

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

**STANDARD OCUPATIONAL**

**Ocupația: Operator la prepararea produselor zaharoase**

**Domeniul: Industria alimentară, a băuturilor și tutunului**

**București 1999**

Unitatea pilot:

S.C. Excelent S.A. București

Coordonator proiect standard ocupațional:

Corina Ivan

Membrii echipei de redactare a standardului ocupațional:

Stela Camelia Vișoiu, expert consultant II, S.C. COCPCIA S.A. București

Daniela Turtoiu, inginer, S.C. Excelent S.A. București

Referenți de specialitate:

Cristian Cotigă, consilier, IPSCAIA

Octavian Valeriu Bâtcă, director, S.C. HQ Trading S.R.L.

Standard aprobat COSA la data de 07-01-1999

Cod COSA: I - 139

© 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 prepararea produselor zaharoase***

### UNITĂȚILE DE COMPETENȚĂ

<b><i>Domeniile de competență</i></b>	<b><i>Unitățile de competență</i></b>
Competențe fundamentale	Comunicarea interactivă la locul de muncă Desfășurarea activității în echipă Planificarea și organizarea activităților la locul de muncă
Competențe generale la locul de muncă	Aplicarea normelor igienico - sanitare Aplicarea NPM și NPSI Perfecționarea profesională
Competențe specifice	Ambalarea și depozitarea produselor zaharoase finite Asigurarea necesarului de materii prime, auxiliare și materiale Asigurarea și programarea parametrilor de funcționare a instalațiilor și utilajelor din fluxul de fabricație Obținerea produselor zaharoase finite Obținerea semifabricatelor pentru fabricarea produselor zaharoase Pregătirea materiilor prime, auxiliare și a materialelor pentru a fi introduse în fluxul de fabricație Recuperarea deșeurilor provenite de la fabricarea produselor zaharoase

## Comunicarea interactivă la locul de muncă

Descrierea unității

<b>ELEMENTE DE COMPETENȚĂ</b>	<b>CRITERII DE REALIZARE</b>
1. Transmiterea și primirea	<p>1.1. Transmiterea și primirea informațiilor este realizată prin utilizarea formelor de comunicare specifice.</p> <p>1.2. Informațiile transmise sunt reale și complete în vederea rezolvării rapide a problemelor profesionale.</p> <p>1.3. Informațiile suplimentare sunt obținute prin întrebări pertinente și logice.</p> <p>1.4. Transmiterea și primirea informațiilor se face de la și către colegii de echipă și superiori</p> <p>1.5. Comunicarea este realizată prin respectarea raporturilor ierarhice și funcționale.</p> <p>1.6. Modul de adresare este concis și politicos, utilizând formele de comunicare specifice</p>
2. Inițierea și participarea la discuții pe teme profesionale	<p>2.1. Problemele profesionale sunt discutate și rezolvate cu promptitudine, cu respectarea normelor interne.</p> <p>2.2. Participarea la discuții se face utilizând un limbaj politicos, cu respectarea interlocutorilor</p> <p>2.3. Inițierea de discuții se face pe o temă general acceptată de ceilalți interlocutori</p> <p>2.4. Participarea la discuții se face utilizând corect limbajul de specialitate</p> <p>2.5. Emitere de idei și soluții competente se face în funcție de tema sau</p>

## Gama de variabile

Unitatea se aplică operatorilor care lucrează la fabricarea produselor zaharoase: bomboane, ciocolată, rahat, halva

Locul de muncă este linia tehnologică sau secția de fabricare a produselor zaharoase

Forma de comunicare: verbală, scrisă

Teme și probleme profesionale: creșterea producției, scăderea pierderilor tehnologice, situații apărute în timpul procesului de fabricare, creșterea calității produselor etc.

Informații comunicate: note interne, dispoziții de lucru, comenzi, condiții de desfășurare a activității, aspecte legate de starea utilajelor, materiilor prime și auxiliare, situații apărute în timpul procesului de fabricare

## Ghid pentru evaluare

Cunoștințele se referă la:

schema de organizare și raporturile ierarhice și funcționale.

limbajul și terminologia de specialitate.

Disciplină tehnologică

Cunoștințe de specialitate referitoare la procesul tehnologic de fabricare

La evaluare se va urmări:

corectitudinea și promptitudinea cu care primește și transmite informațiile.

modul de respectare al raporturilor ierarhice și funcționale.

amabilitatea și promptitudinea cu care comunică la locul de muncă

disciplina la locul de muncă.

Respectarea regulilor de comportament civilizate

## Desfășurarea activității în echipă

Descrierea unității

<b>ELEMENTE DE COMPETENȚĂ</b>	<b>CRITERII DE REALIZARE</b>
1. Identificarea sarcinilor în cadrul echipei	<p>1.1. Sarcinile și competențele echipei sunt identificate conform prevederilor instrucționale specifice activității de producție la locul de muncă</p> <p>1.2. Sarcinile individuale sunt identificate și stabilite în conformitate cu sarcinile echipei și dispozițiile șefului ierarhic sau a echipei și conform cu îndatoririle și afinitățile membrilor pentru a asigura eficiența maximă</p> <p>1.3. Propunerile privind îndeplinirea activității în parametrii impuși sunt exprimate cu claritate și la timp.</p>
2. Participarea la îndeplinirea sarcinii echipei	<p>2.1. Sarcinile echipei sunt îndeplinite într-un mod de acțiune acceptat și respectat de toți membrii echipei.</p> <p>2.2. Sarcinile individuale sunt îndeplinite în conformitate cu instrucțiunile specifice activității de producție la locul de muncă</p> <p>2.3. Acordarea / solicitarea de asistență se face argumentat și prompt fără neglijarea sarcinilor proprii</p> <p>2.4. Munca în echipă este efectuată respectându-se raporturile ierarhice în cadrul echipei și drepturile membrilor acesteia.</p>

Gama de variabile

Unitatea se aplică operatorilor care lucrează la fabricarea produselor zaharoase: bomboane, ciocolată, rahat, halva.

Locul de muncă este linia tehnologică sau secția de fabricare a produselor zaharoase

Echipe: schimb de lucru, formație de lucru sau grup operațional

Ghid pentru evaluare

Cunoștințele necesare se referă la:

Atribuții și instrucțiuni de serviciu.

Componenta echipei

Cunoștințe de specialitate

Cunoștințe despre normarea muncii funcție de specificul locului de muncă

Cunoștințe despre schema funcțională și de organizare a secției

Cunoștințe despre procesul tehnologic și despre fiecare loc de muncă

Cunoștințe despre profilul profesional și afectiv al componentelor echipei

La evaluare se va urmări:

capacitatea de lucru în echipă

modul în care își îndeplinește atribuțiile de serviciu

capacitatea de a comunica eficient

modul în care știe să acorde sau să solicite asistență

## Planificarea și organizarea activităților la locul de muncă

Descrierea unității

<b>ELEMENTE DE COMPETENȚĂ</b>	<b>CRITERII DE REALIZARE</b>
1. Identificarea operațiilor de executat	1.1. Operațiile zilnice sunt identificate prin luarea în considerare a tuturor surselor autorizate.  1.2. Dispozitiile nou aparute sunt însușite cu promptitudine și în timp util.
2. Stabilirea planului de desfășurare a activităților	2.1. Planul de activitate este întocmit ținându-se cont de activitățile prioritare, precum și de cele zilnice.  2.2. Planul de activitate este întocmit în vederea evitării unor eventuale disfuncționalități.  2.3. Planificarea activităților se face cu respectarea normelor de timp prevăzute în instrucțiunile de lucru  2.4. Planul de activitate este revizuit în funcție de situațiile nou apărute
3. Asigurarea condițiilor de desfășurare a activității la locul de muncă	3.1. Echipamentul de lucru este întreținut sau schimbat conform NIS și NPM  3.2 Echipamentul de lucru este asigurat în totalitate, în conformitate cu prevederile NIS și NPM  3.3. Aplicarea regulamentului de ordine interioara se face permanent și corect  3.4. Curățenia la locul de muncă se efectuează ori de câte ori este nevoie în, în totalitate și în conformitate cu cerintele locului de munca și a NIS

## Gama de variabile

Unitatea se aplică operatorilor care lucrează la fabricarea produselor zaharoase: bomboane, ciocolată, rahat, halva

Locul de muncă este linia tehnologică sau secția de fabricare a produselor zaharoase

Echipamentul de lucru: halat și bonetă albă, mănuși de protecție și cizme din cauciuc albe, șorț cauciucat, ochelari de protecție, mască filtrantă pentru pulberi fine, orice alt echipament specific impus de procesul de fabricație a produselor zaharoase

Activități prioritare: asigurarea cu cantitățile de materii prime și materiale necesare procesului tehnologic, derularea fazelor procesului tehnologic, prelevarea de probe.

Situații nou apărute: înlocuiește un coleg de echipă, defectarea unui utilaj etc.

## Ghid pentru evaluare

Cunoștințele se referă la:

Cunoștințe de specialitate

Normele de timp prevăzute în grafice de lucru

Instrucțiuni și norme interne de lucru

Noțiuni legate de creșterea eficienței muncii

Cunoștințe NIS și NPM

Cunoștințe despre regulamentul de ordine interioară (fișa postului)

Cunoștințe despre ergonomia locului de muncă

La evaluare se va urmări:

capacitatea de încadrare în timpul stabilit.

capacitatea de organizare și de a face estimări.

corectitudinea cu care respectă termenele stabilite.

capacitatea de planificare și de a depista erorile apărute.

coerența cu care a fost întocmită planificarea.

Capacitatea de a stabili prioritățile în funcție de situațiile nou apărute

seriozitatea și corectitudinea cu care aplică normele de lucru

corectitudinea cu care respectă NPM și NIS

seriozitatea și corectitudinea cu care întreține curățenia la locul de muncă

corectitudinea cu care utilizează echipamentul din dotare în funcție de operațiile aferente

## Aplicarea normelor igienico - sanitare

### Descrierea unității

Unitatea se referă la aplicarea normelor igienico-sanitare în toate activitățile specifice. Unitatea presupune utilizarea și menținerea în condiții corespunzătoare a echipamentului de protecție și respectarea normelor igienico-sanitare pe toate fazele de activitate.

<b>ELEMENTE DE COMPETENȚĂ</b>	<b>CRITERII DE REALIZARE</b>
1. Însușirea și aplicarea NIS	<p>1.1 Normele IS sunt însușite în conformitate cu specificul locului de muncă</p> <p>1.2. Însușirea clară și corectă a NIS este asigurată prin participarea la instrucțiuni periodice</p> <p>1.3. Normele igienico-sanitare specifice ocupației sunt aplicate corect conform reglementărilor specifice locului de muncă.</p> <p>1.4. Normele igienico-sanitare sunt aplicate permanent în toate activitățile la locul de muncă.</p> <p>1.5. Orice deficiență înregistrată în aplicarea NIS este remediată sau semnalată și raportată în cel mai scurt timp conform reglementărilor</p>
2. . Menținerea igienei individuale	<p>2.1. Echipamentul de lucru, din dotare, prevăzut în NIS, este întreținut și păstrat cu grijă în conformitate cu instrucțiunile de serviciu și prevederile NIS</p> <p>2.2. Echipamentul de protecție este utilizat în tot timpul activității de producție.</p> <p>2.3. Igiena personală se menține conform normelor în vigoare și reglementărilor interne.</p>
3. Menținerea igienei locului de muncă	<p>2.1. Igienizarea și curățenia locului de muncă sunt efectuate ori de câte ori este necesar respectând reglementările unității.</p> <p>2.2. Igienizarea și curățenia locului de muncă sunt efectuate cu ajutorul materialelor de igienizare specifice.</p> <p>2.3. Igienizarea și curățenia locului de muncă sunt menținute conform normelor în vigoare și reglementărilor interne.</p>

## Gama de variabile

Unitatea se aplică operatorilor care lucrează la fabricarea produselor zaharoase: bomboane, ciocolată, rahat, halva

Locul de muncă este linia tehnologică sau secția de fabricare a produselor zaharoase

Instrumente pentru efectuarea curățeniei: furtun, mături, perii, găleți, materiale textile.

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

## Ghid pentru evaluare

Cunoștințele se referă la:

NIS generale și specifice activității în domeniul industriei alimentare

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 normelor igienico-sanitare;

Modul în care sunt însușite și aplicate normele de protecția mediului;

Norme sanitare specifice activităților de la locul de muncă;

Reglementări interne referitoare la condițiile igienico-sanitare de la locul de muncă;

## Aplicarea NPM și NPSI

Descrierea unității

<b>ELEMENTE DE COMPETENȚĂ</b>	<b>CRITERII DE REALIZARE</b>
1. Aplicarea NPM	1.1. Legislația și normele de protecția muncii sunt însușite în conformitate cu specificul locului de muncă.  1.2. Însușirea clară și corectă a NPM generale și specifice este asigurată prin participarea la instructaje periodice și studiu individual.  1.3. Echipamentul de protecție din dotare este întreținut și păstrat cu grijă în conformitate cu instrucțiunile de serviciu și NPM specifice.
2. Aplicarea PSI	2.1. Normele PSI sunt însușite prin instructaje periodice și prin aplicații practice.  2.2. Echipamentele de stingere a incendiilor, din dotarea locului de muncă, sunt utilizate cu rapiditate și discernământ pentru evitarea eventualelor pericole.
3. Identificarea și raportarea situațiilor speciale	3.1. Pericolele potențiale și / sau reale sunt identificate cu luciditate pe toată perioada desfășurării activității, pentru autoprotecție și, după caz, raportate șefului direct.  3.2. Starea echipamentului de protecție și de stingere a incendiilor este verificată și raportată persoanei abilitate, conform procedurii specifice locului de muncă.
4. Respectarea procedurilor de urgență și evacuare	4.1. Accidentul apărut este semnalat prin contactarea cu promptitudine a personalului din serviciile abilitate.  4.2. Măsurile de urgență și de evacuare sunt aplicate cu corectitudine, rapiditate și cu luciditate respectând procedurile specifice locului de muncă.

Gama de variabile

Unitatea se aplică operatorilor care lucrează la fabricarea produselor zaharoase: bomboane, ciocolată, rahat, halva

Locul de muncă este linia tehnologică sau secția de fabricare a produselor zaharoase

Echipament individual de lucru: halat din doc sau pânză albă, bonetă, mănuși de cauciuc, cizme de cauciuc albe, șorț de protecție cauciucat, ochelari pentru protecție, mască filtrantă pentru pulberi fine

Echipament de stingere a incendiilor: hidranți, extincătoare cu spumă, extincătoare cu pulbere, lopeți, nisip, găleți.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințele se referă la:

NPM, PSI generale și specifice activității în domeniul industriei alimentare

De acordare a primului ajutor

La evaluare se va urmări:

exigența în aplicarea și respectarea NPM, PSI din domeniul industriei alimentare

capacitatea de decizie și de reacție în situații neprevăzute.

corectitudinea și promptitudinea cu care acționează în caz de accident, incendiu sau alt eveniment perturbator și periculos

## Perfecționarea profesională

Descrierea unității

<b>ELEMENTE DE COMPETENȚĂ</b>	<b>CRITERII DE REALIZARE</b>
1. Identificarea necesității de perfecționare	<p>1.1. Necesitatea de perfecționare este stabilită prin Autoevaluare, în corelație cu instrucțiunile și normele interne.</p> <p>1.2. Necesitatea de perfecționare este identificată pe baza observațiilor și indicațiilor primite de la șefii ierarhici.</p> <p>1.3. Necesitatea de perfecționare este identificată și în cazul modificării tehnologiei sau utilajelor de fabricație, sau ale rețetelor de fabricație ale produselor zaharoase</p>
2. Utilizarea modalităților de perfecționare	<p>2.1. Cursurile de perfecționare sunt urmate în vederea îmbunătățirii pregătirii profesionale.</p> <p>2.2. Cursurile de instruire sunt urmate în vederea însușirii și folosirii utilajelor și tehnologiilor noi</p> <p>2.3. Cursurile de instruire și perfecționare sunt urmate în conformitate cu cerințele locului de muncă.</p> <p>2.4. Cunoștințele dobândite sunt aplicate la parametri calitativi ceruți în activitatea curentă.</p> <p>2.5. Cursurile de instruire sunt urmate în vederea însușirii informațiilor despre particularitățile materiilor prime noi</p> <p>2.6. Instruirea profesională este realizată individual și / sau prin participarea la instructajele periodice</p> <p>2.7. Cunoștințele teoretice și practice dobândite sunt evaluate periodic pentru a fi în conformitate cu necesitatea de pregătire identificată.</p> <p>2.8. Cunoștințele dobândite sunt aplicate cu seriozitatea la locul de muncă</p>

Gama de variabile

Unitatea se aplică operatorilor care lucrează la fabricarea produselor zaharoase: bomboane, ciocolată, rahat, halva

Locul de muncă este linia tehnologică sau secția de fabricare a produselor zaharoase

Ghid pentru evaluare

Cunoștințele se referă la:

Cunoștințe de specialitate

Instrucțiuni și norme interne de lucru

Noțiuni legate de creșterea eficienței muncii

Specificul locului de muncă

Cunoștințe referitoare la tehnologi și utilaje noi, materii prime noi

La evaluare se va urmări:

seriozitatea cu care își îmbunătățește nivelul profesional

perseverența cu care se autoinstruiește.

capacitatea de asimilare și de aplicare a cunoștințe noi  
receptivitatea la cursuri de instruire și perfecționare  
interesul pentru dobândirea de informații despre noutățile din domeniu

## Ambalarea și depozitarea produselor zaharoase finite

Descrierea unității

<b>ELEMENTE DE COMPETENȚĂ</b>	<b>CRITERII DE REALIZARE</b>
1. Pregătirea instalațiilor de lucru în vederea ambalării	<p>1.1. Verificarea stării tehnice a mașinilor de ambalat se face, cu responsabilitate, respectându-se NIS și NPM</p> <p>1.2. Verificarea stării tehnice a mașinilor de ambalat se face în prezența persoanelor autorizate</p> <p>1.3. Verificarea stării tehnice a utilajelor se face cu respectarea îndrumărilor din cartea tehnică a utilajelor</p> <p>1.4. Programarea parametrilor de funcționare a mașinilor de ambalat se face în funcție de sortimentul fabricat</p> <p>1.5. Alimentarea cu ambalaje și cu produsele ce urmează a fi ambalate se face corect, cu respectarea NPM și NIS</p>
2. Asigurarea ambalării produselor zaharoase	<p>2.1. Asigurarea condițiilor de ambalare a produselor se face conform instrucțiunilor tehnologice</p> <p>2.2. Asigurarea condițiilor de ambalare se face conform STAS, respectându-se NPM și NIS</p> <p>2.3. Supravegherea procesului de ambalare a produselor zaharoase este supravegheat cu atenție pe toată durata desfășurării activității de ambalare</p>
3. Depozitarea produselor finite ambalate	<p>3.1. Depozitarea produselor finite ambalate se face respectându-se condițiile de temperatură și umiditate prevăzute în instrucțiunile tehnologice</p> <p>3.2. Depozitarea produselor zaharoase se face în încăperi special</p>

## Gama de variabile

Unitatea se aplică operatorilor care lucrează la fabricarea produselor zaharoase: bomboane, ciocolată, rahat, halva

Locul de muncă este linia tehnologică sau secția de fabricare a produselor zaharoase

Persoanele autorizate sunt: maistrul, mecanicul, electricianul

Parametri de funcționare: cantități de produse finite, de ambalaje , viteză de ambalare, cantități de consumabile pentru dispozitive de inscripționat data etc.

## Ghid pentru evaluare

Cunoștințele se referă la:

Cunoștințe de specialitate

Instrucțiuni și norme interne de lucru

Norme igienico-sanitare, NPM

Specificul locului de muncă

Cunoștințe referitoare la procesul de ambalare

Cunoștințe referitoare la utilajele din dotare

Cunoștințe cu privire STAS de ambalare

Cunoștințe cu privire la procesul de ambalare și condițiile de calitate pe care trebuie să le asigure operația de ambalare

La evaluare se va urmări:

Corectitudinea cu care alimentează instalația

corectitudinea cu care respectă NPM și prevederile din documentația tehnică în activitatea de asigurare și programare a parametrilor

## **Asigurarea necesarului de materii prime, auxiliare și materiale**

Descrierea unității

<b>ELEMENTE DE COMPETENȚĂ</b>	<b>CRITERII DE REALIZARE</b>
1. Identificarea necesarului de aprovizionare cu materii prime și auxiliare și materiale	1.1. Identificarea necesarului de materii prime, auxiliare, și materiale se face în funcție de specificul locului de muncă  1.2. Stabilirea necesarului de materii prime, auxiliare, și materiale se face pe sortimente și în cantitățile prevăzute în documentația tehnică, ori de câte ori este nevoie
2. Recepționarea materiilor prime, auxiliare și a materialelor	2.1. Recepționarea materiilor prime și auxiliare, și a materialelor se face pe sortimente, urmărindu-se aspectul calitativ al acestora  2.2. Materiile prime și auxiliare și materialele sunt recepționate cantitativ, conform necesarului și documentelor însoțitoare  2.3. Recepționarea materiilor prime, auxiliare, și a materialelor se face la locul de muncă
3. Depozitarea materiilor prime, auxiliare și a materialelor	3.1. Depozitarea materiilor prime, auxiliare și a materialelor, se face cu respectarea NIS, NPM și PSI  3.2. Depozitarea materiilor prime, auxiliare și a materialelor se face temporar, în apropierea locului de muncă, cu respectarea NIS, NPM și PSI  3.3. Depozitarea materiilor prime, auxiliare și a materialelor se face proporțional cu necesarul pe ora sau schimb de materii prime auxiliare și materiale, legat și de ritmul de aprovizionare asigurat de serviciul de

Gama de variabile

Unitatea se aplică operatorilor care lucrează la fabricarea produselor zaharoase: bomboane, ciocolată, rahat, halva.

Locul de muncă este linia tehnologică sau secția de fabricare a produselor zaharoase

Ghid pentru evaluare

Cunoștințele se referă la:

Cunoștințe de specialitate

Instrucțiuni și norme interne de lucru

Norme igienico sanitare

Specificul locului de muncă

Cunoștințe referitoare la tehnologi și utilaje noi

Norme de recepționare și depozitare a materiilor prime și auxiliare în industria alimentară, NPM și PSI

Cunoștințe elementare de matematică

La evaluare se va urmări:

seriozitatea cu care recepționează și depozitează materiile prime, auxiliare și materialele

spiritul organizatoric la depozitarea materiilor prime, auxiliare și a materialelor

îndemânarea în manipularea materiilor prime, auxiliare și a materialelor

cunoștințele privitoare la calitățile organoleptice ale materiilor prime, auxiliare și a materialelor

NPM cu privire la manipularea și depozitarea materiilor prime și a materialelor (toxicitate, inflamabilitate etc.)

NIS cu privire la manipularea și depozitarea materiilor prime, auxiliare și a materialelor (condiții de umiditate, temperatură etc.)

## Asigurarea și programarea parametrilor de funcționare a instalațiilor și utilajelor din fluxul de

Descrierea unității

<b>ELEMENTE DE COMPETENȚĂ</b>	<b>CRITERII DE REALIZARE</b>
1. Verificarea stării tehnice a utilajelor de fabricare a produselor zaharoase	1.1. Verificarea stării tehnice a utilajelor se face în prezența unei persoane autorizate  1.2. Verificarea stării tehnice a utilajelor se face cu responsabilitate, respectându-se NIS și NPM  1.3. Verificarea funcționării aparatelor de masură și control se face cu atenție și în totalitate  1.4. Verificarea stării tehnice a utilajelor se face cu responsabilitate respectându-se îndrumările existente în cartea tehnică a utilajelor
2. Asigurarea condițiilor de pornire a utilajelor și alimentarea cu utilități	2.1. Asigurarea condițiilor de pornire a utilajelor se face conform instrucțiunilor procesului tehnologic, corect, ori de câte ori este nevoie  2.2. Asigurarea condițiilor de pornire a utilajelor se face conform instrucțiunilor de nefuncționare în sarcină.  2.3. Programarea parametrilor de funcționare ai utilajelor se face corect, respectându-se prevederile din documentația tehnică a procesului tehnologic  2.4. Alimentarea cu utilități se face conform procesului tehnologic, corect, ori de câte ori este nevoie, respectându-se NPM

Gama de variabile

Unitatea se aplică operatorilor care lucrează la fabricarea produselor zaharoase: bomboane, ciocolată, rahat, halva  
Locul de muncă este linia tehnologică sau secția de fabricare a produselor zaharoase  
Persoanele autorizate sunt: șeful de secție, maistru, mecanicul, electricianul  
Utilități: abur, apă caldă, apă rece etc.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințele se referă la:  
Cunoștințe de specialitate  
Instrucțiuni și norme interne de lucru  
Norme igienico sanitare, NPM  
Specificul locului de muncă  
Cunoștințe referitoare la procesul tehnologic  
Cunoștințe despre rețetele de fabricație  
Cunoștințe referitoare la utilajele din dotare

La evaluare se va urmări:  
corectitudinea, responsabilitatea cu care verifică starea tehnică a utilajelor, AMC  
corectitudinea cu care respectă NPM și prevederile din documentația tehnică în activitatea de asigurare și programare a parametrilor de funcționare a utilajelor  
corectitudinea și îndemânarea cu care manipulează comenzile utilajelor

## Obținerea produselor zaharoase finite

Descrierea unității

### ELEMENTE DE COMPETENȚĂ

1. Obținerea formei finale a bomboanelor

### CRITERII DE REALIZARE

1.1. Răcirea masei de bomboane se realizează până la temperatura prevăzută în procesul tehnologic.

1.2. Adaugarea de arome și framântarea masei de bomboane se face cu atenție deosebită și la o temperatură cât mai joasă

1.3. Masa de bomboane este frământată până la vâscozitate prevăzută în procesul tehnologic

1.4. Formarea bomboanelor se face în funcție de tipul și forma matritei

1.5. Turnarea umpluturilor în bomboane se face cu atenție respectându-se condițiile prevăzute în procesul tehnologic

1.6. Răcirea finală a bomboanelor se face astfel încât să nu prezinte defecte de fabricație

2. Obținerea formei finale a ciocolatei

2.1. Temperarea masei de ciocolată se face la temperatura prevăzută în procesul de fabricare

2.2. Modelarea masei de ciocolată se face prin turnare în formele dorite și la cantitatea stabilită, cu respectarea parametrilor prevăzuți în procesul de fabricare a ciocolatei

2.3. Racirea formelor de ciocolată se face în intervalele de timp și la temperatura prevăzute în documentația tehnică

2.4. Scoaterea din forme se face cu atenție, respectându-se NIS

2.5 Turnarea umpluturilor în ciocolată se face cu atenție respectându-se condițiile prevăzute în procesul tehnologic

3. Obținerea formei finale a rahatului și a halvalei

3.1. Siropul preparat pentru masa de rahat se amestecă cu amidon la temperatura și durata de timp prevăzute în documentația tehnică, în vederea obținerii masei de gel

3.2. Masa de gel se amestecă cu arome și coloranți în vederea obținerii compoziției finale a masei de rahat

3.3. Framântarea halvalei cu tahân și arome se face în vederea obținerii compoziției finale a halvalei

3.3. Compoziția finală de rahat /halva este turnată, cu atenție, în forme speciale specifice fiecărui sortiment

3.4. Răcirea masei de rahat /de halva se face în camere speciale la intervale de timp și la temperatura prevăzute în documentația tehnică

3.5. Tăierea masei de rahat / halva se face, conform instrucțiunilor de lucru, la consistența descrisă în documentația tehnică

3.6. Scoaterea bucatilor de rahat / halva se face cu atenție și operativ, respectându-se NIS

4. Prelevarea probelor în vederea verificării calității produselor finite	<p>4.1. Prelevarea de probe se face în fazele prevăzute în documentația de specialitate</p> <p>4.2. Prelevarea de probe se face utilizând ustensile speciale .</p> <p>4.3. Prelevarea se face conform procesului tehnologic, corect și cu respectarea prevederilor din metodele de analiză</p> <p>4.4. Prelevarea de probe se face cu respectarea NPM și NIS</p> <p>4.5. Prelevarea de probe se face în scopul trimerii lor la laborator</p>
5. Finisarea produselor finite	<p>5.1. Finisarea bomboanelor se face prin operația de brumare (acoperirea suprafeței bomboanelor cu un strat fin de cristale fine de zahăr)</p> <p>5.2. Finisare bucăților de rahat se face prin pudrare cu zahăr pudră</p>
6. Urmărirea parametrilor de funcționare ai utilajelor	<p>6.1. Parametrii de funcționare au utilajelor pentru fabricarea produselor finite sunt urmăriți permanent în vederea evitării defectării lor</p> <p>6.2. Parametrii de funcționare au utilajelor pentru fabricarea produselor finite sunt urmăriți permanent în vederea respectării procesului tehnologic și NPM</p> <p>6.3 Parametrii de funcționare au sunt urmăriți permanent în vederea obținerii parametrilor calitativi ai produselor finite descriși în procesul tehnologic</p>

#### Gama de variabile

Unitatea se aplică operatorilor care lucrează la fabricarea produselor zaharoase: bomboane, ciocolată, rahat, halva

Locul de muncă este linia tehnologică sau secția de fabricare a produselor zaharoase

Parametri de funcționare: temperatură, cantități de semifabricate etc.

Parametrii de calitate: consistență, temperatura produselor, umiditate etc.

Defecte de fabricație ale bomboanelor: spărturi, forme imperfecte, mate, lipicioase etc.

Defecte de fabricație a ciocolatei: albirea grasă, suprafață mată etc.

Defecte de fabricație ale rahatului: amidon în exces, bucăți lipite, umiditate mare, bucăți diforme etc.

Defecte de fabricație ale halvalei: culoare închisă, consistență moale și grasă, consistență tare, bucăți sfărâmicioase, gust amar , suprafață umedă, lipicioasă etc.

#### Ghid pentru evaluare

Cunoștințele se referă la:

Cunoștințe de specialitate

Instrucțiuni și norme interne de lucru

Norme igienico-sanitare, NPM

Specificul locului de muncă

Cunoștințe referitoare la procesul tehnologic

Cunoștințe despre rețetele de fabricație

Cunoștințe referitoare la utilajele din dotare

Cunoștințe cu privire la defectele de fabricație și la cauzele acestora

La evaluare se va urmări:

corectitudinea, responsabilitatea și promptitudinea cu care îndeplinește sarcinile de lucru

corectitudinea cu care respectă NPM și NIS

corectitudinea și îndemânarea cu care manipulează comenzile aferente utilajelor

buna coordonare a mișcărilor

numărul de produse al căror proces tehnologic l-a însușit corect, corespunzător

## Obținerea semifabricatelor pentru fabricarea produselor zaharoase

Descrierea unității

<b>ELEMENTE DE COMPETENȚĂ</b>	<b>CRITERII DE REALIZARE</b>
1. Prepararea siropului pentru bomboane, halva și rahat	<p>1.1. Siropul se obține prin amestecarea zaharului și / sau glucozei cu apa la concentrația specifică pentru obținerea bomboanelor, rahatului sau halvalei</p> <p>1.2. Concentrarea siropului se face la parametri de calitate impuși de tehnologia de fabricare a bomboanelor, rahatului sau halvalei</p> <p>1.3. Siropul se prepară în cantitatea prevăzută în procesul de fabricație a</p>
2. Prepararea masei de ciocolată pentru obținerea ciocolatei	<p>2.1. Obținerea masei de ciocolată se face prin amestecarea materiilor prime și auxiliare prevazute în rețeta de fabricație a ciocolatei</p> <p>2.2. Amestecarea materiilor prime și auxiliare prevazute în rețeta de fabricație a ciocolatei se face respectându-se ordinea de introducere a acestora.</p> <p>2.3. Amestecarea materiilor prime și auxiliare prevazute în rețeta de fabricație a ciocolatei se face în conformitate cu parametri fizico-chimici prevăzuți în procesul tehnologic de fabricare.</p>
3. Prepararea umpluturilor pentru bomboane și ciocolată	<p>3.1. Obținerea umpluturilor se face în funcție de rețeta și de sortimentele de bomboane și ciocolata ce urmează a fi fabricate.</p> <p>3.2. Umpluturile se obțin la parametri prevăzuți în rețetă</p> <p>3.3. Obținerea umpluturilor se face cu respectarea corectă a NIS și a instrucțiunilor tehnologice.</p>
4. Verificarea calității semifabricatelor	<p>4.1. Prelevarea de probe se face în fazele tehnologice prevăzute în documentația tehnică</p> <p>4.2. Prelevarea de probe se face utilizând corect ustensile speciale.</p> <p>4.3. Prelevarea se face conform procesului tehnologic, corect și cu respectarea prevederilor din metodele de analiză</p> <p>4.4. Prelevarea de probe se face în scopul trimerii lor la laborator</p> <p>4.5. Prelevarea de probe se face cu respectarea NPM și NIS</p> <p>4.6. Compararea parametrilor de calitate ai semifabricatelor se face raportându-se la normele stabilite în documentația tehnică de către laboratoarele de analiză din cadrul unității</p>
5. Urmărirea parametrilor de funcționare ai utilajelor	<p>5.1. Parametri de funcționare ai utilajelor pentru fabricarea semifabricatelor sunt urmăriți permanent în vederea evitării defectării lor</p> <p>5.2. Parametri de funcționare ai utilajelor sunt urmăriți permanent în vederea respectării procesului tehnologic și a NPM</p> <p>5.3. Parametrii de funcționare ai utilajelor sunt urmăriți permanent în vederea obținerii parametrilor calitativi ai semifabricatelor descriși în</p>

## Gama de variabile

Unitatea se aplică operatorilor care lucrează la fabricarea produselor zaharoase: bomboane, ciocolată, rahat, halva

Locul de muncă este linia tehnologică sau secția de fabricare a produselor zaharoase

Parametri de funcționare ai utilajelor: temperatură, presiune, abur etc.

Parametri de calitate: umiditate, concentrația în grade Brix, consistență, vâscozitate

Materii prime și auxiliare folosite la fabricarea ciocolatei: zahăr , emulgator, lapte praf, masă de cacao , unt de cacao, grăsime vegetală etc.

## Ghid pentru evaluare

Cunoștințele se referă la:

Cunoștințe de specialitate

Instrucțiuni și norme interne de lucru

Norme igienico-sanitare, NPM

Specificul locului de muncă

Cunoștințe referitoare la procesul tehnologic

Cunoștințe despre rețetele de fabricație

La evaluare se va urmări:

corectitudinea, responsabilitatea cu care urmărește concentrația siropului

corectitudinea cu care respectă NIS la obținerea semifabricatelor

corectitudinea și îndemânarea cu care manipulează materiile prime și auxiliare

spiritul analitic în determinarea însușirilor semifabricatelor

## **Pregătirea materiilor prime, auxiliare și a materialelor pentru a fi introduse în fluxul de fabricație**

Descrierea unității

<b>ELEMENTE DE COMPETENȚĂ</b>	<b>CRITERII DE REALIZARE</b>
1. Asigurarea condițiilor calitative ale materiilor prime, auxiliare și a materialelor	1.1 Realizarea corectă a pregătirii calitative a materiilor prime și auxiliare și a materialelor se face conform procesului tehnologic stabilit și mijloacele tehnice corespunzătoare privind operațiile de cernere filtrare etc.  1.2. Asigurarea condițiilor calitative ale materiilor prime, auxiliare și a materialelor se face pentru cantitățile prevăzute în procesul tehnologic  1.3. Asigurarea condițiilor calitative ale materiilor prime, auxiliare și a materialelor se face cu respectarea NIS și a standardelor în vigoare., ori de
2. Cântărirea materiilor prime, auxiliare și a materialelor	2.1. Determinarea cantităților de materii prime, auxiliare și materiale se face pe sortimente în funcție de rețeta de fabricație a produselor zaharoase  2.2. Dozarea cantităților de materii prime, auxiliare și materiale se face cu precizie, conform ordinii stabilite în rețetele de fabricație  2.3. Dozarea cantităților de materii prime, auxiliare și materiale se face

Gama de variabile

Unitatea se aplică operatorilor care lucrează la fabricarea produselor zaharoase: bomboane, ciocolată, rahat, halva

Locul de muncă este linia tehnologică sau secția de fabricare a produselor zaharoase

Materii prime, auxiliare și materiale: zahăr, făină, cacao pudră, lapte praf, arome alimentare, coloranți alimentari, amidon, glucoză, etc.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințele se referă la:

Cunoștințe de specialitate

Instrucțiuni și norme interne de lucru

Norme igienico-sanitare

Specificul locului de muncă

Cunoștințe referitoare la tehnologi și utilaje de dozare

Cunoștințe despre rețetele de fabricație și tehnologia de fabricație (cantități, temperaturi, granulații, ordinea de adăugare a materialelor etc.)

La evaluare se va urmări:

corectitudinea cu care dozează materiile prime, auxiliare și materialele

spiritul organizatoric în activitatea de dozare a materiilor prime, auxiliare și a materialelor

îndemânarea în manipularea materiilor prime, auxiliare și a materialelor

cunoștințele privitoare la calitățile organoleptice ale materiilor prime, auxiliare și a materialelor

corectitudinea cu care respectă rețeta, tehnologia, NIS

## Recuperarea deșeurilor provenite de la fabricarea produselor zaharoase

Descrierea unității

<b>ELEMENTE DE COMPETENȚĂ</b>	<b>CRITERII DE REALIZARE</b>
1. Colectarea deșeurilor de la fabricarea produselor zaharoase	1.1. Colectarea deșeurilor se face cu discernământ pentru îndepărtarea produselor cu defecte și a copurilor straine.  1.2. Colectarea deșeurilor se face în vederea respectării și reducerii normelor de consum specifice prevăzute pentru fiecare sortiment în parte.  1.3. Colectarea deșeurilor se face după încheierea operațiilor de preparare a semifabricatelor / produselor finite
2. Reintroducerea lor în procesul de fabricație	2.1. Deșeurile colectate se reintroduc ca atare sau parțial în anumite faze de obținere a semifabricatelor / produselor finite  2.2. Deșeurile colectate se introduc în cantitățile prevăzute în documentația tehnică  2.3. Reintroducerea deșeurilor se face cu respectarea NIS și NPM

Gama de variabile

Unitatea se aplică operatorilor care lucrează la fabricarea produselor zaharoase: bomboane, ciocolată, rahat, halva

Locul de muncă este linia tehnologică sau secția de fabricare a produselor zaharoase

Deșeurii: semifabricate și produse zaharoase finite cu defecte de fabricație

Ghid pentru evaluare

Cunoștințele se referă la:

Cunoștințe de specialitate

Instrucțiuni și norme interne de lucru

Norme igienico sanitare, NPM

Specificul locului de muncă

Cunoștințe referitoare la procesul tehnologic

Cunoștințe despre rețetele de fabricație

Cunoștințe referitoare la utilajele din dotare

Cunoștințe privind cunoașterea și clasificarea deșeurilor reutilizabile

La evaluare se va urmări:

corectitudinea cu care respectă NPM, NIS și prevederile din documentația tehnică în activitatea de recuperare a deșeurilor

corectitudinea și îndemânarea cu care manipulează aparatura mobilă aferentă utilajelor  
discernământ în colectarea deșeurilor