b>11.</b> Aplică normele de securitate și sănătate în muncă</p>	<p>1.1. Efectuarea cu responsabilitate a activităților specifice în condiții de securitate și cu respectarea permanentă a normelor în vigoare, pentru asigurarea securității personale și a celorlalți participanți la proces.</p> <p>1.2. Însușirea clară și corectă, în conformitate cu specificul locului de muncă, a legislației și normelor de securitate și sănătate în muncă, prin instrucțiuni periodice</p>	<p>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</p> <p>Cum se efectuează activitățile specifice în condiții de securitate și cu respectarea permanentă a <b>normelor în vigoare</b>, pentru asigurarea securității personale și a celorlalți participanți la proces</p> <p>Cum se realizează însușirea, în conformitate cu specificul locului de</p>	<p>Atenție Responsabilitate Spirit de observație Operativitate Grijă pentru sine și pentru ceilalți</p>

## MORAR

	<p>și prin aplicații practice.</p> <p>1.3. Întreținerea și utilizarea corectă și permanentă a echipamentului de protecție din dotare se realizează în conformitate cu regulamentele/procedurile interne și normele în vigoare.</p> <p>1.4. Identificarea și eliminarea cu promptitudine a deficiențelor constatate în aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă.</p>	<p>muncă, a <b>legislației și normelor de securitate și sănătate în muncă</b>, prin instructaje periodice și prin aplicații practice</p> <p>Cum se realizează întreținerea și utilizarea <b>echipamentului de protecție</b> din dotare în conformitate cu <b>regulamentele/procedurile interne și</b></p>	
<p>2. Identifică situațiile de risc</p>	<p>2.1. Situațiile de risc sunt identificate prompt și rapid pe toată durata desfășurării activității.</p> <p>2.2. Raportarea în timp util, către persoanele abilitate a pericolelor care apar la locul de muncă, conform regulamentelor / procedurilor interne.</p> <p>2.3. Lucrează cu responsabilitate pentru evitarea situațiilor de risc.</p>	<p><b>normele în vigoare</b></p> <p>Cum se realizează identificarea și eliminarea <b>deficiențelor</b> constatate în aplicarea <b>normelor de securitate și sănătate în muncă</b>.</p> <p>Cum sunt identificate <b>situațiile de risc</b> pe toată durata desfășurării activității</p>	
<p>3. Aplică procedurile de urgență și evacuare</p>	<p>3.1. Intervenția promptă în situații neprevăzute conform regulamentelor /procedurilor interne.</p> <p>3.2. Măsurile de urgență și de evacuare sunt aplicate cu rapiditate, luciditate și corectitudine, respectând regulamentele</p>	<p>Cum se face raportarea către <b>persoanele abilitate a pericolelor</b> care apar la locul de muncă, conform <b>regulamentelor /procedurilor interne</b></p>	

## MORAR

	/procedurile interne, specifice locului de muncă. 3.3. Procedurile de intervenție în caz de accident sunt aplicate cu responsabilitate și rapid, corespunzător cu tipul accidentului.	Cum se lucrează pentru evitarea <b>situațiilor de risc</b> . Cum se realizează intervenția în <b>situații neprevăzute</b> conform <b>regulamentelor /procedurilor interne</b>	
4			
5		Cum sunt aplicate măsurile de urgență și de evacuare respectând <b>regulamentele /procedurile interne</b> , specifice locului de muncă  Cum sunt aplicate <b>procedurile de intervenție</b> în caz de accident corespunzător cu <b>tipul accidentului</b>	
<p><i>Gama de variabile</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Echipament de protecție individual:</b> halat, pantalon și bluză, șorț, mănuși, cizme de cauciuc, pufoaică, cască, etc.</li> <li>• <b>Echipe și materiale de stingere a incendiilor:</b> extincătoare cu praf și CO2, hidranți și guri de hidranți, nisip, găleți, lopeți, etc.</li> <li>• <b>Situații de risc/pericole:</b> căderi de la înălțime, tăieri cu echipamentele utilizate, afectarea vederii (corpuri străine), loviri, striviri, arsuri, intoxicații, electrocutări, scăpări de gaze, etc.</li> <li>• <b>Deficiențe:</b> echipamente de protecție necorespunzătoare, echipamente nefuncționale, accidente în timpul lucrului, etc.</li> <li>• <b>Cerințe în vigoare:</b> norme, legislație, regulamente, proceduri interne, etc.</li> <li>• <b>Persoane abilitate:</b> superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele / procedurile interne</li> </ul>			
<p><b>Tehnici de evaluare recomandate:</b></p>			

### *Dovezi și metode de evaluare pentru rezultat și modul de realizare al acestuia*

Luate ca întreg, dovezile trebuie să indice ca respectivul candidat îndeplinește în mod consecvent toate criteriile de performanță în ceea ce privește gamele de variabile ale tuturor elementelor.

Trebuie să existe dovezi de la locul de muncă pentru fiecare criteriu de performanță.

Acolo unde dovezile de la locul de muncă nu acoperă toată gama de variabile, trebuie furnizate dovezi privind cunoștințele pentru a acoperi toată gama de variabile a fiecărui criteriu de performanță relevant.

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă
- Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct

Simulările nu sunt considerate ca fiind acceptabile pentru producerea dovezilor referitoare la această unitate de competență.

### *Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere*

Stabilite prin chestionarea candidatului sau prin formarea recunoscută din industrie și evaluarea cursului de formare pe unități (unitate cu unitate)

Cunoștințele și capacitatea de înțelegere a candidatului pot fi de asemenea demonstrate prin dovezile de performanță prezentate.



MORAR

APLICAREA NORMELOR DE PROTECȚIA MEDIULUI			Coduri de referință FU 2 <i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i>
<p><b>Descrierea unității de competență</b></p> <p>Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pentru a aplica eficient și responsabil normele de protecția mediului. Unitatea presupune utilizarea și menținerea echipamentelor în condiții corespunzătoare, precum și colectarea, depozitarea, evacuarea corectă a deșeurilor și reziduurilor în vederea prevenirii poluării mediului. Unitatea se aplică tuturor ocupațiilor din industria alimentară.</p>			<b>NIVELUL UNITĂȚII: 2</b>
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
1 Aplică normele de protecție a mediului	<p>1.1. Efectuarea cu responsabilitate a activităților specifice și cu respectarea permanentă a normele de protecție a mediului în vigoare.</p> <p>1.2. Însușirea clară și corectă, în conformitate cu specificul locului de muncă, a legislației și normelor de protecție a mediului, prin instructaje periodice și prin aplicații practice.</p> <p>1.3. Respectarea permanentă a circuitului deșeurilor și reziduurilor, conform</p>	<p>Persoana supusa evaluării demonstrează că știe și înțelege: Cum se efectuează activitățile specifice cu respectarea permanentă a <b>normelor de protecție a mediului</b> în vigoare</p> <p>Cum se însușesc, în conformitate cu specificul locului de muncă, <b>legislația și normele de protecție a mediului</b>, prin instructaje periodice și prin</p>	<p>Atenție Responsabilitate Profesionalism Spirit de observație Indemânare Operativitate Acuratețe</p>

## MORAR

	<p>reglementărilor interne.</p> <p>1.4. Întreținerea și utilizarea corectă și permanentă a echipamentelor din dotare se realizează în conformitate cu regulamentele/procedurile interne și normele în vigoare.</p> <p>1.5. Identificarea și eliminarea cu promptitudine a deficiențelor constatate în aplicarea normelor de protecție a mediului, în vederea prevenirii poluării.</p>	<p>aplicații practice</p> <p>Cum se respectă <b>circuitul deșeurilor și reziduurilor</b>, conform <b>reglementărilor interne</b></p> <p>Cum se efectuează întreținerea și utilizarea <b>echipamentelor din dotare</b>, în conformitate cu <b>regulamentele/procedurile interne și normele în vigoare</b></p>	
<p>2. Identifică sursele de poluare</p>	<p>2.1. Sursele de poluare sunt identificate prompt și cu acuratețe pe toată durata desfășurării activității.</p> <p>2.2. Raportarea în timp util, către persoanele abilitate despre sursele de poluare identificate, conform regulamentelor /procedurilor interne.</p> <p>2.3. Lucrează cu responsabilitate pentru prevenirea apariției surselor de poluare.</p>	<p>Cum se realizează identificarea și eliminarea <b>deficiențelor</b> constatate în aplicarea <b>normelor de protecție a mediului</b>, în vederea prevenirii poluării</p> <p>Cum sunt identificate <b>sursele de poluare</b> pe toată durata desfășurării activității</p>	
<p>3 Aplică procedurile de urgență și evacuare</p>	<p>3.1. Intervenția promptă în situații neprevăzute conform regulamentelor /procedurilor interne.</p> <p>3.2. Măsurile de urgență și de evacuare sunt</p>	<p>Cum se efectuează raportarea, către</p>	

## MORAR

	<p>aplicate cu rapiditate, luciditate și corectitudine, respectând regulamentele /procedurile interne, specifice locului de muncă.</p> <p>3.3. Procedurile de intervenție în caz de poluare sunt aplicate cu responsabilitate și rapid, corespunzător cu tipul sursei de poluare.</p>	<p><b>persoanele abilitate</b> despre <b>sursele de poluare</b> identificate, conform <b>regulamentelor /procedurilor interne</b></p> <p>Cum se lucrează pentru prevenirea apariției <b>surselor de poluare</b> Cum se realizează intervenția în</p>	
4		<p><b>situații neprevăzute</b> conform</p>	
5		<p><b>regulamentelor /procedurilor interne</b></p> <p>Cum sunt aplicate măsurile de urgență și de evacuare respectând <b>regulamentele /procedurile interne</b>, specifice locului de muncă</p> <p>Cum sunt aplicate procedurile de intervenție în caz de poluare corespunzător cu tipul <b>sursei de poluare</b></p>	
<p><b>Gama de variabile:</b>  <b>Echipament de protecție individual:</b>          - halat, pantalon și bluză, șorț, mănuși, cizme de cauciuc, pufoaică, cască, etc.  <b>Circuitul deșeurilor și reziduurilor:</b>          - colectare, depozitare, evacuare.</p>			

**Situații de risc/pericole:**

- arsuri, intoxicații, poluare , scăpări de gaze, etc.

**Surse de poluare:**

- substanțe toxice, deșeuri, noxe, etc.

**Deficiențe:**

- apariția substanțelor poluante,  
- accidente în timpul lucrului, etc.

**Cerințe în vigoare:**

- norme, regulamente, proceduri interne, legislație, politica de mediu, etc.

**Persoane abilitate:**

- superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/procedurile interne

**Tehnici de evaluare recomandate:**

*Dovezi și metode de evaluare pentru rezultat și modul de realizare al acestuia*

Luate ca întreg, dovezile trebuie să indice ca respectivul candidat îndeplinește în mod consecvent toate criteriile de performanță în ceea ce privește gamele de variabile ale tuturor elementelor.

Trebuie să existe dovezi de la locul de muncă pentru fiecare criteriu de performanță.

Acolo unde dovezile de la locul de muncă nu acoperă toată gama de variabile, trebuie furnizate dovezi privind cunoștințele pentru a acoperi toată gama de variabile a fiecărui criteriu de performanță relevant.

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă
- Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct

Simulările nu sunt considerate ca fiind acceptabile pentru producerea dovezilor referitoare la această unitate de competență.

*Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere*

Stabilite prin chestionarea candidatului sau prin formarea recunoscută din industrie și evaluarea cursului de formare pe unități (unitate cu unitate)

Cunoștințele și capacitatea de înțelegere a candidatului pot fi de asemenea demonstrate prin dovezile de performanță prezentate.

### GANIZAREA ACTIVITĂȚII PROPRII

Coduri de referință

Descriere

oduri de referință

Descriere

duri de referință

Descriere

**Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări**

NIVELUL UNITĂȚII

Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pentru a stabili succesiunea propriilor activități, pentru realizarea la termen a lucrărilor repartizate.

Unitatea se aplică tuturor ocupațiilor din industria alimentară.

## MORAR

Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
<p><b>1</b> Identifică obiectivele și sarcinile</p>	<p>1.1. Identificarea corectă a obiectivelor de realizat se face în funcție de specificul activității și a termenului final.</p> <p>1.2. Identificarea corectă a tuturor sarcinilor se face prin defalcarea acestora din obiectivele stabilite, în ordinea priorităților, astfel încât să se asigure un flux normal de activități.</p> <p>1.3. Analizarea în timp util a documentației, pentru a stabili posibilitatea realizării practice se face în funcție de condițiile tehnice existente.</p>	<p>Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege: Cum sunt identificate obiectivele de realizat în funcție de <b>specificul activității</b> și a termenului final</p> <p>Cum se realizează identificarea tuturor sarcinilor prin defalcarea acestora din obiectivele stabilite, în ordinea priorităților, astfel încât să se asigure un <b>flux normal de activități – respectarea normelor de timp</b></p>	<p>Atentie Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Spirit de observatie Indemânare Operativitate Acuratețe</p>
<p><b>2</b> Stabilește etapele activităților proprii</p>	<p>2.1. Stabilirea etapelor de realizare a activităților proprii se face în funcție de specificul activității.</p> <p>2.2. Stabilirea etapelor de realizare a activităților se face cu respectarea termenului de finalizare a obiectivelor și a normelor de timp, pentru fiecare operație în parte.</p> <p>2.3. Etapele de realizare a activităților proprii sunt stabilite corect, astfel încât să</p>	<p>Cum se analizează <b>documentația</b>, pentru a stabili posibilitatea realizării practice în funcție de condițiile tehnice existente</p> <p>Cum sunt stabilite etapele de realizare a activităților proprii în</p>	

## MORAR

	<p>corespundă fazelor procesului tehnologic.</p> <p>2.4. Etapele de realizare a activităților proprii sunt stabilite corect, ținând cont de dotarea existentă cu utilaje, instalații și echipamente și starea tehnică a acestora.</p> <p>2.5. Stabilirea etapelor de desfășurare a activităților proprii se face ținând cont de eventualele situații neprevăzute ce apar pe parcurs.</p>	<p>funcție de <b>specificul activității</b></p> <p>Cum sunt stabilite etapele de realizare a activităților cu respectarea termenului de finalizare a obiectivelor și a <b>normelor de timp</b>, pentru fiecare operație în parte</p>	
<p>3 Pregătește locul de muncă</p>	<p>3.1. Pregătirea corespunzătoare a tuturor materiilor prime necesare.</p> <p>3.2. Pregătirea cu atenție a materialelor auxiliare.</p> <p>3.3. Starea de funcționare a utilajelor și echipamentelor de lucru este verificată, cu atenție, conform instrucțiunilor de lucru.</p> <p>3.4. Echipamentele și utilajele sunt reglate cu rigurozitate, la parametrii de exploatare prescriși în tehnologia de fabricație.</p> <p>3.5. Aplicarea corectă a principiilor ergonomice în organizarea locului de muncă.</p> <p>3.6. Menținerea permanentă a</p>	<p>Cum sunt stabilite etapele de realizare a activităților proprii , astfel încât să corespundă fazelor <b>procesului tehnologic</b></p> <p>Cum sunt stabilite etapele de realizare a activităților proprii ținând cont de dotarea existentă cu <b>utilaje, instalații și echipamente</b> și starea tehnică a acestora</p> <p>Cum sunt stabilite etapele de</p>	

## MORAR

	<p>microclimatului optim la locul de muncă.</p> <p>3.7 Neconformitățile minore ale materiilor prime, materialelor auxiliare, echipamentelor și utilajelor sunt eliminate cu minuțiozitate.</p> <p>3.8. Raportarea în timp util, către persoanele abilitate a deficiențelor majore constatate, conform regulamentelor /procedurilor interne.</p>	<p>realizare a activităților proprii ținând cont de eventualele <b>situații neprevăzute</b> ce apar pe parcurs</p> <p>Cum se realizează pregătirea corespunzătoare a tuturor <b>materiilor prime</b> necesare</p>	
4			
5		<p>Cum se realizează pregătirea <b>materialelor auxiliare</b></p> <p>Cum este verificată starea de funcționare a <b>utilajelor și echipamentelor de lucru</b> conform <b>instrucțiunilor de lucru</b></p> <p>Cum sunt reglate <b>echipamentele și utilajele</b> la parametrii de exploatare prescriși în tehnologia de fabricație</p> <p>Cum se realizează aplicarea corectă</p>	



## MORAR

		<p>a <b>principiilor ergonomice</b> în organizarea locului de muncă</p> <p>Cum se realizează menținerea permanentă a <b>microclimatului</b> optim la locul de muncă</p> <p>Cum sunt eliminate <b>neconformitățile</b> minore ale materiilor prime, materialelor auxiliare, echipamentelor și utilajelor</p> <p>Cum se realizează raportarea în timp util, către <b>persoanele abilitate</b> a <b>deficiențelor</b> majore constatate, conform <b>regulamentelor /procedurilor interne</b></p>	
--	--	---	--

### *Gama de variabile*

- **Materii prime, materiale auxiliare, semifabricate și produse finite:** specifice subsectorului de activitate
- **Procesul tehnologic/activități:** specific subsectorului de activitate
- **Tipuri de documente:** note de transfer, fișe de recepție, note de cântar, procese verbale de predare-primire, rapoarte de producție, etc.
- **Utilaje, echipamente și ustensile de lucru:** specifice subsectorului de activitate
- **Situații neprevăzute:** materii prime și materiale auxiliare neconforme, echipamente și utilaje necorespunzătoare, accidente în timpul lucrului, etc.
- **Cerințe în vigoare:** norme, regulamente, proceduri interne, etc.
- **Persoane abilitate:** superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne
- **Principii ergonomice:** resurse, timp, spațiu, etc.
- **Microclimat:** temperatură, umiditate, ventilație, etc.

### **Tehnici de evaluare recomandate:** *Dovezi și metode de evaluare pentru rezultat și modul de realizare al acestuia*

Luată ca întreg, dovezile trebuie să indice ca respectivul candidat îndeplinește în mod consecvent toate criteriile de performanță în ceea ce privește gamele de variabile ale tuturor elementelor.

Trebuie să existe dovezi de la locul de muncă pentru fiecare criteriu de performanță.

Acolo unde dovezile de la locul de muncă nu acoperă toată gama de variabile, trebuie furnizate dovezi privind cunoștințele pentru a acoperi toată gama de variabile a fiecărui criteriu de performanță relevant.

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă
- Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct

Simulările nu sunt considerate ca fiind acceptabile pentru producerea dovezilor referitoare la această unitate de competență.

*Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere*

Stabilite prin chestionarea candidatului sau prin formarea recunoscută din industrie și evaluarea cursului de formare pe unități (unitate cu unitate)

Cunoștințele și capacitatea de înțelegere a candidatului pot fi de asemenea demonstrate prin dovezile de performanță prezentate.

APLICAREA NORMELOR DE IGIENĂ ȘI DE SIGURANȚA ALIMENTELOR			
			Coduri de referință Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări
<b>Descriere</b> Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pentru aplicarea normelor de igienă și siguranța alimentelor, pe parcursul desfășurării întregului proces tehnologic. Unitatea se aplică tuturor ocupațiilor din industria alimentară.			<b>NIVELUL UNITĂȚII</b>
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
1. Aplică normele de igienă individuală și de menținere a stării de sănătate	1.1. Menținerea igienei individuale se face cu respectarea permanentă a normelor în vigoare. 1.2. Menținerea stării de sănătate se realizează conform normelor și procedurilor în vigoare 1.3. Menținerea igienei echipamentului de protecție se face conform normelor în vigoare, a regulamentelor/ procedurilor interne.	Persoana supusa evaluării demonstrează ca știe și înțelege: Cum și de ce se menține igiena individuală cu respectarea <b>normelor în vigoare</b>  Cum și de ce se menține starea de sănătate conform <b>normelor și procedurilor în vigoare</b>	Atenție Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Meticulozitate Curățenie

**MORAR**

<p>2 Verifică igienizarea spațiilor de lucru</p>	<p>2.1. Verificarea igienizării corecte a spațiilor de lucru se face în mod planificat, conform regulamentelor/procedurilor interne.</p> <p>2.2. Observațiile făcute sunt înregistrate adecvat în documentele corespunzătoare</p> <p>2.3. Raportarea în timp util, către persoanele abilitate a deficiențelor constatate în igienizarea spațiilor de lucru, conform regulamentelor /procedurilor interne.</p>	<p>Cum și de ce se menține igiena <b>echipamentului de protecție</b> conform <b>normelor în vigoare, a regulamentelor/procedurilor interne.</b></p>	
<p>3 Verifică igienizarea echipamentelor de lucru</p>	<p>3.1. Verificarea igienizării corecte a echipamentelor de lucru se face în mod planificat, conform regulamentelor/procedurilor interne.</p> <p>3.2. Observațiile făcute sunt înregistrate adecvat în documentele corespunzătoare.</p> <p>3.3. Soluționarea operativă a eventualelor abateri de la normele de igienă și siguranța alimentelor, conform procedurilor interne</p>	<p>Cum, când și de ce se verifică igienizarea spațiilor de lucru conform <b>regulamentelor/procedurilor interne</b></p> <p>Cum și în ce <b>documente</b> sunt înregistrate observațiile</p> <p>Cum și când se <b>raportează persoanelor abilitate</b></p>	
<p>4</p>		<p><b>deficiențele</b> constatate în</p>	
<p>5</p>		<p>igienizarea spațiilor de lucru,</p>	

## MORAR

		<p>conform <b>regulamentelor</b> <b>/procedurilor interne</b></p> <hr/> <p><i>3. Verifică igienizarea echipamentelor de lucru</i></p> <p>Cum se realizează verificarea igienizării <b>echipamentelor de lucru</b> conform <b>regulamentelor/procedurilor interne</b></p> <p>Cum și în ce <b>documente</b> sunt înregistrate observațiile</p> <p>Cum și când se soluționează eventualele <b>abateri</b> de la normele de igienă și siguranța alimentelor, conform <b>procedurilor interne</b></p>	
--	--	--	--

*Gama de variabile*

- **Echipamente de protecție** specifice locului de muncă : halate, salopete, bonete, șorțuri, cizme, mănuși, etc.
- **Tipuri de documente:** rapoarte/fișe/instrucțiuni de igienizare, fișe individuale, etc.
- **Situații neprevăzute/abateri:** echipamente și spații igienizate necorespunzător, echipamente de lucru nefuncționale, igiena individuală nerespectată, etc.
- **Cerințe în vigoare:** norme, regulamente, proceduri interne, etc.
- **Tipuri de raportare:** verbal, scris
- **Persoane abilitate:** superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne

**Tehnici de evaluare recomandate:** *Dovezi și metode de evaluare pentru rezultat și modul de realizare al acestuia*

Luată ca întreg, dovezile trebuie să indice ca respectivul candidat îndeplinește în mod consecvent toate criteriile de performanță în ceea ce privește gamele de variabile ale tuturor elementelor.

Trebuie să existe dovezi de la locul de muncă pentru fiecare criteriu de performanță.

Acolo unde dovezile de la locul de muncă nu acoperă toată gama de variabile, trebuie furnizate dovezi privind cunoștințele pentru a acoperi toată gama de variabile a fiecărui criteriu de performanță relevant.

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă
- Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct

Simulările nu sunt considerate ca fiind acceptabile pentru producerea dovezilor referitoare la această unitate de competență.

*Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere*

Stabilite prin chestionarea candidatului sau prin formarea recunoscută din industrie și evaluarea cursului de formare pe unități (unitate cu unitate)

Cunoștințele și capacitatea de înțelegere a candidatului pot fi de asemenea demonstrate prin dovezile de performanță prezentate.



## MORAR

<b>ÎNTOCMIREA DOCUMENTELOR SPECIFICE</b>		Coduri de referință FU5	
		Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări	
<b>Descriere</b>		<b>NIVELUL UNITĂȚII</b>	
<p>Unitatea se referă la cunoștințele și deprinderile necesare pentru întocmirea și păstrarea corectă a evidenței datelor înregistrate.</p> <p>Unitatea se aplică tuturor ocupațiilor din industria alimentară.</p>			
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
<b>1</b> Identifică documentele specifice	1.1. Identificarea corectă a documentului se face în funcție de etapa de lucru în care se află. 1.2. Documentele identificate sunt consultate cu atenție, înțelese și dacă este cazul clarificate. 1.3. Stabilirea etapelor de completare a datelor în documentele specifice, se face în funcție de etapele procesului tehnologic.	Persoana supusa evaluării demonstrează că știe și înțelege: <b>Cum se identifică documentul</b> în funcție de etapa de lucru în care se află.  Cum sunt consultate, înțelese și dacă este cazul clarificate <b>documentele</b> identificate	Atenție Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Operativitate Acuratete
<b>2</b> Completează documentele	2.1. Datele obținute reflectă realitatea și sunt corect colectate, în etapa de lucru în	Cum se stabilesc etapele de	

**MORAR**

	<p>care se află.</p> <p>2.2. Înregistrarea datelor obținute se face în mod lizibil și cu respectarea rubricilor tipizate.</p> <p>2.3. Înregistrarea datelor se face cu încadrarea în timpul de lucru disponibil acestei activități.</p>	<p>completare a datelor în <b>documentele</b> specifice în funcție de <b>etapele procesului tehnologic</b>.</p> <p>Cum și unde sunt colectate <b>datele</b> obținute care reflectă realitatea</p>	
3 Asigură circulația documentelor	<p>3.1. Destinația documentelor este identificată cu atenție, cu respectarea circuitului intern al documentelor.</p> <p>3.2. Circulația documentelor între diverse departamente este efectuată operativ, folosind modalitatea recomandată de procedurile interne .</p> <p>3.3. Documentele specifice sunt păstrate corespunzător, respectând condițiile de păstrare impuse prin norme interne cât și durata de arhivare stipulată de lege.</p>	<p>Cum se face înregistrarea <b>datelor</b> obținute</p> <p>Cum și când se face înregistrarea <b>datelor</b> În ce fel este identificată <b>destinația documentelor</b></p>	
4		<p>Cum este efectuată circulația <b>documentelor</b> între diverse departamente, folosind <b>modalitatea recomandată de procedurile interne</b> .</p>	
5			

## MORAR

		Cum sunt păstrate <b>documentele specifice</b> respectând condițiile de păstrare impuse prin <b>norme interne</b> cât și <b>durata de arhivare</b> stipulată de lege.	
<p><i>Gama de variabile</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Tipuri de documente:</b> note de transfer, fișe de recepție, note de cântar, procese verbale de predare-primire, rapoarte de producție, etc.</li><li>• <b>Etape de lucru:</b> recepția, depozitarea, prelucrarea inițială, prelucrarea finală, ambalarea și pregătirea pentru livrare, etc.</li><li>• <b>Date:</b> indicatori, parametri, cantități etc.</li><li>• <b>Destinația documentelor:</b> superiori ierarhici, furnizori, clienți, departamente stabilite prin proceduri interne etc.</li><li>• <b>Cerințe în vigoare:</b> norme, regulamente, proceduri interne etc.</li><li>• <b>Modalități de circulație a documentelor:</b> e-mail, fax, exemplar hârtie, etc.</li></ul>			
<p><b>Tehnici de evaluare recomandate:</b> <i>Dovezi și metode de evaluare pentru rezultat și modul de realizare al acestuia</i></p> <p>Luata ca întreg, dovezile trebuie să indice ca respectivul candidat îndeplinește în mod consecvent toate criteriile de performanță în ceea ce privește gamele de variabile ale tuturor elementelor.</p> <p>Trebuie să existe dovezi de la locul de muncă pentru fiecare criteriu de performanță.</p> <p>Acolo unde dovezile de la locul de muncă nu acoperă toată gama de variabile, trebuie furnizate dovezi privind cunoștințele pentru a acoperi toată gama de variabile a fiecărui criteriu de performanță relevant.</p>			

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă
- Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct

Simulările nu sunt considerate ca fiind acceptabile pentru producerea dovezilor referitoare la această unitate de competență.

*Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere*

Stabilite prin chestionarea candidatului sau prin formarea recunoscută din industrie și evaluarea cursului de formare pe unități (unitate cu unitate)

Cunoștințele și capacitatea de înțelegere a candidatului pot fi de asemenea demonstrate prin dovezile de performanță prezentate.

RECEPȚIA CANTITATIVĂ ȘI CALITATIVĂ A MATERIILOR PRIME ȘI A MATERIALELOR				Coduri de referință <i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i>
<p><b>Descrierea unității de competență</b></p> <p>Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pentru a realiza recepția calitativă și cantitativă a materiilor prime și a materialelor aprovizionate.</p>				<b>NIVELUL UNITĂȚII</b>
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare	
<p><b>1</b> Recepționează calitativ loturile de materii prime și materiale 1.1. Parametri de calitate ai materiilor prime și ai materialelor corespund cu cei din standardele de calitate</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege: Cum sunt verificați <b>parametri de calitate</b> ai materiilor prime și ai materialelor astfel încât să corespundă cu cei din <b>standardele de calitate</b> /</li> </ul>	<p>Cum se realizează recepția cantitativă a loturilor de <b>materii prime și materiale</b></p> <p>Ce <b>documente</b> sunt folosite la</p>	<p>Atentie Resposabilitate Rigurozitate Profesionalism Meticulozitate Curatenie</p>	

## MORAR

<p>/ specificațiile tehnice.</p> <p>1.1. Parametri de calitate ai materiilor prime și ai materialelor corespund cu cei din standardele de calitate / specificațiile tehnice.</p> <p>1.2. Calitatea materiilor prime și a materialelor este verificată atent prin analize organoleptice, pe loturi.</p> <p>1.3. Recepția calitativă a loturilor de materii prime și materiale se realizează cu responsabilitate, pe baza documentelor de însoțire.</p> <p>1.4. Recepția calitativă a loturilor de materii prime și materiale se realizează conform procedurilor interne.</p>	<p><b>specificațiile tehnice</b></p> <p>Cum este verificată calitatea <b>materiilor prime și a materialelor</b></p> <p>Cum se realizează recepția calitativă a loturilor de <b>materii prime și materiale</b></p> <p>Ce <b>documente</b> sunt folosite la recepția calitativă a loturilor de <b>materii prime și materiale</b></p> <p>Cum se realizează recepția calitativă a loturilor de materii prime și materiale conform <b>procedurilor interne</b></p>	<p>recepția cantitativă a loturilor de <b>materii prime și materiale</b></p> <p>Cum se realizează recepția cantitativă a loturilor de <b>materii prime și materiale</b> conform <b>procedurilor interne</b></p> <p>Cum se realizează cântărirea loturilor de <b>materii prime și materiale</b></p> <p>Cum se realizează cântărirea conform <b>procedurilor interne</b></p> <p>Cum se folosesc <b>echipamentele</b> de cântărire, cu respectarea <b>regulilor de igienă și siguranță a alimentelor</b></p> <p>Cum sunt determinate cantitățile de materii prime și materiale în funcție de <b>programul de</b></p>	
<p>2 Recepționează cantitativ loturile de</p>	<p>2.1. Recepția cantitativă a loturilor de materii prime și materiale se realizează</p>		

## MORAR

<p>materii prime și materiale.</p>	<p>cu responsabilitate, pe baza documentelor de însoțire.</p> <p>2.2. Cantitățile recepționate pe fiecare lot sunt comparate cu rigurozitate cu datele din documentele de însoțire.</p> <p>2.3. Recepția cantitativă a loturilor de materii prime și materiale se realizează conform procedurilor interne.</p> <p>2.4. Informațiile despre cantitățile de materii prime și materiale sunt în conformitate cu datele din fișele de magazie</p>	<p><b>producție</b> și de randamentul în făină ce trebuie obținut</p> <p>Cum se realizează identificarea <b>neconformităților</b> prin compararea parametrilor înscriși în <b>buletinele de analiză / certificatele de calitate</b> care însoțesc loturile cu cei stabiliți prin <b>specificațiile tehnice</b> pentru loturile de <b>materii prime și materiale</b></p>	
<p>3 Cântărește loturile de materii prime și materiale.</p>	<p>3.1. Cântărirea loturilor de materii prime și materiale se realizează după o verificare atentă a funcționării echipamentelor.</p> <p>3.2. Cântărirea se realizează corect, conform procedurilor intrene.</p> <p>3.3. Echipamentele de cântărire se folosesc adecvat în funcție de tipul loturilor recepționate, cu respectarea regulilor de igienă și siguranță a alimentelor .</p> <p>3.4. Informațiile despre cantitățile de</p>	<p><b>recepționate.</b></p> <p>Cum sunt comunicate <b>neconformitățile superiorului ierarhic</b> conform <b>procedurilor interne</b></p> <p>Cum și când soluționează <b>neconformitățile</b> minore</p>	

## MORAR

	materii prime și materiale utilizate în procesul de producție sînt în funcție de programul de producție și de randamentul în făină ce trebuie obținut.		
4 Identifică neconformități	<p>4.1. Identificarea neconformităților se realizează prin compararea cu atenție a parametrilor înscriși în buletinele de analiză / certificatele de calitate care însoțesc loturile cu cei stabiliți prin specificațiile tehnice pentru loturile de materii prime și materiale recepționate.</p> <p>4.2. Neconformitățile sunt comunicate superiorului ierarhic verbal sau scris, conform procedurilor interne.</p> <p>4.3. Soluționează eficient neconformitățile minore, când acest lucru este posibil.</p>		
5			
<p><b>Gama de variabile:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Materiile prime și materialele recepționate :</b> grâu, porumb, secară, amelioratori, enzime etc.</li> <li>• <b>Parametri de calitate ai materiilor prime și ai materialelor recepționate :</b> umiditate, conținut de proteină, conținut de corpuri străine etc.</li> <li>• <b>Echipamente:</b> cântare, balanțe, bascule etc.</li> </ul>			



- **Tipuri de documente:** note de transfer, fișe de recepție, note de cântar, procese verbale de predare-primire, rapoarte de producție, programul de producție, buletinele de analiză / certificatele de calitate etc.
- **Cerințe în vigoare:** norme, regulamente, proceduri interne, standardele de calitate / specificațiile tehnice, regulilor de igienă și siguranță a alimentelor etc.
- **Persoane abilitate:** suportul tehnic sau superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne
- **Neconformități:** parametri de calitate ai materiilor prime și materialelor neîndeplinite, echipamente nefuncționale, neetalonate, neigienizate, etc.

### **Tehnici de evaluare recomandate:**

*Dovezi și metode de evaluare pentru rezultat și modul de realizare al acestuia*

Luată ca întreg, dovezile trebuie să indice ca respectivul candidat îndeplinește în mod consecvent toate criteriile de performanță în ceea ce privește gamele de variabile ale tuturor elementelor.

Trebuie să existe dovezi de la locul de muncă pentru fiecare criteriu de performanță.

Acolo unde dovezile de la locul de muncă nu acoperă toată gama de variabile, trebuie furnizate dovezi privind cunoștințele pentru a acoperi toată gama de variabile a fiecărui criteriu de performanță relevant.

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă
- Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct

Simulările nu sunt considerate ca fiind acceptabile pentru producerea dovezilor referitoare la această unitate de competență.

*Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere*

Stabilite prin chestionarea candidatului sau prin formarea recunoscută din industrie și evaluarea cursului de formare pe unități (unitate cu unitate)

Cunoștințele și capacitatea de înțelegere a candidatului pot fi de asemenea demonstrate prin dovezile de performanță prezentate.

<b>DEPOZITAREA ȘI TRANSPORTUL MATERIILOR PRIME, MATERIALELOR ȘI A PRODUSELOR FINITE DE MĂCINARE</b>		Coduri de referință	
		Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări	
<b>Descrierea unității de competență</b>		<b>NIVELUL UNITĂȚII</b>	
Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pentru a depozita, manipula, transporta corespunzător materiile prime, materialele și produsele finite în vederea asigurării conservării calității acestora și utilizării lor în condiții bune în procesul tehnologic.			
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
1 Depozitează materiile prime, materialele și produsele finite de măcinare	1.1. Depozitarea materiilor prime , a materialelor și a produselor finite se realizează după o identificare prealabilă atentă a acestora, conform tipului și caracteristicilor produselor de depozitat. 1.2.Modul de depozitare este ales în funcție de tipul depozitului, cu respectarea parametrilor de microclimat.	• Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege: Cum și când se realizează depozitarea <b>materiilor prime , a materialelor și a produselor finite,</b> conform tipului și caracteristicilor produselor de depozitat.	Atentie Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Meticulozitate Curatenie

## MORAR

	<p>1.3. Depozitarea se realizează în spații special destinate, după o verificare prealabilă a stării de igienă a spațiilor și a echipamentelor de lucru.</p> <p>1.4. Depozitarea materiilor prime, a materialelor și a produselor finite este efectuată pe loturi, conform procedurilor interne.</p> <p>1.5. Depozitarea se realizează în funcție de cantitățile de materii prime, materiale și produse finite, cu respectarea principiului FIFO.</p>	<p>Cum este ales <b>modul de depozitare</b> în funcție de <b>tipul depozitului</b>, cu respectarea <b>parametrilor de microclimat</b>.</p> <p>Unde și cum se realizează depozitarea cu verificarea prealabilă a stării de igienă a spațiilor și a <b>echipamentelor de lucru</b>.</p> <p>Cum este efectuată depozitarea <b>materiilor prime, a materialelor și a produselor finite</b>, conform <b>procedurilor interne</b>.</p>	
<p>2 Transportă materiile prime și produsele finite de măcinare.</p>	<p>2.1. Transportul materiilor prime / produselor finite din depozit (silozuri) se efectuează corespunzător tipului de produs transportat.</p> <p>2.2. Transportul materiilor prime / produselor finite se realizează după o atentă verificare prealabilă a stării de funcționare a echipamentelor de transport.</p> <p>2.3. Realizarea transportului este efectuată cu respectarea regulamentelor / procedurilor</p>	<p>Cum se realizează depozitarea <b>materiilor prime, a materialelor și a produselor finite</b>, cu respectarea principiului <b>FIFO</b></p> <p>Cum se realizează manipularea <b>materiilor prime, a</b></p>	

## MORAR

	interne. 2.4. Materiile prime și produsele finite sunt transportate cu respectarea normelor de igienă și siguranță a alimentelor.	<b>materialelor și a produselor finite</b> utilizând <b>echipamentul</b> de manipulare corespunzător	
<b>3</b> Manipulează materiile prime, materialele și produsele finite de măcinare	3.1. Manipularea materiilor prime, a materialelor și a produselor finite se realizează utilizând echipamentul de manipulare corespunzător tipului de produs transportat. 3.2. Manipularea materiilor prime, a materialelor și a produselor finite se realizează conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne . 3.3. Transportul manual se efectuează numai după o atentă verificare prealabilă a stării de funcționare a echipamentelor de manipulare. 3.4. Manipularea materiilor prime, a materialelor și a produselor finite se realizează cu respectarea normelor de siguranță și securitate în muncă.	Cum se realizează manipularea <b>materiilor prime, a materialelor și a produselor finite</b> conform <b>instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne</b>  Cum se efectuează transportul manual după verificarea prealabilă a stării de funcționare a <b>echipamentelor</b> de manipulare  Cum se realizează manipularea <b>materiilor prime, a materialelor și a produselor finite</b> cu respectarea <b>normelor de siguranță și securitate în muncă</b>	
<b>4</b> Urmărește asigurarea parametrilor de microclimat	4.1. Urmărirea asigurării parametrilor de microclimat se realizează conform		

## MORAR

	<p>procedurilor interne, prin verificarea atentă a stării de funcționare a echipamentelor.</p> <p>4.2. Setarea parametrilor de microclimat se efectuează cu exactitate conform instrucțiunilor specifice, în funcție de natura produsului depozitat.</p> <p>4.3. Informarea promptă a superiorului ierarhic conform procedurilor interne, la depistarea eventualelor neconformități.</p> <p>4.4. Soluționarea neconformităților minore, când acest lucru este posibil prin aplicarea acțiunilor corective, conform procedurilor interne.</p>	<p>Cum și când se urmăresc <b>parametri de microclimat</b> conform <b>procedurilor interne</b></p> <p>Cum se efectuează setarea <b>parametrilor de microclimat</b> conform <b>instrucțiunilor specifice</b>, în funcție de natura <b>produsului depozitat</b>.</p> <p>Când și cum se informează <b>superiorul ierarhic</b> conform <b>procedurilor interne</b></p>	
5		<p>Cum se soluționează <b>neconformitățile</b> conform <b>procedurilor interne</b></p>	
<p><b>Gama de variabile:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Materiile prime și materialele recepționate</b> : grâu, porumb, secară, amelioratori, enzime etc.</li> </ul>			

- **Produse finite:** făină, mălai, griș, tărâțe etc

- **Parametri de calitate ai materiilor prime și ai materialelor recepționate :**

umiditate, conținut de proteină, conținut de corpuri străine etc.

- **Tipuri de depozite:** celule de siloz : betonate și silicatizate sau metalice, magazii : metalice, din lemn, din cărămidă
- **Mod de depozitare:** vrac, în saci etc
- **Echipamente de transport:** manuale, mecanice, pneumatice.
- **Parametri de microclimat:** temperatură, umiditate relativă a aerului etc;
- **Cerințe în vigoare:** norme, regulamente, proceduri interne, principiul FIFO, regulilor de igienă și siguranță a alimentelor etc.
- **Persoane abilitate:** suportul tehnic sau superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne
- **Neconformități:** spații neigienizate, echipamente nefuncționale, neetalonate, neigienizate, etc.

PREGĂTIREA MATERIILOR PRIME ÎN VEDEREA MĂCINĂRII			Coduri de referință
			Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări
<b>Descrierea unității de competență</b>  Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pentru a realiza curățirea și condiționarea materiilor prime.			<b>NIVELUL UNITĂȚII</b>
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
1 Pregătește echipamentele.	1.1. Pregătirea echipamentelor se realizează prin reglarea acestora în funcție de caracteristicile materiilor prime, cu respectarea instrucțiunilor de lucru și în	• Persoana supusa evaluării demonstrează că știe și înțelege: Cum se pregătesc <b>echipamentele</b> în funcție de	Atentie Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism



## MORAR

	<p>conformitate</p> <p>cu diagrama tehnologică de pregătire a cerealelor pentru măciniș.</p> <p>1.2. Echipamentele se reglează după identificarea locurilor de realizare a reglajelor, conform instrucțiunilor de lucru, cu respectarea normelor de siguranță și securitate în muncă.</p> <p>1.3. Verifică atent starea de igienă și funcționare a echipamentelor, înainte de punerea lor în funcțiune.</p>	<p><b>caracteristicile materiilor prime</b>, cu respectarea <b>instrucțiunilor de lucru</b> și în conformitate cu <b>diagrama</b> tehnologică de pregătire a cerealelor pentru măciniș.</p> <p>Cum se reglează <b>echipamentele</b>, conform <b>instrucțiunilor de lucru</b>, cu respectarea <b>normelor de siguranță și securitate în muncă</b>.</p>	
<p><b>2</b> Realizează curățirea cerealelor</p>	<p>2.1. Curățirea materiilor prime se realizează în conformitate cu diagrama tehnologică de pregătire a cerealelor pentru măciniș.</p> <p>2.2. Cerealele sunt curățate conform procedurilor interne, în funcție de caracteristicile materiilor prime, de criteriile de separare și de echipamentul din dotare.</p> <p>2.3. Gradul de realizare a curățării se</p>	<p>Când și cum se verifică starea de igienă și funcționare a <b>echipamentelor</b>, înainte de punerea lor în funcțiune.</p> <p>Cum se realizează <b>curățirea</b> materiilor prime, în conformitate cu <b>diagrama</b> tehnologică de pregătire a cerealelor</p>	

## MORAR

	<p>controlează prin verificarea organoleptică a produselor intermediare prin compararea cu probele etalon, conform procedurilor interne.</p>	<p>pentru măciniș.</p> <p>Cum sunt curățate cerealele conform <b>procedurilor interne</b>, în funcție de <b>caracteristicile materiilor prime</b>, de <b>criteriile de separare</b> și de <b>echipamentul</b> din dotare.</p> <p>Cum se controlează gradul de realizare a <b>curățării</b> conform <b>procedurilor interne</b>. Cum se realizează <b>condiționarea</b> materiilor prime conform <b>regulamentelor / procedurilor interne</b> și a <b>diagramelor de condiționare</b></p>	
3 Condiționează materiile prime	<p>3.1. Condiționarea materiilor prime se realizează conform regulamentelor / procedurilor interne și a diagramelor de condiționare.</p> <p>3.2. Condiționarea materiilor prime se realizează în funcție de calitatea materiei prime, gradul de impurificare și de tipul produselor ce urmează să se obțină.</p> <p>3.3. Echipamentele de condiționare sunt utilizate în funcție de materiile prime, după o verificare atentă a stării de igienă și funcționare a acestora.</p>	<p>Cum se realizează <b>condiționarea</b> materiilor prime conform <b>regulamentelor / procedurilor interne</b> și a <b>diagramelor de condiționare</b></p> <p>Cum se <b>condiționează materiile prime</b> în funcție de calitate, de <b>gradul de impurificare</b> și de <b>tipul</b></p>	
4 Verifică materiile prime pregătite pentru măcinare	<p>4.1. Verificarea materiilor prime pregătite pentru măcinare se realizează organoleptic, prin compararea cu probele etalon.</p> <p>4.2. Materiile prime pregătite pentru măcinare sunt verificate conform procedurilor interne, pentru fiecare lot.</p>	<p>Cum se <b>condiționează materiile prime</b> în funcție de calitate, de <b>gradul de impurificare</b> și de <b>tipul</b></p>	

## MORAR

	4.3. Eventualele neconformități sunt aduse la cunoștință superiorului ierarhic.	<b>produselor</b> ce urmează să se obțină	
5		<p>Cum și în ce condiții sunt utilizate <b>echipamentele</b> de condiționare  Cum se verifică <b>materiile prime</b> pregătite pentru măcinare</p> <p>Cum și când sunt verificate <b>materiile prime</b> pregătite pentru măcinare conform <b>procedurilor interne</b></p> <p>Cum sunt comunicate <b>neconformitățile</b></p>	
<p><b>Gama de variabile:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Materiile prime și materialele recepționate</b> : grâu, porumb, secară, amelioratori, enzime etc.</li> <li>• <b>Caracteristicile materiilor prime:</b> mărimea, forma boabelor, forma impurităților, gradul de impurificare și de tipul produselor etc.</li> <li>• <b>Criterii de separare</b> : impurități ușor separabile, impurități greu separabile</li> <li>• <b>Echipamente:</b> tarar, decojitor, separator pietre, trior, separator magnetic, canal de aspirație, umidificator.</li> <li>• <b>Operațiuni specifice:</b> curățire, condiționare, precurățire, tarare, decojire, triere, umectare, odihnă</li> </ul>			

- **Parametri de calitate ai materiilor prime și ai materialelor recepționate :**

umiditate, conținut de proteină, conținut de corpuri străine etc.

- **Documente:** diagrama tehnologică de măciniș, fișe etc
- **Cerințe în vigoare:** norme, regulamente, proceduri interne, regulilor de igienă și siguranță a alimentelor, norme de siguranță și securitate în muncă etc.
- **Neconformități:** parametri de calitate necorespunzători, echipamente nefuncționale, neigienizate etc.

**Tehnici de evaluare recomandate:**

*Dovezi și metode de evaluare pentru rezultat și modul de realizare al acestuia*

Luată ca întreg, dovezile trebuie să indice ca respectivul candidat îndeplinește în mod consecvent toate criteriile de performanță în ceea ce privește gamele de variabile ale tuturor elementelor.

Trebuie să existe dovezi de la locul de muncă pentru fiecare criteriu de performanță.

Acolo unde dovezile de la locul de muncă nu acoperă toată gama de variabile, trebuie furnizate dovezi privind cunoștințele pentru a acoperi toată gama de variabile a fiecărui criteriu de performanță relevant.

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă
- Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct

Simulările nu sunt considerate ca fiind acceptabile pentru producerea dovezilor referitoare la această unitate de competență.

## MORAR

<p><i>Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere</i></p> <p>Stabilite prin chestionarea candidatului sau prin formarea recunoscută din industrie și evaluarea cursului de formare pe unități (unitate cu unitate)</p> <p>Cunoștințele și capacitatea de înțelegere a candidatului pot fi de asemenea demonstrate prin dovezile de performanță prezentate.</p>			
<p><b>MĂCINAREA CEREALELOR</b></p>			<p>Coduri de referință</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i></p> </div>
<p><b>Descrierea unității de competență</b></p> <p>Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pentru a seta parametrii de măcinare, de a realiza măcinarea efectivă a cerealelor, în vederea obținerii unor produse de măcinare corespunzătoare.</p>			<p><b>NIVELUL UNITĂȚII</b></p>
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
<p><b>1</b> Pregătește echipamentul de măcinare</p>	<p>1.1. Pregătirea echipamentului se realizează prin setarea parametrilor de măcinare în funcție de diagrama de măciniș, de caracteristicile materiilor prime și de</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege:</li> </ul> <p>Cum se pregătește <b>echipamentul</b> în funcție de <b>diagrama de măciniș</b>, de</p>	<p>Atentie Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism</p>

## MORAR

	<p>tipurile de produse ce se vor obține.</p> <p>1.2. Echipamentele se reglează după identificarea locurilor de realizare a reglajelor, conform instrucțiunilor de lucru, cu respectarea normelor de siguranță și securitate în muncă.</p> <p>1.3. Echipamentele se pregătesc prin atenta verificare prealabilă a stării de igienă și funcționare.</p> <p>1.4. Pregătirea echipamentului se realizează prin reglarea acestora în funcție de tipul produselor de fabricat, ținându-se cont de calitatea subproduselor și de balanțele de măcinare.</p>	<p><b>caracteristicile materiilor prime și de tipurile de produse finite</b></p> <p>Cum se reglează <b>echipamentele</b> conform <b>instrucțiunilor de lucru</b> și a <b>caracteristicilor echipamentului</b> cu respectarea <b>normelor de siguranță și securitate în muncă</b></p> <p>Cum se pregătesc <b>echipamentele</b> cu respectarea <b>normelor de igienă</b></p>	
<p>2 Realizează măcinarea</p>	<p>2.1. Măcinarea se efectuează conform regulamentelor / procedurilor interne și a caracteristicilor produselor de fabricat.</p> <p>2.2. Măcinarea se realizează prin punerea corectă în funcțiune a echipamentului și prin supravegherea atentă a funcționării</p>	<p>Cum se reglează <b>echipamentele</b> în funcție de <b>tipul produselor de fabricat</b>, ținându-se cont de calitatea subproduselor și de <b>balanțele de măcinare</b></p> <p>Cum se efectuează măcinarea</p>	

## MORAR

	<p>acestui pe tot parcursul procesului tehnologic, conform instrucțiunilor de lucru.</p> <p>2.3. În cazul apariției unor defecțiuni la echipamentul de măcinare se solicită intervenția persoanelor specializate.</p>	<p>conform <b>regulamentelor /procedurilor interne</b> și a <b>caracteristicilor produselor de fabricat</b></p>	
3 Verifică produsele de măcinare	<p>3.1. Verificarea produselor de măcinare se realizează organoleptic, prin comparare cu probe etalon.</p> <p>3.2. Semnalarea eventualelor neconformități se realizează conform procedurilor interne.</p> <p>3.3. Soluționează neconformitățile minore, când acest lucru este posibil prin aplicare acțiunilor corective, conform procedurilor interne.</p>	<p>Cum și când se pun în funcțiune <b>echipamentele</b> conform <b>instrucțiunilor de lucru și etapelor procesului tehnologic</b></p> <p>Cum se acționează în cazul apariției unor <b>defecțiuni</b> la <b>echipamentul</b> de măcinare</p> <p>Cum se verifică produsele de măcinare</p>	
4			
5		<p>Cum și când sunt semnalate <b>neconformitățile</b> conform <b>procedurilor interne</b></p> <p>Cum se soluționează</p>	

## MORAR

		<b>neconformitățile</b> minore conform <b>procedurilor interne</b>	
<b>Gama de variabile:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Caracteristicile materiilor prime:</b> mărimea, forma boabelor, forma impurităților, gradul de impurificare și de tipul produselor etc.</li><li>• <b>Echipamente:</b> utilaje de măcinare : manuale, automate, circuite de măcinare cu sau fără acceleratoare de măciniș.</li><li>• <b>Caracteristicile echipamentului:</b> numărul de pasaje de șrotare, dimensiunile valțului - lungime și diametru, număr de rifluri, înclinare, unghiuri, poziție (tăiuș pe tăiuș, spate pe spate, spate pe tăiuș, tăiuș pe spate).</li><li>• <b>Etapele procesului de măcinare:</b> șrotarea, măcinarea grisului și a dunsturilor.</li><li>• <b>Tipuri de produse de finite:</b> făină, griș, tărațe, mălai, germeni etc</li><li>• <b>Operațiuni specifice:</b> curățire, condiționare, precurățire, tarare, decojire, triere, umectare, odihnă</li><li>• <b>Documente:</b> diagrama tehnologică de măciniș, balanțe de măcinare, fișe etc</li><li>• <b>Cerințe în vigoare:</b> norme, regulamente, instrucțiuni de lucru, proceduri interne, norme de igienă, norme de siguranță și securitate în muncă etc.</li><li>• <b>Neconformități:</b> defecțiuni ale echipamentului de măcinare, parametrii de calitate necorespunzători, echipamente nefuncționale, neigienizate etc.</li></ul>			
<b>Tehnici de evaluare recomandate:</b> <i>Dovezi și metode de evaluare pentru rezultat și modul de realizare al acestuia</i> Luate ca întreg, dovezile trebuie să indice ca respectivul candidat îndeplinește în mod consecvent toate criteriile de performanță în ceea			



ce privește gamele de variabile ale tuturor elementelor.

Trebuie să existe dovezi de la locul de muncă pentru fiecare criteriu de performanță.

Acolo unde dovezile de la locul de muncă nu acoperă toată gama de variabile, trebuie furnizate dovezi privind cunoștințele pentru a acoperi toată gama de variabile a fiecărui criteriu de performanță relevant.

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă
- Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct

Simulările nu sunt considerate ca fiind acceptabile pentru producerea dovezilor referitoare la această unitate de competență.

*Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere*

Stabilite prin chestionarea candidatului sau prin formarea recunoscută din industrie și evaluarea cursului de formare pe unități (unitate cu unitate)

Cunoștințele și capacitatea de înțelegere a candidatului pot fi de asemenea demonstrate prin dovezile de performanță prezentate.

CERNEREA			
			Coduri de referință Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări
<b>Descrierea unității de competență</b> Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pentru a realiza cernerea în vederea obținerii produselor de calitate corespunzătoare			<b>NIVELUL UNITĂȚII</b>
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
1 Pregătește echipamentul de cernere	1.1. Pregătirea echipamentului de cernere se realizează în funcție de regimului de cernere stabilit, conform diagramei de măcinare și tipul produsului ce urmează a se obține.	• Persoana supusa evaluării demonstrează ca știe și înțelege: Cum se pregătește <b>echipamentul de cernere</b> în funcție de regimului de	Atentie Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Meticulozitate Curatenie

## MORAR

	<p>1.2. Utilajul și traseele de dirijare a produselor de cernere sunt adaptate în funcție de tipurile de produse finite, conform regulamentelor / procedurilor interne.</p> <p>1.3. Echipamentul se pregătește prin montarea tipului de sită corespunzătoare produselor finite ce urmează să se obțină, conform instrucțiunilor de lucru, cu respectarea normelor de siguranță și securitate în muncă.</p> <p>1.4. Este verificată atent în prealabil starea de igienă și funcționare a echipamentelor.</p>	<p>cernere stabilit, conform <b>diagramei de măcinare</b> și <b>tipul produsului</b> ce urmează a se obține</p> <p>Cum se adaptează <b>utilajele</b> și a traseelor de dirijare a produselor de în funcție de <b>tipurile de produse finite</b>, conform <b>regulamentelor / procedurilor interne</b></p>	
<p>2 Realizează cernerea</p>	<p>2.1. Cernerea se realizează conform regulamentelor / procedurilor interne și a caracteristicilor produselor de fabricat.</p> <p>2.2. Cernerea se realizează prin punerea corectă în funcțiune a echipamentului și prin supravegherea atentă a funcționării acestuia pe tot parcursul procesului tehnologic, conform instrucțiunilor de</p>	<p>Cum se realizează montarea <b>tipului de sită</b> conform <b>instrucțiunilor de lucru</b>, cu respectarea <b>normelor de siguranță și securitate în muncă</b></p> <p>Cum și când este verificată <b>starea de igienă</b> și funcționare a <b>echipamentelor</b></p>	

**MORAR**

	lucru. 2.3. Cernerea se realizează cu echipamente specifice, în funcție de tipul produsului finit, cu respectarea normelor de igienă și siguranța alimentelor.	Cum se realizează cernerea conform <b>regulamentelor /procedurilor interne</b> și a <b>caracteristicilor produselor de fabricat</b>	
3 Verifică produsele de cernere	3.1.Verificarea produselor de cernere se realizează organoleptic, prin comparare cu probe etalon. 3.2. Verificarea organoleptică a produselor de cernere se realizează conform standardelor / specificațiilor tehnice, pe fiecare etapă a procesului. 3.3. Verificarea cantitativă a produselor de cernere se realizează funcție de calitatea materiei prime și de tipul sitei folosite, conform procedurilor interne.	Cum și când se pune în funcțiune <b>echipamentul de cernere</b> conform <b>instrucțiunilor de lucru</b>  Cu ce <b>echipamente</b> specifice se realizează cernerea în funcție de <b>tipul produsului finit</b> Cum se verifică organoleptic <b>produsele de cernere</b>	
4		Cum și când se verifică organoleptic <b>produsele de cernere</b> conform <b>standardelor</b>	
5		<b>/ specificațiilor tehnice</b>	

## MORAR

		Cum se verifică cantitativ <b>produsele de cernere</b> conform <b>procedurilor interne</b>	
<p><b>Gama de variabile:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Echipamente de cernere:</b> cu site pătrate, dreptunghiulare, mașini de gris, finisoare de tărațe etc.</li><li>• <b>Tipuri de materiale pentru site:</b> sârmă din oțel, sârmă din bronz fosforos, sârmă de alamă, sârmă din cupru, fire de mătase naturală, fire sintetice (nylon, capron, eterlon, poliamidă).</li><li>• <b>Tipuri de produse de finite:</b> făină, griș, tărațe, mălai, germeni etc</li><li>• <b>Documente:</b> diagrama tehnologică de măciniș, balanțe de măcinare, fișe etc</li><li>• <b>Cerințe în vigoare:</b> norme, regulamente, instrucțiuni de lucru, proceduri interne, norme de igienă, norme de siguranță și securitate în muncă etc.</li><li>• <b>Neconformități:</b> defecțiuni ale echipamentului de cernere, parametrii de calitate necorespunzători, echipamente nefuncționale, neigienizate etc.</li></ul>			
<p><b>Tehnici de evaluare recomandate:</b> <i>Dovezi și metode de evaluare pentru rezultat și modul de realizare al acestuia</i></p> <p>Luate ca întreg, dovezile trebuie să indice ca respectivul candidat îndeplinește în mod consecvent toate criteriile de performanță în ceea ce privește gamele de variabile ale tuturor elementelor.</p> <p>Trebuie să existe dovezi de la locul de muncă pentru fiecare criteriu de performanță.</p> <p>Acolo unde dovezile de la locul de muncă nu acoperă toată gama de variabile, trebuie furnizate dovezi privind cunoștințele pentru a acoperi toată gama de variabile a fiecărui criteriu de performanță relevant.</p>			

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă
- Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct

Simulările nu sunt considerate ca fiind acceptabile pentru producerea dovezilor referitoare la această unitate de competență.

*Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere*

Stabilite prin chestionarea candidatului sau prin formarea recunoscută din industrie și evaluarea cursului de formare pe unități (unitate cu unitate)

Cunoștințele și capacitatea de înțelegere a candidatului pot fi de asemenea demonstrate prin dovezile de performanță prezentate.

<b>PREGĂTIREA LOTURILOR DE FĂINĂ ÎN VEDEREA LIVRĂRII</b>			
			Coduri de referință Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări
<b>Descrierea unității de competență</b>  Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pentru identificarea corectă a proporțiilor de amestecare și realizarea loturilor de făină de calitate corespunzătoare în vederea livrării.			<b>NIVELUL UNITĂȚII</b>
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
1 Identifică proporțiile de amestecare	1.1. Identificarea proporției de amestecare a diferitelor loturi de făină se realizează corect, conform	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege: Cum se identifică proporțiile de</li> </ul>	Atentie Resposabilitate Rigurozitate Profesionalism Meticulozitate

## MORAR

	<p>rezultatelor din buletinele analizelor de laborator.</p> <p>1.2. Identificarea proporției de amestecare a diferitelor loturi de făină se realizează în funcție de parametri de calitate ai produsului finit.</p> <p>1.3 Proporțiile de amestecare a diferitelor loturi de făină sunt identificate conform procedurilor interne</p>	<p>amestecare a diferitelor loturi de făină conform rezultatelor din <b>buletinele analizelor</b> de laborator.</p> <p>Cum se identifică proporțiile de amestecare a diferitelor loturi de făină în funcție de <b>parametri de calitate ai produsului finit</b></p>	<p>Curatenie</p>
<p>2 Pregătește loturile de făină.</p>	<p>2.1. Realizarea loturilor de calitate corespunzătoare se efectuează prin punerea în funcțiune și supravegherea permanentă a instalațiilor de amestecare, după o verificare prealabilă a stării de igienă și funcționare a acestora, conform instrucțiunilor de lucru.</p> <p>2.2. Loturile de calitate corespunzătoare se realizează prin dirijarea cantităților de făină identificate pentru amestecare către locul amestecării conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor</p>	<p>Cum se identifică proporțiile de amestecare a diferitelor loturi de făină conform <b>procedurilor interne</b></p> <p>Cum și când se pun în funcțiune <b>instalațiile de amestecare</b> conform <b>instrucțiunilor de lucru</b></p> <p>Cum se realizează amestecarea loturilor de făină de calitate corespunzătoare conform <b>instrucțiunilor de lucru /</b></p>	



## MORAR

	interne și în funcție de echipamentul din dotare. 2.3. Respectă proporția de amestecare, conform instrucțiunilor de lucru și tipului de produs fabricat.	<b>procedurilor interne</b> și în funcție de <b>echipamentul</b> din dotare	
3	Verifică realizarea amestecării	3.1. Verificarea amestecării se realizează organoleptic, conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne. 3.2. Semnalarea eventualelor neconformități și soluționarea neconformităților minore, când acest lucru este posibil prin aplicare acțiunilor corective, conform procedurilor interne.	Cum se realizează amestecare conform <b>instrucțiunilor de lucru și tipului de produs fabricat</b> Cum se verifică amestecarea conform <b>instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne</b>
4			Cum și când sunt semnalate și soluționate <b>neconformitățile</b> conform <b>procedurilor interne</b>
5			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Gama de variabile: Tipuri de produse finite:</b> făină neagră, făină semialbă, făină neagră, făină integrală, țărâțe, griș, mălai, germeni .</li> <li>• <b>Parametri de calitate ai produselor finite:</b> granulozitate, umiditate, conținut de proteină, indice de deformare etc</li> <li>• <b>Documente:</b> fișe de magazie, fișe de lot, buletine de analiză, proporții de amestecare etc</li> <li>• <b>Echipamente:</b> instalații de amestecate, conducte, elevatoare, suflante etc.</li> <li>• <b>Cerințe în vigoare:</b> norme, regulamente, instrucțiuni de lucru, proceduri interne, norme de igienă, norme de siguranță și securitate în muncă, norme de igienă și siguranță alimentară, specificații tehnice etc.</li> <li>• <b>Neconformități:</b> parametri de calitate necorespunzători, echipamente nefuncționale, neigienizate, defecțiuni ale echipamentului etc.</li> </ul>			

**Tehnici de evaluare recomandate:**

*Dovezi și metode de evaluare pentru rezultat și modul de realizare al acestuia*

Luată ca întreg, dovezile trebuie să indice ca respectivul candidat îndeplinește în mod consecvent toate criteriile de performanță în ceea ce privește gamele de variabile ale tuturor elementelor.

Trebuie să existe dovezi de la locul de muncă pentru fiecare criteriu de performanță.

Acolo unde dovezile de la locul de muncă nu acoperă toată gama de variabile, trebuie furnizate dovezi privind cunoștințele pentru a acoperi toată gama de variabile a fiecărui criteriu de performanță relevant.

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă
- Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct

Simulările nu sunt considerate ca fiind acceptabile pentru producerea dovezilor referitoare la această unitate de competență.

*Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere*

Stabilite prin chestionarea candidatului sau prin formarea recunoscută din industrie și evaluarea cursului de formare pe unități (unitate cu unitate)

Cunoștințele și capacitatea de înțelegere a candidatului pot fi de asemenea demonstrate prin dovezile de performanță prezentate.

AMBALAREA ȘI ETICHETAREA PRODUSELOR FINITE DE MĂCINARE			
			Coduri de referință Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări
<b>Descrierea unității de competență</b>  Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pentru a efectua operațiile de ambalare și etichetare a produselor finite, cu reglarea parametrilor de funcționare a utilajelor și verificarea corectitudinii operațiilor, în vederea depozitării și livrării ulterioare.			<b>NIVELUL UNITĂȚII</b>
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
1 Pregătește echipamentul de ambalare	1.1. Mașina de ambalat este alimentată cu ambalaje, conform procedurilor/instrucțiunilor de lucru, în	• Persoana supusa evaluării demonstrează că știe și înțelege: Cum se realizează alimentarea	Atentie Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Meticulozitate

## MORAR

	<p>funcție de tipul produsului.</p> <p>1.2. Reglarea corectă a parametrilor de funcționare este efectuată cu acuratețea cerută.</p> <p>1.3. Parametrii de funcționare ai mașinii de ambalat sunt corect setați în funcție de produs, cu respectarea instrucțiunilor de lucru.</p> <p>1.4. Verificarea cu atenție a stării de igienă și de funcționare a echipamentelor de ambalat.</p> <p>1.5. Eventualele neconformități sunt operativ soluționate, conform procedurilor interne.</p>	<p>mașinii de ambalat cu <b>ambalaje</b>, conform <b>procedurilor/instrucțiunilor de lucru</b>, în funcție de <b>tipul produsului</b>.</p> <p>Cum se realizează reglarea <b>parametrilor de funcționare</b>.</p> <p>Cum se realizează setarea <b>parametrilor de funcționare</b> ai mașinii de ambalat, în funcție de <b>produs</b>, cu</p>	<p>Curatenie</p>
<p>2 Ambalează mecanizat produsele finite.</p>	<p>2.1. Identificarea corectă a modului de ambalare în funcție de tipul produsului, de destinația acestuia și de echipamentele din dotare.</p> <p>2.2. Identificarea corespunzătoare a produselor ce trebuie ambalate, cu respectarea principiului FIFO.</p> <p>2.3. Ambalarea produselor se face cu</p>	<p>respectarea <b>instrucțiunilor de lucru</b>.</p> <p>Cum se realizează verificarea stării de funcționare a <b>echipamentelor de ambalat</b>.</p> <p>Cum și când sunt soluționate</p>	

## MORAR

	<p>verificarea atentă, în prealabil a ambalajelor.</p> <p>2.4. Ambalarea cu atenție a produselor se face conform instrucțiunilor de ambalare și destinațiilor ulterioare.</p>	<p>eventualele <b>neconformități</b>, conform <b>procedurilor interne</b>.</p> <p>Cum se realizează identificarea <b>modului de ambalare</b> în funcție de <b>tipul produsului</b>, de <b>destinația</b> acestuia și de <b>echipamentele</b> din dotare.</p>	
3 Ambalează manual	<p>3.1. Identificarea corespunzătoare a produselor ce trebuie ambalate manual, cu respectarea principiului FIFO.</p> <p>3.2. Ambalajele sunt verificate atent din punct de vedere al stării de igienă și integritate pentru a proteja eficient produsele.</p> <p>3.3. Manipularea produselor este efectuată cu atenție, cu respectarea normelor specifice de igienă și de siguranța alimentelor.</p> <p>3.4. Ambalează cu atenție a produsele conform instrucțiunilor de ambalare și destinațiilor.</p> <p>3.5. Eventualele neconformități sunt operativ soluționate, conform procedurilor interne.</p>	<p>Cum se realizează identificarea <b>produselor</b> ce trebuie ambalate, cu respectarea <b>principiului FIFO</b>.</p> <p>Cum se realizează ambalarea produselor cu verificarea în prealabil a <b>ambalajelor</b>.</p> <p>Cum se realizează ambalarea produselor conform <b>instrucțiunilor de ambalare</b> și <b>destinațiilor</b>.</p> <p>Cum se realizează identificarea <b>produselor</b> ce trebuie ambalate manual, cu respectarea <b>principiului FIFO</b>.</p> <p>Cum se realizează ambalarea</p>	
4 Etichetează produsele ambalate	<p>4.1. Identificarea corespunzătoare a</p>	<p>Cum se realizează ambalarea</p>	

## MORAR

	<p>produselor ce trebuie etichetate, cu respectarea principiului FIFO.</p> <p>4.2. Etichetarea produselor se realizează cu verificarea atentă, în prealabil a etichetelor.</p> <p>4.3. Etichetarea cu atenție a produselor se face conform instrucțiunilor de etichetare și destinațiilor ulterioare.</p> <p>4.4. Verifică atent etichetele pentru depistarea eventualelor neconformități</p> <p>4.5. Neconformități depistate sunt soluționate operativ, conform procedurilor interne</p>	<p>manuală a <b>produselor</b> cu verificarea în prealabil a <b>ambalajelor</b>, care trebuie să corespundă <b>regulilor de igienă</b> și să fie suficient de rezistente pentru a proteja eficient produsele.</p> <p>Cum se realizează manipularea produselor, cu respectarea <b>normelor specifice de igienă și de siguranța alimentelor.</b></p>	
5		<p>Cum se realizează ambalarea cu atenție a produselor conform <b>instrucțiunilor de ambalare și destinațiilor.</b></p> <p>Cum și când sunt soluționate eventualele neconformități, conform <b>procedurilor interne.</b></p>	

## MORAR

		<p>Cum se realizează identificarea produselor ce trebuie etichetate, cu respectarea <b>principiului FIFO.</b></p> <p>Cum se realizează etichetarea produselor cu verificarea atentă, în prealabil a <b>etichetelor.</b></p> <p>Cum se realizează etichetarea produselor conform <b>instrucțiunilor de etichetare și destinațiilor.</b></p> <p>Cum se realizează verificarea etichetării pentru depistarea eventualelor <b>neconformități.</b></p> <p><b>Cum și când sunt soluționate eventualele neconformități, conform</b> procedurilor interne.</p>	
<b>Gama de variabile:</b>			

- **Tipuri de ambalaje:** saci de polipropilenă, saci de hârtie, saci cu gură deschisă , saci cu valvă, pungi de hârtie etc.
- **Echipamente de ambalare:** echipamente de ambalare cu dozare manuală sau automată
- **Tipuri de etichete:** specifice produsului și destinației acestuia.
- **Tipuri de produse:** făina albă, făină neagră, mălai, griș, germeni, tătâțe etc.
- **Metode de ambalare:** manuale, mecanizate.
- **Parametri de funcționare:** timp, viteză, greutate, temperatură etc.
- **Cerințe în vigoare:** norme, regulamente, proceduri interne, instrucțiuni de lucru, principiului FIFO, etc.
- **Neconformități:** utilaje, echipamente, ambalaje, etichete, produse necorespunzătoare, utilaje și echipamente nefuncționale, accidente în timpul lucrului, etc.
- **Destinații :** procesare, comercializare, etc.

### **Tehnici de evaluare recomandate:**

*Dovezi și metode de evaluare pentru rezultat și modul de realizare al acestuia*

Luate ca întreg, dovezile trebuie să indice ca respectivul candidat îndeplinește în mod consecvent toate criteriile de performanță în ceea ce privește gamele de variabile ale tuturor elementelor.

Trebuie să existe dovezi de la locul de muncă pentru fiecare criteriu de performanță.

Acolo unde dovezile de la locul de muncă nu acoperă toată gama de variabile, trebuie furnizate dovezi privind cunoștințele pentru a acoperi toată gama de variabile a fiecărui criteriu de performanță relevant.

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:



- Observația directă
- Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct

Simulările nu sunt considerate ca fiind acceptabile pentru producerea dovezilor referitoare la această unitate de competență.

*Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere*

Stabilite prin chestionarea candidatului sau prin formarea recunoscută din industrie și evaluarea cursului de formare pe unități (unitate cu unitate)

Cunoștințele și capacitatea de înțelegere a candidatului pot fi de asemenea demonstrate prin dovezile de performanță prezentate.

<b>Titlul calificării</b>		Codul	
<b>MORAR</b>		Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări	
<b>Nivelul calificării</b>	2		
<b>Unități obligatorii (specifice)</b>	Codul	Nivel	Credite
Titlul unității <b>Recepția calitativă și cantitativă a materiilor prime și a materialelor</b>		2	Urmează a fi stabilite la o dată ulterioară pe baza rezultatului dezbaterilor la nivel european și opțiunilor politice ale României în această privință
Titlul unității <b>Depozitarea și transportul materiilor prime, materialelor și a produselor finite</b>		2	
Titlul unității <b>Pregătirea materiilor prime în vederea măcinării</b>		2	
Titlul unității <b>Măcinarea cerealelor</b>		2	
Titlul unității <b>Cernerea</b>		2	
Titlul unității <b>Pregătirea loturilor de făină în vederea livrării</b>		2	
Titlul unității <b>Ambalarea și etichetarea produselor finite</b>		2	
<b>Unități obligatorii (generale)</b>			
Titlul unității <b>Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă</b>		2	
Titlul unității <b>Aplicarea normelor de protecția mediului</b>		2	
Titlul unității <b>Organizarea activității proprii</b>		2	
Titlul unității <b>Aplicarea normelor de igienă și de siguranța alimentelor</b>		2	
Titlul unității <b>Întocmirea documentelor specifice</b>		2	

#### Scopul și motivația calificării

Ocupația se aplică lucrătorilor din unitățile de morărit care procesează cereale în vederea obținerii produselor finale de măcinăș de calitate corespunzătoare.

Ocupația cuprinde competențele necesare pentru a recepționa, depozita, transporta materiile prime în vederea pregătirii lor ulterioare pentru măcinare, cernere și pentru asigurarea loturilor de calitate corespunzătoare și ambalarea acestora în vederea depozitării sau livrării.

Activitatea se poate desfășura atât în cadrul unităților complet automatizate cât și în cadrul unităților neautomatizate, cunoștințele și deprinderile fiind corespunzător evaluate.

Procesarea cerealelor implică utilizarea echipamentelor specifice pentru obținerea diferitelor produse. De aceea, pe lângă cunoștințele necesare despre tehnologia măcinării, ocupația presupune și capacitatea de exploatare, utilizare și întreținere a echipamentelor specifice.

Ocupația presupune o bună organizare a locului de muncă.

#### **Cunoștințele precerute / Condiții de acces / Ruta de progres**

Nu sunt necesare condiții speciale pentru obținerea sau practicarea calificării.

Formarea profesională care oferă acces la acest nivel: cel puțin învățământ obligatoriu și calificare profesională prin învățământul profesional – școala de arte și meserii - sau prin programe de formare profesională în sistemul de formare profesională a adulților.

Obținerea acestei calificări poate înlesni o carieră în sectorul industriei alimentare.

Acumularea de experiență și urmarea unor programe de formare profesională poate conduce și la obținerea altor calificări de nivel 2 specifice sectorului industriei alimentare sau accesarea la nivelul 3.

#### **Explicarea regulilor calificării**

Nu se poate obține un certificat fără îndeplinirea condițiilor/cerintelor calificării respective

#### **Comparabilitatea internațională (dacă este cazul)**

-

#### **Cerințele legislative specifice (dacă este cazul)**

Datorită modificărilor legislative frecvente, comitetul sectorial industrie alimentară va asigura informarea permanentă a tuturor celor implicați în procesul obținerii și

practicării calificării.

**Documente eliberate de Organisme de reglementare(dacă este cazul)**