

Consiliul pentru Standarde Ocupaționale și Atestare
Unitatea de Cercetare și Servicii Tehnice

STANDARD OCUPATIONAL

Ocupația: Operator la fabricarea mezelurilor

Domeniul: Industria alimentară, a băuturilor și tutunului

București 1999

Unitatea pilot:

S.C. Splai S.A.

Coordonator proiect standard ocupațional:

Laura Artemona Marcu

Membrii echipei de redactare a standardului ocupațional:

Anicuța Drapaca, inginer, S.C. Splai S.A.

Ioan Buduru, S.C. COCPCIA S.A., București

Referenți de specialitate:

Elena Pleșu, inginer tehnolog, S.C. EMPROD S.R.L.

Ioana Horhoianu, inginer tehnolog, S.C. Terra Gama

Standard aprobat COSA la data de 07-01-1999

Cod COSA: I - 130

© copyright 1999 , COSA - U.C.S.T.

Toate drepturile asupra acestui document sunt rezervate.

Acesta nu poate fi reprodus parțial sau integral, nu poate fi folosit sau citat în alte lucrări fara acordul COSA.

Operator la fabricarea mezelurilor

Descrierea ocupației

Ocupatia se aplică lucrătorilor care își desfășoară activitatea în unitățile cu profil alimentar specializate în fabricarea diferitelor tipuri de mezeluri.

Ocupatia presupune o sferă largă de competente, având în vedere gama variată a preparatelor din carne cu tehnologii similare pe grupe mari de preparate și în același timp specifice pentru fiecare tip de sortiment în parte.

Fabricarea preparatelor din carne implică utilizarea de instalații și utilaje cu caracteristici și parametrii de funcționare specifice varietății sortimentelor de preparate. De aceea, pe lângă competentele de producție privind tehnologia generală și specifică de fabricație a diferitelor tipuri de sortimente, ocupația implică și capacitatea de exploatare și utilizare a instalațiilor și utilajelor pentru toate operațiile și fazele de prelucrare.

Prelucrarea preparatelor din carne implică o atenție deosebită privind calitatea produselor și respectarea standardelor specifice în domeniu.

Respectarea normelor igienico-sanitare, a normelor de protecție a mediului și a normelor de protecția muncii și P.S.I. reprezintă condiții esențiale de-a lungul tuturor operațiilor și fazelor de prelucrare.

Activitatea de organizare ca și o bună comunicare la locul de muncă contribuie la buna desfășurare a tuturor proceselor de prelucrare specifice acestei ocupații.

Ocupatia presupune și o bună rezistență la condițiile de lucru relativ dificile: condiții de umiditate, temperatură relativ scăzută, lucrul în picioare, zgomot.

Operator la fabricarea mezelurilor

preparatelor din c

UNITĂȚILE DE COMPETENȚĂ

Domeniile de competență

Unitățile de competență

Competențe fundamentale

Comunicarea interactivă la locul de muncă
Lucrul în echipă

Competențe generale la locul de muncă

Aplicarea normelor igienico - sanitar - veterinar și de protecție a mediului
Aplicarea NPM și NPSI

Competențe specifice

Aplicarea tratamentelor speciale unor preparate din carne
Asigurarea calității preparatelor din carne
Conservarea - maturarea materiilor prime
Întreținerea curentă a instalațiilor și echipamentelor de fabricare a preparatelor din carne
Manipularea și depozitarea materiilor prime și a preparatelor din carne
Pregătirea pentru comercializare a preparatelor din carne
Prepararea specialităților din carne
Prepararea umpluturilor pentru semifabricatele în membrană
Realizarea semifabricatelor în membrană
Recepționarea materiilor prime și auxiliare la locul de muncă

Comunicarea interactivă la locul de muncă

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Transmiterea și primirea	<p>1.1. Comunicarea este realizată numai cu persoanele autorizate prin atribuțiile de serviciu cu respectarea raporturilor ierarhice, operative și funcționale.</p> <p>1.2. Metoda de comunicare folosită este corespunzătoare procedurilor interne și permite transmiterea rapidă și corectă a informațiilor.</p> <p>1.3. Informațiile transmise sunt reale, complete și exprimate în limbajul specific locului de muncă.</p> <p>1.4. Întrebările pentru obținerea de informații suplimentare și clarificări sunt pertinente și logice.</p> <p>1.5. Modul de adresare este concis și politicos.</p>
2. Participarea la discuții în grup pe teme profesionale	<p>2.1. Problemele profesionale sunt discutate și rezolvate printr-un proces acceptat de toți membrii grupului.</p> <p>2.2. Punctele de vedere proprii sunt argumentate clar și sunt exprimate fără reținere.</p> <p>2.3. În cadrul discuțiilor în grup este respectat dreptul la opinie al celorlalți participanți.</p> <p>2.4. Interlocutorii sunt tratați cu înțelegere și atenție.</p> <p>2.5. Divergențele apărute sunt rezolvate cu calm, eventual prin medierea șefului ierarhic.</p>

Gama de variabile

Persoane fizice autorizate:
șefi ierarhici, colegi de muncă cu care se află în relații funcționale.
Forma de comunicare:
scrisă, orală.

Ghid pentru evaluare

La evaluare se va urmări:
respectarea raporturilor ierarhice, operative și funcționale și a procedurilor interne de comunicare.
utilizarea unui limbaj specific locului de muncă;
modul de adresare și de formulare coerentă a ideilor.
Cunoștințe:
schema organizatorică și raporturile ierarhice, operative și funcționale;
proceduri interne de comunicare;
terminologia de specialitate.

Lucrul în echipă

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Identificarea rolului propriu în cadrul echipei	1.1. Rolul propriu în cadrul echipei este identificat corect în funcție de lucrarea de executat. 1.2. Rolul propriu în cadrul echipei este identificat cu discernământ în funcție de sarcinile de realizat. 1.3. Pentru orice neclarități referitoare la rolul propriu în cadrul echipei sunt solicitate lamuriri, în timp util, șefului ierarhic.
2. Desfășurarea activității în vederea atingerii obiectivelor	2.1. Activitatea proprie este desfășurată astfel încât să se încadreze în activitatea generală a echipei de lucru. 2.2. Activitatea proprie este desfășurată astfel încât lucrarea de executat să fie realizată în condițiile cerute. 2.3. Orice necorelări ale activității proprii cu activitatea celorlalți membri ai echipei sunt soluționate în timp util.

Gama de variabile

Lucrări de executat:

exploatarea echipamentelor și utilajelor specifice, recepționarea materiilor prime și auxiliare, pregătirea semifabricatelor, prepararea semifabricatelor, manipularea și depozitarea materiilor prime și a preparatelor, etc.

exploatarea echipamentelor și instalațiilor frigotehnice, întreținerea curentă și remedierea defecțiunilor uzuale a instalațiilor și echipamentelor frigotehnice, etc.

Ghid pentru evaluare

La evaluare se va urmări:

modul în care se identifică rolul propriu în cadrul echipei în cazul unei lucrări date;

modul în care se desfășoară activitatea proprie pe parcursul unei lucrări date astfel încât să se asigure corelarea cu membrii echipei de lucru.

Cunoștințe:

schema organizatorică și raporturile ierarhice funcționale;

componența echipelor de lucru pentru diferite lucrări date;

tipuri de lucrări specifice locului de muncă;

fazele de desfășurare a lucrărilor specifice.

Aplicarea normelor igienico - sanitar - veterinare și de protecție a mediului

Descrierea unității

Unitatea se referă la aplicarea normelor igienico-sanitar-veterinare și a normelor de protecția mediului în toate activitățile specifice. Unitatea presupune utilizarea și menținerea în condiții corespunzătoare a echipamentului de protecție igienico-sanitară și respectarea normelor igienico-sanitar-veterinare pe toate fazele de activitate. Unitatea presupune identificarea și înlăturarea oricăror surse de poluare a mediului.

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Menținerea igienei individuale	1.1. Echipamentul de protecție este menținut în stare curată. 1.2. Echipamentul de protecție este utilizat în tot timpul activității de producție. 1.3. Igiena personală se menține conform normelor în vigoare și reglementărilor interne.
2. Menținerea igienei locului de muncă	2.1. Igienizarea și curățenia locului de muncă sunt efectuate ori de câte ori este necesar respectând reglementările unității. 2.2. Igienizarea și curățenia locului de muncă sunt efectuate cu ajutorul materialelor de igienizare specifice. 2.3. Igienizarea și curățenia locului de muncă sunt menținute conform normelor în vigoare și reglementărilor interne.
3. Aplicarea normelor igienico-sanitar-veterinare la locul de	3.1. Normele igienico-sanitar-veterinare specifice ocupației sunt aplicate corect conform reglementărilor specifice locului de muncă. 3.2. Normele igienico-sanitar-veterinare sunt aplicate permanent în toate activitățile la locul de muncă. 3.3. Orice deficiență înregistrată în aplicarea normelor sanitare este remediată sau semnalată și raportată în cel mai scurt timp conform reglementărilor unității.
4. Aplicarea normelor de protecție a mediului la locul de muncă	4.1. Măsuri corespunzătoare conform reglementărilor specifice locului de muncă sunt adoptate împotriva oricăror surse de poluare identificate. 4.2. Circuitul deșeurilor și reziduurilor este respectat în totalitate conform reglementărilor interne. 4.3. Normele de protecția mediului sunt aplicate permanent în toate activitățile de la locul de muncă.

Gama de variabile

Echipament de protecție: halat, bonetă, batic, șorț de cauciuc, mănuși, cizme de cauciuc.

Materiale de igienizare: clorură de var, soluții de hipocloruri, apă, materiale textile.

Surse de poluare:

deșeuri de carne, oase, deșeuri menajere, substanțe toxice;

emanații de noxe poluante (amoniac), scurgeri de ulei.

Ghid pentru evaluare

La evaluare se va urmări:

modul în care se menține igiena individuală și cea a locului de muncă pe tot parcursul activităților prin respectarea normelor în vigoare și a reglementărilor interne;

modul în care sunt însușite și aplicate normele igienico-sanitar-veterinare;

modul în care sunt însușite și aplicate noxele de protecția mediului;

modul în care este respectat circuitul deșeurilor și al reziduurilor conform reglementărilor interne.

Cunoștințe:

norme igienico-sanitar-veterinare specifice activităților de la locul de muncă;

norme de protecția mediului specifice activităților de la locul de muncă;

reglementări interne referitoare la condițiile igienico-sanitar-veterinare de la locul de muncă;

tipurile surselor de poluare de la locul de muncă.

Aplicarea NPM și NPSI

Descrierea unității

Unitatea se referă la aplicarea și respectarea NPM și NPSI pe durata desfășurării activităților specifice ocupației. Unitatea presupune utilizarea și menținerea echipamentelor în condiții de securitate, precum și depozitarea corespunzătoare a materialelor specifice.

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Aplicarea normelor de protecția muncii	<p>1.1. Legislația și normele de protecție a muncii sunt însușite în conformitate cu specificul locului de muncă.</p> <p>1.2. Echipamentul de protecție din dotare este utilizat corect.</p> <p>1.3. Echipamentul de protecție este întreținut și pastrat în condiții de siguranță conform normelor în vigoare.</p> <p>1.4. Însușirea clară și corectă a procedurilor de protecția muncii este asigurată prin participarea la instructajul periodic.</p> <p>1.5. Activitatea specifică este desfășurată cu respectarea permanentă a normelor de protecția muncii.</p>
2. Aplicarea normelor de prevenire și stingere a incendiilor	<p>2.1. Activitatea specifică este efectuată în condiții de securitate și în conformitate cu normele P.S.I. în vigoare.</p> <p>2.2. Procedurile de prevenire și stingere a incendiilor sunt însușite prin instructaje periodice și prin aplicații practice.</p> <p>2.3. Echipamentele de stingere a incendiilor din dotare sunt utilizate cu rapiditate și competență pentru eliminarea pericolelor.</p>
3. Raportarea pericolelor care apar la locul de muncă	<p>3.1. Pericolele sunt identificate cu discernământ pentru a fi raportate persoanei abilitate conform normelor interne.</p> <p>3.2. Starea echipamentelor de protecție și stingere a incendiilor este verificată și raportată persoanei abilitate conform procedurilor interne.</p>
4. Aplicarea procedurilor de urgență și evacuare	<p>4.1. Accidentul apărut este semnalat prin contactarea cu promptitudine a persoanei abilitate conform procedurilor interne și normelor în vigoare.</p> <p>4.2. Măsurile de urgență și de evacuare sunt aplicate cu rapiditate, corectitudine și luciditate respectând procedurile interne.</p>

Gama de variabile

Echipamentul de protecție:
specific locului de muncă.

Echipamentul de stingere a incendiilor: hidranți, extincatoare, nisip, găleți, furtun pentru apă.
Truse de prim ajutor: feșe, pansamente sterile, alcool, medicamente.

Ghid pentru evaluare

La evaluare se va urmări:

corectitudinea cu care sunt respectate normele de protecția muncii și normele de prevenire și de stingere a incendiilor în toate etapele de activitate;

corectitudinea și promptitudinea cu care se acționează în caz de accident;

capacitatea de decizie și de reacție în situații neprevăzute.

Cunoștințe:

normele de protecția muncii și normele de prevenire și stingere a incendiilor specifice activității desfășurate;
echipamentul de protecție și modul de întreținere a acestuia;

sistemele de avertizare, sistemele de amplasare a punctelor pentru prevenire și stingerea incendiilor și modul de utilizare a acestora;

noțiuni pentru acordarea primului ajutor.

Aplicarea tratamentelor speciale unor preparate din carne

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Stabilirea procedurii de prelucrare	1.1. Procedul de prelucrare este stabilit cu atenție pe grupe de produse și sortimente. 1.2. Procedul de prelucrare este stabilit astfel încât să se asigure condițiile de calitate conform tehnologiei și standardelor de produs. 1.3. Procedul de prelucrare este stabilit în funcție de instalațiile specifice aflate în dotare.
2. Aplicarea procedurii de prelucrare	2.1. Procedul de prelucrare este aplicat în instalații specifice, ai căror parametri sunt reglați corespunzător tipului de produs. 2.2. În timpul prelucrării, produsele sunt introduse în instalații pe dispozitive specifice, astfel încât să se asigure condiții optime de tratare termică. 2.3. În timpul prelucrării modificările fizico-chimice ale produselor sunt supravegheate cu atenție în scopul obținerii calității impuse de tehnologie și standardele de produs.

Gama de variabile

Procedee de prelucrare: _ - fierbere în cazane și celule de fierbere: pentru șunci în forme; afumare caldă în celule de afumare: pentru mușchi file, ceafă afumată, etc. afumare rece în camere și tunele: pentru salam de vară, cârnați afumați de porc, etc.;

maturare-uscarea în depozite special amenajate cu ventilație de aer: pentru salamuri și cârnați (produse crude-uscate).

Parametrii: temperatură, umiditate, viteza de circulație a aerului .

Ghid pentru evaluare

La evaluare se va urmări:

corectitudinea cu care este stabilit procedul de prelucrare pe grupe de produse și sortimente; capacitatea de reglare a parametrilor din instalațiile specifice astfel încât să se obțină în final condițiile de calitate ale produsului corespunzător instrucțiunilor tehnologice și standardelor de produs. corectitudinea cu care sunt amplasate produsele în instalații pe dispozitive astfel încât să se asigure condiții optime de prelucrare.

Cunoștințe:

tipuri și caracteristici ale diferitelor procedee de prelucrare; caracteristici ale diferitelor instalații de prelucrare termică; parametrii specifici diferitelor procedee de prelucrare termică pe tipuri de produse; tehnologiile de prelucrare termică.

Asigurarea calității preparatelor din carne

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Verificarea calității preparatelor din carne	1.1. Calitatea preparatelor din carne este verificată permanent pe durata tuturor operațiilor și fazelor de execuție. 1.2. Calitatea preparatelor din carne este verificată prin metode specifice conform standardelor pe tipuri de produse. 1.3. Preparatele din carne sunt verificate astfel încât să corespundă calitativ și cantitativ instrucțiunilor tehnologice și rețetelor de fabricație.
2. Asigurarea calității preparatelor din carne	2.1. Calitatea produselor din carne este asigurată prin respectarea tehnologiei și a rețetelor de fabricație. 2.2. Orice neconcordanță cu normele de calitate este sesizată prompt și reglementată. 2.3. Calitatea preparatelor din carne este asigurată corespunzător prevederilor standardelor specifice.

Gama de variabile

Metode specifice de verificare a calității:

- metode organoleptice: aspect, gust, miros (efectuate de operatorul mezelar);
analize fizico-chimice ale materiilor prime, materiilor auxiliare, semifabricatelor pe faze tehnologice și ale produsului finit (efectuate de laborator la solicitarea operatorului mezelar)

Ghid pentru evaluare

La evaluare se va urmări:

corectitudinea cu care este verificată calitatea preparatelor din carne pe durata tuturor fazelor de execuție;
capacitatea de utilizare a diferitelor metode specifice de verificare a calității preparatelor din carne conform normelor de calitate;
modul în care este asigurată calitatea produselor prin respectarea instrucțiunilor tehnologice, a standardelor de produs și a rețetelor de fabricație.
modul în care este sesizată și reglementată orice neconcordanță cu normele de calitate.

Cunoștințe:

normele de calitate specifice preparatelor din carne cuprinse în instrucțiunile tehnologice, în standardele de produs și rețetele de fabricație.
metodele de verificare a calității.

Conservarea - maturarea materiilor prime

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Alegerea procedurii de conservare-maturare	<p>1.1. Procedura de conservare-maturare este aleasă în funcție de structura materiei prime.</p> <p>1.2. Procedura de conservare-maturare este aleasă în funcție de tipul sortimentelor programate a se realiza.</p> <p>1.3. Procedura de conservare-maturare este aleasă în funcție de conținutul rețetelor de fabricație pe tipuri de sortimente.</p>
2. Pregătirea componentelor	<p>2.1. Componentele sunt pregătite prin procedee specifice conform tehnologiei de conservare-maturare aplicate.</p> <p>2.2. Soluția de conservare este pregătită prin procedee specifice în funcție de tipul soluției.</p> <p>2.3. Soluția de conservare este pregătită în concentrații specifice conform rețetelor.</p> <p>2.4. Materia prima și soluția de conservare sunt pregătite cu ajutorul echipamentelor specifice.</p>
3. Aplicarea procedurii de conservare-maturare	<p>3.1. Procedura de conservare-maturare este aplicată astfel încât să se respecte cu strictețe tehnologia specifică de conservare-maturare.</p> <p>3.2. Procedura de conservare-maturare este aplicată în funcție de tipul sortimentelor.</p> <p>3.3. Procedura de conservare-maturare este aplicată cu ajutorul echipamentelor specifice.</p>

Gama de variabile

Structura materiei prime: carne, slănină, mușchi, cotlet, ciolane, oase garf, piept.

Tipuri de sortimente: salamuri, cârnați, slănină afumată, slănină sărată, slănină cu boia, oase garf afumate, costiță, kaizer, rasoale afumate.

Procedee specifice de pregătire a materiei prime pentru conservare: mărunțire, tocare mecanică, amestecare omogenizare.

Componente: materie primă, soluții pentru conservare.

Tipuri de soluții pentru conservare: saramură, sare naturală (sărare uscată), sos condimentat.

Procedee specifice de pregătire a soluției de conservare: prepararea saramurii manual sau în instalație; prepararea sosului condimentat.

Echipamente pentru pregătirea materiilor prime și a soluțiilor de conservare: mașini pentru prelucrarea mecanică a cărnii, instalații și rezervoare pentru prepararea saramurii.

Tehnologii specifice de conservare-maturare:

tehnologia de conservare-maturare prin sărare uscată;

tehnologia de conservare-maturare prin injectare cu saramură (manual, mecanic și automat);

tehnologia de conservare-maturare prin sărare umedă în bazine (acoperirea cu saramură prin conductă sau manual cu găleata);

tehnologia de conservare-maturare în sos condimentat;

tehnologia de conservare-maturare prin frig;

tehnologia de conservare-maturare prin uscare.

Echipamente pentru conservare-maturare: malaxoare, bazine de saramurare, instalații de injectare, țevi inox, granduri.

Ghid pentru evaluare

La evaluare se va urmări:

corectitudinea cu care se alege procedura de conservare în funcție de structura materiei prime și tipul sortimentelor finale;

capacitatea de pregătire a materiei prime prin prelucrări mecanice adecvate și de preparare a diferitelor soluții de conservare conform rețetelor specifice tipurilor de sortimente de preparate din carne.

corectitudinea cu care se aplică procedurile de conservare-maturare într-un caz dat, prin respectarea tehnologiei specifice în funcție de tipul sortimentului final;

capacitatea de utilizare a diferitelor echipamente specifice folosite la conservarea-maturarea materiei prime.

Cunoștințe:

procedee specifice pentru pregătirea materiei prime în vederea conservării;

procedee specifice pentru pregătirea soluțiilor de conservare;

tipuri de soluții de conservare și compoziții / concentrații specifice;

tehnologii specifice de conservare-maturare;

instalații și echipamente specifice de conservare.

Întreținerea curentă a instalațiilor și echipamentelor de fabricare a preparatelor din carne

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Verificarea stării de funcționare a instalațiilor și echipamentelor	1.1. Starea de funcționare a instalațiilor și echipamentelor este verificată vizual la începutul zilei de lucru înainte de încărcarea cu materii prime / semifabricate. 1.2. Starea de funcționare a instalațiilor și echipamentelor mecanice și electrice este verificată prin probe de funcționare în gol. 1.3. În cazul în care instalațiile și echipamentele prezintă disfuncționalități este anunțat personalul de întreținere pentru remediere.
2. Curățirea instalațiilor și echipamentelor	2.1. Curățirea instalațiilor și echipamentelor este efectuată la sfârșitul zilei de lucru, cât și în timpul programului de lucru în cazul schimbării grupei sortimentale. 2.2. Curățirea instalațiilor și echipamentelor este efectuată prin metode specificate de fabricant. 2.3. Curățirea instalațiilor și echipamentelor este efectuată în condiții de siguranță pentru utilizator.
3. Depozitarea-manipularea echipamentelor	3.1. Echipamentele sunt depozitate în funcție de tipul lor în spații prestabilite. 3.2. Echipamentele sunt depozitate și manipulate conform prescripțiilor tehnice astfel încât să se asigure menținerea în condiții bune de utilizare.

Gama de variabile

Tipuri de echipamente:

echipamente de transport (cărucioare, tomberoane, granduri, palete);

echipamente pentru prelucrarea materiilor prime (mașini de tocat carne, malaxoare, cuttere, mori coloidale, mașini de umplut membrane - sprîțuri, rezervoare și cazane pentru saramură, bazine și cazane pentru fierbere).

Tipuri de instalații de prelucrare termică:

celule de afumare caldă, fierbere;

camere și tunele de afumare rece;

depozite speciale de maturare-uscare;

depozite frigorifice.

Metode de curățare a instalațiilor și echipamentelor:

instalații și utilaje fixe mecanice, electrice: demontarea subansamblelor care vin în contact cu materia primă, spălarea, dezinfectarea, montarea subansamblelor;

echipamente-ustensile: spălare, dezinfectare.

Ghid pentru evaluare

La evaluare se va urmări:

responsabilitatea cu care se efectuează permanent verificarea stării de funcționare a instalațiilor și echipamentelor astfel încât să se evite orice situație neprevăzută în exploatarea acestora;

corectitudinea cu care se efectuează curățirea și igienizarea instalațiilor și echipamentelor astfel încât să se asigure respectarea normelor igienico-sanitar-veterinare și de protecția mediului;

modul în care se depozitează și manipulează echipamentele și ustensilele care nu sunt fixe astfel încât să se asigure menținerea în condiții de bună funcționare.

Cunoștințe:

tipurile de instalații și echipamente utilizate la fabricarea preparatelor din carne;

modul de efectuare a probei de funcționare-utilizare (proba de mers în gol la diferite utilaje și instalații);
metodele de curățare și igienizare a instalațiilor și echipamentelor.

Manipularea și depozitarea materiilor prime și a preparatelor din carne

Descrierea unității

Unitatea se referă la manipularea și transportul în interiorul unității de producție a semifabricatelor și preparatelor din carne, în toate fazele de activitate. Unitatea se referă și la modul în care se efectuează atât depozitarea materiilor prime și semifabricatelor în procesele interfazice, cât și depozitarea preparatelor finite.

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Manipularea și transportul materiilor prime și al preparatelor din	1.1. Manipularea interfazică este efectuată cu ajutorul recipientelor specifice, în funcție de tipul materiilor prime și al semifabricatelor. 1.2. Transportul materiilor prime și al preparatelor din carne este efectuat cu ajutorul mijloacelor de transport intern specifice. 1.3. Manipularea și transportul materiilor prime și al preparatelor din carne sunt efectuate astfel încât să se asigure respectarea normelor igienico-sanitar-veterinare și a normelor de protecția mediului.
2. Depozitarea materiilor prime și a preparatelor din carne	2.1. Spațiile de depozitare sunt stabilite în funcție de caracteristicile materiilor prime și al preparatelor din carne. 2.2. Materiile prime și preparatele din carne sunt depozitate astfel încât să se asigure calitatea și integritatea acestora. 2.3. Materiile prime și preparatele din carne sunt depozitate conform reglementărilor în vigoare.

Gama de variabile

Recipiente specifice: tăvi, navete, găleți.

Mijloace de transport specifice: cărucioare, tomberoane, granduri, palete.

Tipuri materii prime și materii auxiliare: carne tranșată (vită, porc, oaie-caprine), slănină, sare, condimente, adjuvanți (proteine vegetale, amidon, potențator de gust, antioxidanți, coloranți naturali).

Tipuri de preparate: preparate în membrană (salamuri, parizer, cârnați, crenvurști, tobă, lebăr);

specialități (șunci, mușchi țigănesc, mușchi Azuga, cotlete, rulade, piept fiert și afumat): afumături (slănină afumată, ciolane afumate, costiță afumată, oase garf afumate).

Tipuri semifabricate: carne conservată-maturată, șrot.

Spații de depozitare: camere frigorifice, camere speciale curate, uscate, fără miros.

Caracteristici materii prime și preparate: carne proaspătă, carne congelată, produs crud, produs finit (prelucrat).

Ghid pentru evaluare

La evaluare se va urmări:

corectitudinea și îndemânarea cu care se efectuează manipularea interfazică a semifabricatelor și preparatelor din carne în recipiente specifice astfel încât să se asigure respectarea normelor igienico-sanitar-veterinare și de protecția mediului;

corectitudinea cu care se efectuează transportul în interiorul unității al materiilor prime, semifabricatelor și preparatelor din carne cu ajutorul mijloacelor de transport specifice astfel încât să se asigure respectarea normelor igienico-sanitar-veterinare și de protecția mediului;

modul în care se efectuează depozitarea materiilor prime și a preparatelor din carne în funcție de caracteristicile acestora, astfel încât să se asigure calitatea și integritatea.

Cunoștințe:

tipuri de recipiente specifice utilizate la manipularea interfazică;

tipuri de mijloace de transport intern specifice;

parametrii de funcționare ai spațiilor frigorifice (timp, umiditate) specifici pe tipuri de materie primă și preparate din carne;

reglementările specifice în vigoare referitoare la manipularea, transportul și depozitarea preparatelor din carne.

Pregătirea pentru comercializare a preparatelor din carne

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Ambalarea produselor	1.1. Tipurile de ambalaje sunt pregătite în funcție de tipurile de preparate existente. 1.2. Ambalarea este efectuată pe tipuri de preparate din carne conform reglementărilor comerciale în vigoare. 1.3. Ambalarea este efectuată în ambalaje specifice în funcție de destinația produselor și cerințele beneficiarilor.
2. Etichetarea produselor	2.1. Etichetele sunt pregătite prin inscripționare cu datele specifice conform reglementărilor în vigoare. 2.2. Pentru unele produse, etichetele sunt aplicate pe fiecare produs în parte prin procedee specifice. 2.3. Pentru toate produsele de preparate din carne etichetele sunt aplicate pe ambalaje pe tipuri de produse, prin procedee specifice.

Gama de variabile

Tipuri de ambalaje: navete, cutii de carton, saci de plastic.

Tipuri de preparate din carne: preparate în membrană, afumături, specialități.

Destinația produselor: intern unități comerciale, extern.

Procedee specifice de aplicare a etichetelor: legare, capsare, lipire.

Datele specifice inscripționate pe etichete: data fabricației, termen de valabilitate, producător, termen de garanție.

Ghid pentru evaluare

La evaluare se va urmări:

modul în care se efectuează ambalarea produselor pe tipuri de preparate din carne conform reglementărilor comerciale în vigoare;

modul în care sunt pregătite și aplicate etichetele pe tipuri de produse conform reglementărilor comerciale în vigoare.

Cunoștințe:

tipuri de ambalaje;

tipuri de preparate din carne;

date specifice inscripționate pe etichete;

Prepararea specialităților din carne

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Pregătirea materiei prime	<p>1.1. Materia primă este pregătită prin operații specifice corespunzătoare tehnologiei de fabricație aferente diferitelor tipuri de specialități.</p> <p>1.2. Materia primă este pregătită prin operații specifice astfel încât să se asigure condițiile de calitate din standarde și norme interne.</p> <p>1.3. Materia primă este pregătită cu ajutorul echipamentelor specifice din dotare.</p>
2. Pregătirea sosurilor și condimentelor	<p>2.1. Sosurile și condimentele sunt pregătite cu atenție în funcție de tipul de sortiment.</p> <p>2.2. Sosurile și condimentele sunt pregătite corespunzător prevederilor tehnologice și rețetelor de fabricație.</p>
3. Realizarea specialităților	<p>3.1. Specialitățile sunt realizate prin operații specifice fiecărui tip de sortiment.</p> <p>3.2. Realizarea specialităților respectă condițiile de calitate din standardele produselor pe tipuri de sortimente.</p> <p>3.3. Specialitățile sunt realizate cu ajutorul echipamentelor specifice.</p>
4. Finisarea specialităților	<p>4.1. Specialitățile sunt finisate prin operații specifice astfel încât să se asigure forma specifică din standardele de sortimente.</p> <p>4.2. Specialitățile sunt așezate pe suporturi astfel încât să fie pregătite corespunzător pentru operațiile ulterioare.</p>

Gama de variabile

Tipuri de specialități:

șuncă, mușchiuleț, mușchi picant Azuga, mușchi țigănesc, cotlet haiducesc, piept condimentat, piept fiert și afumat, ruladă, mușchi file afumat, jambon.

Operații specifice pentru pregătirea materiilor prime:

porționare, fasonare.

Echipamente specifice pentru pregătirea materiilor prime:

bandzig, cuțite diferite, tăvi inox, mese de lucru.

Tipuri sosuri și condimente:

sos condimentat, piper măcinat, boia

Operații pentru realizarea specialităților:

introducerea în forme și prese (pentru șunci), introducerea în sos condimentat (mușchiuleț, cotlet haiducesc, piept condimentat).

Operații specifice pentru finisare:

legarea specialităților, finisarea prin tăierea franjurilor și a capetelor de sfoară în exces.

Echipamente specifice pentru realizarea specialităților:

forme și prese metalice pentru șunci, recipiente și tăvi din inox.

Ghid pentru evaluare

La evaluare se va urmări:

modul în care se efectuează pregătirea materiei prime, a sosurilor și condimentelor în funcție de sortiment astfel

încât să se asigure condițiile de calitate conform tehnologiei și standardelor de produs;

modul în care se prepară specialitățile conform tehnologiei și rețetelor de fabricație;

capacitatea de exploatare a echipamentelor specifice utilizate la prepararea specialităților astfel încât să se asigure condițiile de calitate corespunzător tehnologiei și standardelor de produs.

Cunoștințe:

tipuri de specialități;

rețete de fabricație specifice diferitelor sortimente;

tehnologia de preparare și operațiile specifice pentru pregătirea materiei prime și realizarea specialităților.

Prepararea umpluturilor pentru semifabricatele în membrană

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Alegerea materiilor prime și	1.1. Materiile prime și auxiliare sunt alese în funcție de tipul sortimentelor de preparat. 1.2. Materiile prime și auxiliare sunt alese astfel încât să corespundă cerințelor din standardele și rețetele de fabricație din punct de vedere cantitativ și calitativ.
2. Prepararea elementelor componente ale umpluturilor	2.1. Elementele componente sunt preparate prin operații specifice în funcție de tipul lor. 2.2. Elementele componente sunt preparate astfel încât să corespundă cerințelor cantitative și calitative conform standardelor și rețetelor de fabricație. 2.3. Elementele componente sunt preparate cu ajutorul echipamentelor specifice. 2.4. Parametrii echipamentelor specifice sunt reglați în funcție de tipul sortimentelor de preparat.
3. Dozarea elementelor componente ale umpluturilor	3.1. Elementele componente sunt dozate astfel încât să corespundă din punct de vedere cantitativ cerințelor din rețetelor de fabricație. 3.2. Elementele componente sunt dozate cu ajutorul echipamentelor. 3.3. Încărcarea echipamentelor cu elementele componente este efectuată conform cantităților din rețetele de fabricație.
4. Amestecarea elementelor componente ale umpluturilor	4.1. Elementele componente sunt amestecate prin operații specifice în funcție de tipul umpluturilor. 4.2. Elementele sunt amestecate cu ajutorul echipamentelor din dotare care sunt încărcate conform cantităților din rețetele de fabricație. 4.3. Parametrii de funcționare ai echipamentelor sunt reglați în funcție de tipul sortimentelor de preparat. 4.4. Elementele componente sunt omogenizate astfel încât să se asigure caracteristicile fizico-chimice din standardele de calitate.

Gama de variabile

Materii prime: carne, slănină, organe comestibile (limbă, inimă, ficat, plămâni), subproduse comestibile (carne din fasonări, carne din dezosarea căpățânilor de porc și bovină, șlung, burtă, șorici).

Materii auxiliare: condimente, gheață.

Tipuri de sortimente: salamuri diferite, parizer, cârnați, crenvurști, tobe, caltaboși, sângete, lebărvurști.

Operații specifice la prepararea elementelor componente ale umpluturilor:

prelucrări mecanice și manuale: tocare mecanică, preparare pastă fină la cutter, amestecare-omogenizare la malaxor, dezosare manuală căpățâni și mărunțire manuală sau mecanică;

prelucrări termice: fierbere;

Elemente componente ale umpluturilor:

șrot-carne tocată;

bradt-pastă fină de carne;

condimente;

organe și subproduse comestibile fierte și mărunțite.

pastă de usturoi;

adaosuri-emulsie de șorici, coloranți naturali, alte elemente.

Echipamente utilizate la prepararea elementelor componente ale umpluturilor:

mașini de tocat carne;

instalații cutter;

mori coloidale;

cazane pentru fierbere.

Instrumente utilizate la dozarea elementelor componente:

cântare: mecanice, electronice.

Operații specifice la amestecarea elementelor componente: malaxare, omogenizare, amestecarea manuală.

Parametrii echipamentelor de preparare a elementelor componente: viteză, cantitate / șarjă, temperatură, timp de funcționare.

Ghid pentru evaluare

La evaluare se va urmări:

modul în care se efectuează prepararea diferitelor componente ale umpluturilor în funcție de sortiment, standarde și rețete de fabricație (preparare șrot, preparare bradt, preparare pastă de usturoi, preparare emulsie de șorici, preparare adaosuri, prepararea supei, dezosarea și mărunțirea subproduselor);

corectitudinea cu care se efectuează dozarea și omogenizarea elementelor componente pentru obținerea diferitelor umpluturi în funcție de sortiment și rețetele de fabricație;

capacitatea de exploatare a echipamentelor specifice folosite la prepararea umpluturilor astfel încât să se obțină caracteristicile fizico-chimice prevăzute în standardele de calitate.

Cunoștințe:

operații specifice de preparare a elementelor componente ale umpluturilor;

tipuri de elemente componente ale umpluturilor;

dozarea elementelor componente pe diferite tipuri de umpluturi;

rețetele de fabricație specifice pe sortimente;

tipuri de echipamente utilizate la prepararea umpluturilor și modul de exploatare a acestora;

tehnologiile de preparare a umpluturilor.

Realizarea semifabricatelor în membrană

Descrierea unității

Unitatea se referă la operațiile de umplere a membranelor cu compozitii specifice diferitelor sortimente de produse în membrană. Unitatea se referă la operațiile de pregătire a semifabricatelor după umplere în vederea operațiilor ulterioare la care vor fi supuse.

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Pregătirea membranelor	<p>1.1. Tipurile de membrane sunt stabilite în funcție de tipul sortimentului de realizat.</p> <p>1.2. Membranele sunt pregătite prin operații specifice astfel încât să asigure în final condițiile de calitate ale umpluturilor conform standardelor și normelor interne.</p>
2. Umplerea membranelor	<p>2.1. Membranele sunt umplute cu atenție astfel încât să se asigure omogenitatea compoziției.</p> <p>2.2. Membranele sunt umplute cu atenție astfel încât să nu se permită formarea golurilor cu aer.</p> <p>2.3. Membranele sunt umplute cu ajutorul echipamentelor specifice din dotare.</p>
3. Finisarea semifabricatelor în membrană	<p>3.1. Semifabricatele sunt legate prin operații specifice astfel încât să nu se permită contactul cu aerul al umpluturii din interior.</p> <p>3.2. Semifabricatele sunt finisate prin operații specifice astfel încât să se asigure forma specifică corespunzător standardelor de calitate.</p> <p>3.3. Semifabricatele sunt așezate pe suporturi specifice astfel încât să fie pregătite corespunzător pentru operațiile ulterioare la care sunt supuse.</p>

Gama de variabile

Tipuri de membrane:

membrane naturale (mațe subțiri sărate de bovină și porc, mațe subțiri uscate de bovină, rotocoale sărate și uscate de bovină, bășici uscate, stomacuri de porc uscate).

membrane artificiale (naturin, cutisin, celofan).

Tipuri de sortimente în membrană:

salamuri diferite, parizer, cârnați, crenvurști, cârnăciori, tobe, caltaboși, sângerete, lebărvurști;

Operații specifice de pregătire a membranelor:

membrane naturale: înmuiere, spălare, dezinfectare;

membrane artificiale: tăiere pe dimensiuni, legare la un capăt, dezinfectare.

Operații specifice de umplere și finisare:

umplere cu ajutorul instalațiilor de umplut, legare la capătul deschis (batoane), răsucirea și formarea șiragului

(cârnați), legarea și formarea potcoavei (ghiudem);

finisarea prin tăierea capetelor de sfoară și tăierea franjurilor de membrană.

Echipamente specifice de umplere a membranelor:

mașini de umplut (șpriț cu piston sau șpriț cu vacuum).

Elemente specifice de legare a semifabricatelor: sfoară, clipsare.

Operații de pregătire a semifabricatelor pentru prelucrare ulterioară:

așezarea semifabricatelor pe bețe, așezarea bețelor pe rame.

Ghid pentru evaluare

La evaluare se va urmări:

corectitudinea cu care se efectuează pregătirea membranelor în funcție de tipul lor astfel încât să se asigure condițiile de calitate ale umpluturilor conform standardelor de calitate.

modul în care se efectuează umplerea membranelor cu echipamente specifice astfel încât să se asigure omogenitatea compoziției și lipsa golurilor cu aer;

modul în care se efectuează finisarea semifabricatelor astfel încât să corespundă condițiilor de calitate și să se asigure efectuarea în bune condiții a operațiilor ulterioare la care sunt supuse.

Cunoștințe:

tipuri de membrane;

tipuri de operații specifice de pregătire a membranelor;

tipuri de operații de umplere și finisare a semifabricatelor;

tipuri de echipamente specifice utilizate la umplerea membranelor.

Recepționarea materiilor prime și auxiliare la locul de muncă

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Verificarea materiilor prime și auxiliare	<p>1.1. Materiile prime și auxiliare sunt verificate din punct de vedere calitativ conform procedurilor specifice.</p> <p>1.2. Materiile prime și auxiliare sunt verificate din punct de vedere cantitativ în funcție de rețetele de fabricație pe tipuri de produse.</p> <p>1.3. Materiile prime sunt verificate din punct de vedere al integrității pieselor anatomice.</p> <p>1.4. Materiile prime și auxiliare sunt verificate din punct de vedere cantitativ în funcție de programul de producție de realizat.</p>
2. Recepționarea materiilor prime și auxiliare	<p>2.1. Materiile prime și auxiliare sunt receptionate în recipiente sau ambalaje specifice în funcție de tipul acestora.</p> <p>2.2. Materiile prime și auxiliare sunt receptionate cu atenție astfel încât să se asigure menținerea calităților fizico-chimice inițiale.</p> <p>2.3. Materiile prime și auxiliare sunt receptionate pe baza documentelor specifice.</p>

Gama de variabile

Tipuri de materii prime : carne și slănină tranșată porționată și fasonată pe tipuri de preparate din carne.
Tipuri de materii auxiliare și materiale: condimente, adjuvanți, sare, membrane, sfoară, clipsuri, etichete, folie.
Proceduri specifice de verificare calitativă:
verificarea organoleptică pe loturi de carne (aspect, miros);
verificarea organoleptică după decongelare în cazul cărnii congelate.
Tipuri de produse: preparate în membrană (salamuri, parizer, cârnați, crenvurști, tobă, lebăr); specialități (șunci, mușchi, mușchi țigănesc, cotelete, rulade, piept fiert și afumat); afumături (slănină afumată, ciolane afumate, costiță afumată, oase garf afumate).
Recipienți și ambalaje specifice: recipiente inox (tăvi, tomberoane, granduri), cutii de carton, pungi, cassolette, navete.
Calități fizico-chimice inițiale: culoare, miros, gust, consistență.

Ghid pentru evaluare

La evaluare se va urmări:
capacitatea organoleptică de a verifica calitatea materiilor prime și auxiliare conform procedurilor specifice;
corectitudinea în a verifica cantitativ materia primă și auxiliară necesară în funcție de rețetele de fabricație pe tipuri de produse;
capacitatea de a recepționa materia primă și auxiliară în recipiente și ambalaje specifice astfel încât să se asigure menținerea caracteristicilor fizico-chimice inițiale.
corectitudinea cu care se efectuează recepționarea materiilor prime și auxiliare pe baza documentelor specifice.

Cunoștințe:

tipurile specifice de materii prime și auxiliare conform rețetelor de fabricație pe tipuri de produse;
caracteristici fizico-chimice ale materiilor prime și auxiliare;
tipuri de documente pentru recepția materiilor prime și materialelor auxiliare;
tipuri de recipiente și ambalaje specifice.
Aptitudini: simț dezvoltat al mirosului și gustului.