

## Standard ocupațional:

*Operator ambalare produse de panificație și produse făinoase*

În sectorul: *Industria alimentară, a băuturilor și tutunului*

Cod  
Data aprobării  
Denumire document SO\_Ambalator  
Versiunea  
Data revizuirii preconizată

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, Daniela Paula Ursu inginer de controlul calitatii produselor alimentare ARC

Verificatorii standardului ocupațional:Ruxandra Stanica economist in domeniul agroalimentar-Romalimenta

Redactorul (ii) calificării: Daniela Voica

Denumirea și data fișei analizei ocupaționale AO\_Ambalator

Data AO 23.10.2007

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

Data validării: 23.10.2007

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

Adrian Marin

## Descrierea ocupației

### 1) Contextul ocupației

Ocupația se aplică lucrătorilor care își desfășoară activitatea în secțiile de ambalare din cadrul unităților de morărit, panificație, patiserie și produse făinoase.

Ocupația presupune o sferă largă de competențe, având în vedere gama variată a produselor ce urmează a fi ambalate.

### 2) Procesul de lucru

Operatorul pentru ambalarea produselor de panificație și a produselor făinoase trebuie să lucreze cu respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă, a normelor de protecție a mediului și, nu în ultimul rând, a normelor de igienă și siguranță a alimentelor.

Organizarea activității proprii precum și întocmirea documentelor specifice sunt competențe care sunt necesare acestei ocupații în vederea eficientizării activității.

Competențe specifice ocupației:

- aprovizionarea cu produse finite de panificație și produse făinoase ce urmează a se ambala și cu materiale auxiliare necesare ambalării;
- pregătirea produselor finite de panificație, produse făinoase și a materialelor auxiliare pentru ambalare;
- ambalarea manuală;
- ambalarea automatizată;
- etichetarea;
- transportul și depozitarea produselor ambalate

sunt cele care vor concura la realizarea unor produse corect ambalate.

Activitatea se poate desfășura atât în cadrul unităților complet automatizate cât și în cadrul unităților neautomatizate, cunoștințele și deprinderile fiind corespunzător evaluate. Operația de ambalare implică utilizarea utilajelor și echipamentelor specifice. De aceea, pe lângă cunoștințele teoretice, ocupația presupune și capacitatea de exploatare, utilizare și întreținere a utilajelor și echipamentelor specifice ocupației.

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 nerutinier care presupun responsabilitate și munca în echipă.

3) Lista funcțiilor 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 contaminarea încrucișată.

Ocupația presupune și o bună rezistență la condițiile de lucru relativ dificile cum ar fi lucru în picioare. Deoarece ocupația se aplică sectorului de industrie alimentară vor fi respectate toate cerințele de sănătate referitoare la condițiile de acces ale operatorului la locul de muncă.

<p><b>Unitățile de competențe cheie</b></p> <p>Sectorul a ales a se completa după definirea celor la nivel național</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> Aprovizionarea cu produse finite de panificație și produse făinoase ce urmează a se ambala și cu materiale auxiliare necesare ambalării  <b>Titlul unității 2:</b> Pregătirea produselor finite de panificație, produse făinoase și a materialelor auxiliare pentru ambalare  <b>Titlul unității 3. :</b> Ambalarea manuală  <b>Titlul unității .4 :</b> Ambalarea automatizată  <b>Titlul unității 5:</b> Etichetarea  <b>Titlul unitatii 6:</b> Transportul și depozitarea produselor ambalate</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>

# OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE

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>			Coduri de referință FU1
			<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
11. Aplică normele de securitate și sănătate în muncă	<p>1.1. Efectuarea cu responsabilitate a activităților specifice în condiții de securitate și cu respectarea permanentă a normele 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</p>	<p><b><u>Persoana supusa evaluării demonstrează ca știe și înțelege:</u></b></p> <p>Cum se efectuează activitățile specifice în condiții de securitate și cu respectarea permanentă a <b>normele în vigoare</b>, pentru asigurarea securității personale și a celorlalți participanți la proces</p>	<p>Atenție Responsabilitate Spirit de observație Operativitate Grija pentru sine și pentru ceilalți</p>

## OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE

	<p>securitate și sănătate în muncă, prin instrucțaje periodice 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>Cum se realizează însușirea, în conformitate cu specificul locului de muncă, a <b>legislației și normelor de securitate și sănătate în muncă</b>, prin instrucțaje 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 normele în vigoare</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>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</p>	<p>3.1. Intervenția promptă în situații</p>		

## OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE

<p>urgență și evacuare</p>	<p>neprevăzute conform regulamentelor /procedurilor interne.</p> <p>3.2. Măsurile de urgență și de evacuare sunt aplicate cu rapiditate, luciditate și corectitudine, respectând regulamentele /procedurile interne, specifice locului de muncă.</p> <p>3.3. Procedurile de intervenție în caz de accident sunt aplicate cu responsabilitate și rapid, corespunzător cu tipul accidentului.</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> <p>Cum se lucrează pentru evitarea <b>situațiilor de risc.</b></p> <p>Cum se realizează intervenția în <b>situații neprevăzute</b> conform <b>regulamentelor /procedurilor interne</b></p>	
<p>4</p>			
<p>5</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 <b>procedurile de intervenție</b> în caz de accident corespunzător cu <b>tipul accidentului</b></p>	
<p><i>Gama de variabile</i></p>			

## OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE

- **Echipament de protecție individual:** halat, pantalon și bluză, șorț, mănuși, cizme de cauciuc, pufoaică, cască, etc.
- **Echipamente și materiale de stingere a incendiilor:** extincatoare cu praf și CO<sub>2</sub>, hidranți și guri de hidranți, nisip, găleți, lopeți, etc.
- **Situații de risc/pericole:** căderi de la înălțime, tăieri cu echipamentele utilizate, afectarea vederii (corpuri străine), loviri, striviri, arsuri, intoxicații, electrocutări, scăpări de gaze, etc.
- **Deficiențe:** echipamente de protecție necorespunzătoare, echipamente nefuncționale, accidente în timpul lucrului, etc.
- **Cerințe în vigoare:** norme, legislație, regulamente, proceduri interne, 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*

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.



## OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE

*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 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	1.1. Efectuarea cu responsabilitate a activităților specifice și cu respectarea	Persoana supusa evaluarii demonstrează că știe și înțelege:	Atenție Responsabilitate Profesionalism

## OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE

	<p>permanentă a normele de protecție a mediului în vigoare.</p> <p>1.2. Înșușirea 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 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>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 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>Spirit de observatie Indemânare Operativitate Acuratețe</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</p>		

## OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE

	<p>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>	
3 Aplică procedurile de urgență și evacuare	<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 /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>Cum sunt identificate <b>sursele de poluare</b> pe toată durata desfășurării activității</p> <p>Cum se efectuează raportarea, către <b>persoanele abilitate</b> despre <b>sursele de poluare</b> identificate, conform <b>regulamentelor /procedurilor interne</b></p>	
4		<p>Cum se lucrează pentru prevenirea apariției <b>surselor de poluare</b></p>	
5		<p>Cum se realizează intervenția în <b>situații neprevăzute</b> conform <b>regulamentelor /procedurilor interne</b></p>	

## OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE

		<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></p> <p><b>Echipament de protecție individual:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- halat, pantalon și bluză, șorț, mănuși, cizme de cauciuc, pufoaică, cască, etc.</li></ul> <p><b>Circuitul deșeurilor și reziduurilor:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- colectare, depozitare, evacuare.</li></ul> <p><b>Situații de risc/pericole:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- arsuri, intoxicații, poluare , scăpări de gaze, etc.</li></ul> <p><b>Surse de poluare:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- substanțe toxice, deșeuri, noxe, etc.</li></ul> <p><b>Deficiențe:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- apariția substanțelor poluante,</li><li>- accidente în timpul lucrului, etc.</li></ul> <p><b>Cerințe în vigoare:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- norme, regulamente, proceduri interne, legislație, politica de mediu, etc.</li></ul>			

## OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE

### **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.

# OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE

ORGANIZAREA ACTIVITĂȚII PROPRII			Coduri de referință
			Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări
<p><b>Descriere</b></p> <p>Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pentru a stabili succesiunea propriilor activități, pentru realizarea la termen a lucrărilor repartizate.</p> <p>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 Identifică obiectivele și sarcinile	<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 evaluării demonstrează că știe și înțelege:</p> <p>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</b></p>	<p>Atenție</p> <p>Responsabilitate</p> <p>Rigurozitate</p> <p>Professionalism</p> <p>Spirit de observație</p> <p>Indemânare</p> <p>Operativitate</p> <p>Acuratețe</p>
2 Stabilește etapele activităților proprii	2.1. Stabilirea etapelor de realizare a		

## **OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE**

	<p>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 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><b>de timp</b></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 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</p>	<p>Cum sunt stabilite etapele de realizare a activităților proprii , astfel încât să corespundă fazelor</p>	

## OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE

	<p>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 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><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 realizare a activităților proprii ținând cont de eventualele <b>situații neprevăzute</b> ce apar pe parcurs</p>	
4		<p>Cum se realizează pregătirea corespunzătoare a tuturor <b>materiilor prime</b> necesare</p>	
5		<p>Cum se realizează pregătirea <b>materialelor auxiliare</b></p> <p>Cum este verificată starea de</p>	



## OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE

		<p>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 parametri de exploatare prescriși în tehnologia de fabricație</p> <p>Cum se realizează aplicarea corectă 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</p>	
--	--	---	--

## OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE

		utilajelor  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><i>Gama de variabile</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Materii prime, materiale auxiliare, semifabricate și produse finite:</b> specifice subsectorului de activitate</li><li>• <b>Procesul tehnologic/activități:</b> specific subsectorului de activitate</li><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>Utilaje, echipamente și ustensile de lucru:</b> specifice subsectorului de activitate</li><li>• <b>Situații neprevăzute:</b> materii prime și materiale auxiliare neconforme, echipamente și utilaje necorespunzătoare, accidente în timpul lucrului, etc.</li><li>• <b>Cerințe în vigoare:</b> norme, regulamente, proceduri interne, etc.</li><li>• <b>Persoane abilitate:</b> superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne</li><li>• <b>Principii ergonomice:</b> resurse, timp, spațiu, etc.</li></ul>			

## OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE

- **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.

# OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE

APLICAREA NORMELOR DE IGIENĂ ȘI DE SIGURANȚA ALIMENTELOR			
			Coduri de referință <i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i>
<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: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 igienă individuală și de menținere a stării de sănătate	1.1. Menținerea igienei individuale se face cu respectarea permanentă a	Persoana supusa evaluării demonstrează că știe și înțelege: Cum și de ce se menține igiena	Atenție Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism

## OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE

	<p>normelor în vigoare.</p> <p>1.2. Menținerea stării de sănătate se realizează conform normelor și procedurilor în vigoare</p> <p>1.3. Menținerea igienei echipamentului de protecție se face conform normelor în vigoare, a regulamentelor/ procedurilor interne.</p>	<p>individuală cu respectarea <b>normelor în vigoare</b></p> <p>Cum și de ce se menține starea de sănătate conform <b>normelor și procedurilor în vigoare</b></p>	<p>Meticulozitate Curățenie</p>
2 Verifică igienizarea spațiilor de lucru	<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>Cum, când și de ce se verifică igienizarea spațiilor de lucru conform</p>	
3 Verifică igienizarea echipamentelor de lucru	<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</p>	<p><b>regulamentelor/procedurilor interne</b></p> <p>Cum și în ce <b>documente</b> sunt</p>	

## OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE

	<p>adekvat 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>înregistrate observațiile</p> <p>Cum și când se <b>raportează</b> <b>persoanelor abilitate</b> <b>deficiențele</b> constatate în</p>	
4		<p>igienizarea spațiilor de lucru, conform <b>regulamentelor /procedurilor interne</b></p> <p>Cum se realizează verificarea igienizării <b>echipamentelor de lucru</b> conform <b>regulamentelor/procedurilor interne</b></p>	
5		<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</p>	

## OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE

		procedurilor interne	
<p><i>Gama de variabile</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Echipamente de protecție</b> specifice locului de muncă : halate, salopete, bonete, șorțuri, cizme, mănuși, etc.</li><li>• <b>Tipuri de documente:</b> rapoarte/fișe/instrucțiuni de igienizare, fișe individuale, etc.</li><li>• <b>Situații neprevăzute/abateri:</b> echipamente și spații igienizate necorespunzător, echipamente de lucru nefuncționale, igiena individuală nerespectată, etc.</li><li>• <b>Cerințe în vigoare:</b> norme, regulamente, proceduri interne, etc.</li><li>• <b>Tipuri de raportare:</b> verbal, scris</li><li>• <b>Persoane abilitate:</b> superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne</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>			

## OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE

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.

### ÎNTOCMIREA DOCUMENTELOR SPECIFICE

Coduri de referință FU5

*Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări*

#### Descriere

Unitatea se referă la cunoștințele și deprinderile necesare pentru întocmirea și păstrarea corectă a evidenței datelor înregistrate.

Unitatea se aplică tuturor ocupațiilor din industria alimentară.

**NIVELUL UNITĂȚII:2**

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



## OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE

<p><b>1</b> Identifică documentele specifice</p>	<p>1.1. Identificarea corectă a documentului se face în funcție de etapa de lucru în care se află.</p> <p>1.2. Documentele identificate sunt consultate cu atenție, înțelese și dacă este cazul clarificate.</p> <p>1.3. Stabilirea etapelor de completare a datelor în documentele specifice, se face în funcție de etapele procesului tehnologic.</p>	<p>Persoana supusa evaluării demonstrează că știe și înțelege:  <b>Cum se identifică documentul</b> în funcție de etapa de lucru în care se află.</p> <p>Cum sunt consultate, înțelese și dacă este cazul clarificate <b>documentele</b> identificate</p>	<p>Atenție          Responsabilitate          Rigurozitate          Profesionalism          Operativitate          Acuratete</p>
<p><b>2</b> Completează documentele</p>	<p>2.1. Datele obținute reflectă realitatea și sunt corect colectate, în etapa de lucru în 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>Cum se stabilesc etapele de 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>	
<p><b>3</b> Asigură circulația documentelor</p>	<p>3.1. Destinația documentelor este identificată cu atenție, cu respectarea circuitului intern al documentelor.</p> <p>3.2. Circulația documentelor între diverse</p>	<p>Cum se face înregistrarea <b>datelor</b> obținute</p>	

## OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE

	departamente este efectuată operativ, folosind modalitatea recomandată de procedurile interne . 3.3. Documentele specifice sunt păstrate corespunzător, respectând condițiile de păstrare impuse prin norme interne cât și durata de arhivare stipulată de lege.	Cum și când se face înregistrarea <b>datelor</b> În ce fel este identificată <b>destinația documentelor</b>	
4		Cum este efectuată circulația <b>documentelor</b> între diverse departamente, folosind <b>modalitatea recomandată de procedurile interne</b> .	
5		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> </ul>			

## OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE

---

- **Etape de lucru:** recepția, depozitarea, prelucrarea inițială, prelucrarea finală, ambalarea și pregătirea pentru livrare, etc.
- **Date:** indicatori, parametri, cantități etc.
- **Destinația documentelor:** superiori ierarhici, furnizori, clienți, departamente stabilite prin proceduri interne etc.
- **Cerințe în vigoare:** norme, regulamente, proceduri interne etc.
- **Modalități de circulație a documentelor:** e-mail, fax, exemplar hârtie, 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)

## OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE

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

<b>APROVIZIONAREA CU PRODUSE FINITE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE CE URMEAZĂ A SE AMBALA ȘI CU MATERIALE AUXILIARE NECESARE AMBALĂRII</b>	Coduri de referință <i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i>
<b>Descrierea unității de competență</b> Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare operatorului pentru a identifica, verifica din punct de vedere calitativ și cantitativ și aproviziona cu produse de ambalat și materiale auxiliare	<b>NIVELUL UNITĂȚII:2</b>

## OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE

necesare desfășurării procesului. Unitatea se aplică în secția de ambalare.			
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 produsele finite ce urmează a fi ambalate și materialele auxiliare	1.1. Identificarea corespunzătoare a produselor finite ce urmează a se ambala se realizează cu respectarea comenzii și a principiului FIFO.	•Persoana supusa evaluării demonstrează ca știe și înțelege: <b>Cum sunt identificate produsele finite</b> ce urmează a se ambala cu respectarea <b>comenzii și a principiului FIFO</b>	Atenție Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Operativitate Acuratețe
	1.2. Identificarea corespunzătoare a materialelor auxiliare se face în conformitate cu instrucțiunile de lucru / procedurile interne și în funcție de echipamentul din dotare.	<b>Cum sunt identificate materialele auxiliare</b> în conformitate cu <b>instrucțiunile de lucru / procedurile interne</b> și în funcție de <b>echipamentul din dotare</b>	
2 Verifică calitativ produsele finite ce urmează a fi ambalate și materialele auxiliare	2.1. Verificarea cu atenție a produselor finite ce urmează a fi ambalate și a materialelor auxiliare se realizează prin control organoleptic conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne, potrivit specificațiilor tehnice.	<b>Cum sunt identificate materialele auxiliare</b> în	

## OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE

	<p>2.2. Verificarea produselor finite ce urmează a fi ambalate și a materialelor auxiliare se realizează în funcție de operațiile ulterioare la care vor fi supuse, în vederea ambalării.</p> <p>2.3. Verificarea produselor finite ce urmează a fi ambalate și a materialelor auxiliare din punct de vedere calitativ se face corespunzător standardelor de calitate, în vederea depistării neconformităților.</p> <p>2.4. Neconformitățile minore sunt operativ soluționate, conform procedurilor interne.</p>	<p>concordanță cu <b>tipul produsului ambalat</b></p> <p>Cum sunt <b>verificate produsele finite</b> ce urmează a fi ambalate și <b>materialele auxiliare</b> prin <b>control organoleptic</b> conform <b>instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne</b>, potrivit <b>specificațiilor tehnice</b></p> <p>Cum sunt verificate <b>produsele finite</b> ce urmează a fi ambalate și <b>materialele auxiliare</b> în funcție</p>	
<p><b>3</b> Verifică cantitativ produsele finite ce urmează a fi ambalate și materialele auxiliare</p>	<p>3.1. Cântărirea și / sau numărarea produselor finite ce urmează a fi ambalate și a materialelor auxiliare se realizează cu atenție, cu respectarea instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne, în funcție de tipul fiecărui produs aprovizionat.</p> <p>3.2. Cântărirea se realizează numai după</p>	<p>de <b>operațiile</b> ulterioare la care vor fi supuse, în vederea ambalării</p> <p>Cum sunt verificate produsele finite ce urmează a fi ambalate și materialele auxiliare din punct de vedere calitativ în funcție de</p>	

## OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE

	<p>o verificare atentă a stării de funcționare și a stării de igienă a echipamentelor de cântărire.</p> <p>3.3. În funcție de tipul produselor ce urmează a fi ambalate se folosesc echipamentele de cântărire adecvate, cu respectarea regulilor de igienă și siguranță a alimentelor</p>	<p><b>standardele de calitate</b>, în vederea depistării <b>neconformităților</b></p> <p>Cum și când sunt soluționate <b>neconformitățile</b> minore, conform <b>procedurilor interne</b></p> <p>Cum și când se realizează</p>	
<p>4 Aprovizionează secția de ambalare cu produse finite ce urmează a fi ambalate și cu materiale auxiliare</p>	<p>4.1. Aprovizionarea cu produse finite ce urmează a fi ambalate și cu materiale auxiliare se realizează conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne, cu respectarea normelor de igienă și siguranță alimentară, folosind echipamente de transport adecvate .</p> <p>4.2. Aprovizionarea cu produse finite ce urmează a fi ambalate și cu materiale auxiliare se realizează în conformitate cu notele de comandă și caracteristicile tipului de produs ce urmează a se ambala.</p> <p>4.3. Pe timpul derulării activității de aprovizionare trebuie respectate normele igienă și cele de siguranță și securitate în</p>	<p><b>cântărire</b> și / sau <b>numărarea produselor finite</b> ce urmează a fi ambalate și a <b>materialelor auxiliare</b>, cu respectarea <b>instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne</b>, în funcție de tipul fiecărui produs aprovizionat</p> <p>Cum se realizează <b>cântărire</b> după verificarea atentă a stării de funcționare și a stării de igienă a <b>echipamentelor de cântărire</b></p>	

## OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE

	<p>muncă.</p> <p>4.4.Aprovizionarea cu produse finite ce urmează a fi ambalate se realizează în concordanță cu capacitatea de lucru a utilajelor/ echipamentelor de ambalare.</p>	<p>Ce <b>echipamente de cântărire</b> se folosesc în funcție de <b>tipul produselor</b> ce urmează a fi ambalate, cu respectarea <b>regulilor de igienă și siguranță a alimentelor</b></p> <p>Cum se realizează <b>aprovizionarea cu produse finite</b> ce urmează a fi ambalate și cu <b>materiale auxiliare</b> conform <b>instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne</b>, cu respectarea <b>normelor de igienă și siguranță alimentară</b>, folosind <b>echipamente de transport</b> adecvate</p> <p>Cum se realizează <b>aprovizionarea</b> cu produse finite ce urmează a fi ambalate și</p>	
5			



## OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE

		<p>cu materiale auxiliare în conformitate cu <b>notele de comandă și caracteristicile tipului de produs</b> ce urmează a se ambala</p> <p>Când și cum se respectă <b>normele igienă și cele de siguranță și securitate în muncă</b> la aprovizionare</p> <p>Cum se realizează aprovizionarea cu <b>produse finite</b> ce urmează a fi ambalate în concordanță cu <b>capacitatea de lucru a utilajelor/ echipamentelor de ambalare</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Gama de variabile: Tipuri de produse finite:</b> pâine, chifle, specialități de panificație, biscuiți, paste făinoase, saleuri, napolitane, sărățele, ștrudele, merdenele, covrigei, făină, griș, tărâțe, germeni etc.</li></ul>			

## OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE

- **Materiale auxiliare:** pungi, cutii de carton, casolete, navete, role de polietilenă, capse, etichete, banderole, sfoară, lipici etc.
- **Echipamente de lucru:**

-echipamente de măsurare(cântare, balanțe electronice / mecanice)

-echipamente de transport benzi transportoare, cărucioare, EURO paleți, electropalan, electrostivuitoare, recipiente și ambalaje specifice: navete, cutii de carton, folii sau pungi de material plastic, celofan, casolete etc

- **Operații:** aprovizionare, metode de verificare calitative și cantitative (cântărire, numărare, măsurare prin sondaj, colectiv, individual ect.) control organoleptic etc.
- **Tipuri de documente:** note de transfer, fișe de recepție, note de cântar, procese verbale de predare-primire, comenzi, buletinele de analiză / certificatele de calitate, note de comandă etc.
- **Cerințe în vigoare:** regulamente, proceduri interne, standardele de calitate / specificațiile tehnice, regulilor de igienă și siguranță a alimentelor, specificațiile tehnice, norme în vigoare, principiul FIFO etc.
- **Parametri de calitate: organoleptici** ( gust, miros etc) și fizico-chimici (umiditate, conținut de proteină, conținut de grăsime, conținut de sare, termen de valabilitate etc)
- **Neconformități:** produse deformatate, produse arse, echipamente de transport igienizate necorespunzător, echipamente de transport nefuncționale, 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.

## **OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE**

---

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.

## OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE

<b>PREGĂTIREA PRODUSELOR FINITE DE PANIFICAȚIE, A PRODUSELOR FĂINOASE ȘI A MATERIALELOR AUXILIARE PENTRU AMBALARE</b>			Coduri de referință Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări
<i>Descrierea unității de competență</i>			<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
<b>1</b> Pregătește produsele finite și materialele auxiliare	1.1. Modul de pregătire a produselor finite și a materialelor auxiliare este identificat cu atenție conform instrucțiunilor de lucru	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege: Cum este identificat <b>modul de</b></li> </ul>	Atenție Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Operativitate

## OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE

	<p>/ procedurilor interne, în funcție de tipul produsului.</p> <p>1.2. Pregătirea produselor finite și a materialelor auxiliare este realizată în funcție de tehnologia specifică și de echipamentele de lucru din dotare.</p> <p>1.3. Produsele finite și materialele auxiliare se pregătesc în funcție de comenzi.</p>	<p><b>pregătire a produselor finite și a materialelor auxiliare conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne, în funcție de tipul produsului</b></p> <p>Cum sunt pregătite <b>produsele finite și materialele auxiliare în funcție de tehnologia specifică și de echipamentele de lucru</b> din dotare</p>	<p>Acuratețe</p>
<p>2 Pregătește utilajul / echipamentul / spațiul de lucru</p>	<p>2.1. Utilajul/echipamentul/spațiul de lucru este pregătit cu atenție, în funcție de tipul produsului ce urmează a fi ambalat.</p> <p>2.2. Utilajul/echipamentul/spațiul de lucru este pregătit corect, în conformitate cu cerințele din normele de siguranță și securitate în muncă, respectând regulile de igienă și siguranță alimentară.</p> <p>2.3. Utilajul necesar este pregătit cu</p>	<p>Cum sunt pregătite produsele finite și materialele auxiliare în funcție de <b>comenzi</b></p> <p>Cum este pregătit <b>utilajul / echipamentul / spațiul de lucru</b>, în funcție de <b>tipul produsului</b> ce urmează a fi ambalat</p>	

## OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE

	responsabilitate, prin verificarea prealabilă a funcționării, prin efectuarea probelor de pornire și mers în gol, conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.	Cum și când este pregătit <b>utilajul/echipamentul/spațiul de lucru</b> , în conformitate cu cerințele din <b>normele de siguranță și securitate în muncă</b> , respectând <b>regulile de igienă și siguranță alimentară</b>	
3 Reglează parametri de lucru	<p>3.1. Reglarea și fixarea corectă a parametrilor de funcționare se face prin acționări asupra comenzilor specifice fiecărui utilaj, conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p> <p>3.2. Setarea cu acuratețe a parametrilor de lucru, conform instrucțiunilor specifice este realizată în funcție de tipul produsului prelucrat și cerințele din comanda de lucru.</p> <p>3.3. Neconformitățile trebuie comunicate în timp util superiorului ierarhic în mod verbal sau scris în funcție de prevederile din procedurile interne.</p>	<p>Cum și când este pregătit <b>utilajul</b> necesar, prin verificarea prealabilă a funcționării, prin efectuarea <b>probelor de pornire și mers în gol</b>, conform <b>instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne</b></p> <p>Cum și când se <b>reglează</b> și se <b>fixează parametri de funcționare</b>, conform <b>instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne</b></p> <p>Cum sunt <b>setați parametri de</b></p>	
4			

## OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE

5		<p><b>lucru</b>, conform <b>instrucțiunilor specifice</b> în funcție de <b>tipul produsului</b> prelucrat și cerințele din <b>comanda</b> de lucru</p> <p>Cum, când și cui trebuie comunicate <b>neconformitățile</b> în funcție de prevederile din <b>procedurile interne</b></p>	
<p><b>Gama de variabile:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Echipamente de lucru/utilaje:</b> mașini de feliat, cântare mecanice, cântare electronice, cutere, mașini de lipire etc.</li><li>• <b>Spații de lucru:</b> sala de ambalare, mese, rastele, tăvi etc</li><li>• <b>Etape de pregătire:</b> -dozare, feliere, numărare, cântărire (prin sondaj, individual), tăiere, porționare etc. - probelor de pornire și mers în gol a utilajelor/echipamentelor</li><li>• <b>Tipuri de produse finite:</b> pâine, chifle, specialități de panificație, biscuiți, paste făinoase, saleuri, napolitane, sărățele, ștrudele, merdenele, covrigei, făină, griș, tărâțe, germeni etc.</li><li>• <b>Materiale auxiliare:</b> pungi, cutii de carton, casolete, navete, role de polietilenă, capse, etichete, banderole, sfoară, lipici etc.</li><li>• <b>Parametri de calitate:</b> grosime, greutate, formă, gust, miros, umiditate, conținut de proteină, conținut de grăsime, conținut de sare, termen de valabilitate etc.</li></ul>			

## OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE

---

- **Tipuri de documente:** comenzi, grafice, note de comandă etc.

- **Neconformități:**

-produse deformate, produse arse etc

-echipamente de transport igienizate necorespunzător, echipamente de transport nefuncționale etc

- **Cerințe în vigoare:** regulamente, proceduri interne, instrucțiuni de lucru, standardele de calitate / specificațiile tehnice, regulilor de igienă și siguranță a alimentelor, normele de siguranță și securitate în muncă, specificațiile tehnice, norme în vigoare, etc.
- **Persoane abilitate:** suportul tehnic sau 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.



## **OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE**

---

*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.

# OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE

<b>AMBALAREA AUTOMATIZATĂ</b>			Coduri de referință <i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i>
<b><i>Descrierea unității de competență</i></b>  Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare operatorului de a pregăti și realiza ambalarea automatizat și de a verifica produsele ambalate. Unitatea se aplică în secția de ambalare.			<b>NIVELUL UNITĂȚII:2</b>
<b>Elemente de competență</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare</b>

## OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE

<p>1 Pregătește ambalarea automatizată</p>	<p>1.1. Echipamentul este pregătit atent conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne, în funcție de tipul produsului ambalat, de destinație și de tipul ambalajului, cu respectarea normelor de siguranță și securitate în muncă și a regulilor de igienă și siguranță alimentară.</p> <p>1.2. Echipamentul necesar este pregătit cu responsabilitate, prin verificarea prealabilă a funcționării, prin probe de pornire și mers în gol, conform instrucțiunilor / procedurilor de lucru.</p> <p>1.3. Produsele de ambalat sunt verificate organoleptic conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne, în funcție de tipul fiecăruia.</p> <p>1.4. Verificarea produselor este realizată atent, cu respectarea normelor de igienă și siguranță alimentară.</p> <p>1.5. Ambalajele sunt verificate atent din</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege:</li> </ul> <p>Cum este pregătit</p> <p><b>echipamentul conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne, în funcție de tipul produsului ambalat, de destinație și de tipul ambalajului, cu respectarea normelor de siguranță și securitate în muncă și a regulilor de igienă și siguranță alimentară</b></p> <p>Cum este verificată</p> <p><b>funcționarea prealabilă a echipamentului necesar, conform instrucțiunilor / procedurilor de lucru</b></p> <p>Cum sunt verificate produsele</p>	<p>Atenție                  Responsabilitate                  Rigurozitate                  Profesionalism                  Operativitate                  Acuratețe</p>
--	--	--	--

## OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE

	<p>punct de vedere al stării de igienă și integritate pentru a proteja eficient produsele.</p> <p>1.6. Soluționarea neconformităților minore, când acest lucru este posibil prin aplicarea acțiunilor corective, conform procedurilor interne.</p>	<p>de ambalat conform <b>instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne</b>, în funcție de <b>tipul</b> fiecăruia</p> <p>Cum este realizată verificarea produselor, cu respectarea</p>	
<p>2 Ambalează automatizat produsele</p>	<p>2.1. Ambalarea automatizată se realizează în funcție de tipul produsului, de destinația acestuia și de echipamentele de lucru specifice din dotare, cu respectarea principiului FIFO.</p> <p>2.2. Ambalarea automatizată a produselor se realizează conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne, cu respectarea normelor de siguranță și securitate în muncă.</p> <p>2.3. Produsele finite se ambalează cu atenție, cu respectarea normelor specifice de igienă și siguranța alimentelor.</p> <p>2.4. Produsele finite sunt ambalate corect, prin operații specifice astfel încât</p>	<p><b>normelor de igienă și siguranță alimentară</b></p> <p>Cum sunt verificate <b>ambalajele</b> atent din punct de vedere al stării de igienă și integritate pentru a proteja eficient produsele</p> <p>Cum și când sunt soluționate <b>neconformitățile</b> minore, conform <b>procedurilor interne</b></p> <p>Cum se realizează <b>ambalarea automatizată</b> în funcție de <b>tipul produsului, de destinația</b></p>	

## OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE

	să se evite sau să se reducă, pe cât posibil, contaminarea.	acestui și de <b>echipamentele de lucru</b> specifice din dotare, cu respectarea <b>principiului FIFO</b>	
3 Verifică produsele ambalate automatizat	<p>3.1. Corectitudinea operației de ambalare este verificată cu atenție, prin vizualizarea individuală a produselor ambalate, la exterior, conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p> <p>3.2. Informarea promptă a superiorului ierarhic conform procedurilor interne, la depistarea eventualelor neconformități.</p> <p>3.3. Soluționarea neconformităților minore, când acest lucru este posibil, prin aplicarea acțiunilor corective, conform procedurilor interne.</p>	<p>Cum se realizează ambalarea automatizată a produselor conform <b>instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne</b>, cu respectarea <b>normelor de siguranță și securitate în muncă</b></p>	
4		Cum se ambalează <b>produsele finite</b> , cu respectarea <b>normelor specifice de igienă și siguranța alimentelor</b>	
5		Cum sunt ambalate <b>produsele finite</b> , prin operații specifice astfel încât să se evite sau să se reducă, pe cât posibil, <b>contaminarea</b>	

## OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE

		<p>Cum este <b>verificată</b> <b>corectitudinea</b> operației de ambalare, conform <b>instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne</b></p> <p>Când și cum se informează <b>superiorul ierarhic</b> conform <b>procedurilor interne</b></p> <p>Cum se soluționează <b>neconformitățile</b> conform <b>procedurilor interne</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Gama de variabile: Tipuri de produse finite:</b> pâine, chifle, specialități de panificație, biscuiți, paste făinoase, saleuri, napolitane, sărățele, ștrudele, merdenele, covrigei, făină, griș, tărâțe, germenii etc.</li><li>• <b>Tipuri de ambalaje:</b> folie, pungi de hârtie, pungi de plastic, caserole, cutii de carton, coșuri etc.</li><li>• <b>Echipe de lucru:</b> mașini de ambalat, cântare electronice, mașini de lipire etc.</li></ul> <p>• <b>Etape de pregătire:</b></p> <p>-verificare organoleptică a produselor finite și a ambalajelor</p> <p>-verificarea funcționării prealabile: probe de pornire și mers în gol a echipamentelor</p>			

## OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE

- **Parametri de calitate:** grosime, greutate, formă, gust, miros, umiditate, conținut de proteină, conținut de grăsime, conținut de sare, termen de valabilitate etc.
- **Tipuri de documente:** comenzi, grafice, note de comandă etc.
- **Destinații :** procesare, comercializare, etc
- **Neconformități:**

- produse deformate, produse arse, produse feliate incorect, gramaj incorect etc

- ustensile igienizate necorespunzător etc

- ambalaje rupte, pungi dezlipite etc

- produse contaminate

- **Cerințe în vigoare:** regulamente, proceduri interne, instrucțiuni de lucru, standardele de calitate / specificațiile tehnice, regulilor de igienă și siguranță a alimentelor, normele de siguranță și securitate în muncă, specificațiile tehnice, norme în vigoare, principiul FIFO etc.
- **Persoane abilitate:** suportul tehnic sau 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

## OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE

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>ETICHETAREA</b>	Coduri de referință <i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i>
<b><i>Descrierea unității de competență</i></b> Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare operatorului de a pregăti etichetele, de a realiza	<b>NIVELUL UNITĂȚII: 2</b>



## OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE

etichetarea manuală și / sau automată și de a verifica produsele ambalate și etichetate. Unitatea se aplică în secția de ambalare.			
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 etichetele	<p>1.1. Identificarea corespunzătoare a tipului de etichetă în funcție de produs și destinația acestuia.</p> <p>1.2. Înscrierea pe etichete a datelor necesare conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne, cu respectarea normelor de igienă și siguranță alimentară, în funcție de tipul produsului.</p> <p>1.3. Verificarea atentă, în prealabil a corectitudinii informațiilor înscrise pe etichetă.</p> <p>1.4. Verificarea atentă a lizibilității datelor înscrise pe etichetă.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege:</li> </ul> <p>Cum se identifică <b>tipul de etichetă</b> în funcție de <b>produs</b> și <b>destinația</b> acestuia</p> <p>Cum se <b>înscriu</b> pe etichete datele necesare conform <b>instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne</b>, cu respectarea <b>normelor de igienă și siguranță alimentară</b>, în funcție de <b>tipul produsului</b></p>	<p>Atenție                  Responsabilitate                  Rigurozitate                  Profesionalism                  Operativitate                  Acuratețe</p>
2 Etichetează manual	Etichetarea manuală corectă a produselor se realizează conform instrucțiunilor / procedurilor de lucru.	Cum și când se verifică	

## OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE

	<p>Aplicarea manuală a etichetelor se realizează cu atenție, cu respectarea normelor de igienă și siguranță alimentară.</p>	<p>corectitudinea <b>informațiilor</b> înscrise pe <b>etichetă</b> Cum se verifică <b>lizibilitatea datelor</b> înscrise pe <b>etichetă</b> Cum se realizează <b>etichetarea</b></p>	
<p>3 Etichetează automat</p>	<p>3.1. Alimentarea cu etichete a echipamentului este realizată cu atenție, conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne, în funcție de tipul produsului.</p> <p>3.2. Reglarea corectă a parametrilor de funcționare ai aparatului de etichetare este efectuată în concordanță cu viteza de deplasare a produselor ambalate.</p> <p>3.3. Datele inscripționate pe etichetă sunt în concordanță cu tipul produsului etichetat, corepunzător instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne și cerințelor legale în vigoare .</p> <p>3.4. Parametrii dispozitivului de etichetare sunt setați cu atenție astfel</p>	<p><b>manuală</b> a produselor conform <b>instrucțiunilor / procedurilor de lucru</b></p> <p>Cum se aplică manual <b>etichetele</b>, cu respectarea <b>normelor de igienă și siguranță alimentară</b></p> <p>Cum și când este realizată <b>alimentarea cu etichete a echipamentului</b>, conform <b>instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne</b>, în funcție de <b>tipul produsului</b></p> <p>Cum este efectuată <b>reglarea</b></p>	

## OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE

	<p>încât eticheta să fie aplicată corect, cu respectarea zonei de aplicare și a poziției cerute de instrucțiunile de lucru / procedurile interne.</p>	<p><b>parametrilor de funcționare ai aparatului de etichetare</b> în concordanță cu viteza de deplasare a <b>produselor ambalate</b></p>	
4 Verifică etichetarea	<p>4.1. Corectitudinea operației de etichetare a produselor este verificată cu atenție, prin vizualizarea individuală a produselor etichetate.</p> <p>4.2. Verificarea se realizează conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</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 sunt <b>inscripționate pe etichetă datele</b> în concordanță cu <b>tipul produsului</b> etichetat, corepunzător <b>instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne și cerințelor legale în vigoare</b></p> <p>Cum sunt <b>setați parametri dispozitivului de etichetare</b> astfel încât <b>eticheta</b> să fie aplicată corect, cu respectarea <b>zonei de aplicare</b> și a poziției cerute de <b>instrucțiunile de lucru / procedurile interne</b></p> <p>Cum este <b>verificată corectitudinea operației de etichetare</b> a produselor, prin</p>	
5			

## OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE

		<p>vizualizarea individuală a <b>produselor etichetate</b></p> <p>Cum este realizată <b>verificarea etichetării</b> conform <b>instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne</b></p> <p>Când și cum se informează <b>superiorul ierarhic</b> conform <b>procedurilor interne</b></p> <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>Tipuri de produse finite:</b> pâine, chifle, specialități de panificație, biscuiți, paste făinoase, saleuri, napolitane, sărățele, ștrudele, merdenele, covrigei, făină, griș, tărâțe, germeni etc.</li><li>• <b>Tipuri de etichete:</b>specifice produsului și destinației acestuia</li><li>• <b>Materiale auxiliare:</b> etichete, banderole, tuș, ștampile, pastă adezivă etc.</li></ul>			

## OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE

- **Destinații** :procesare, comercializare, etc
- **Echipamente de lucru**: dispozitiv de etichetare etc.
- **Operații**:

-înscrierea datelor pe etichetă/inscripționează, alimentarea cu etichete,

-reglarea parametrilor de funcționare ai aparatului de etichetare

-etichetează manual, automat etc

-verificată corectitudinea operației de etichetare

-verifica lizibilitatea datelor înscrise pe etichetă și corectitudinea zonei de aplicare

- **Date inscripționate pe etichetă**: denumire produs, date de identificare ale producătorului, lista cu ingrediente, termen de valabilitate, data de fabricație, număr de lot, condiții de păstrare, informații nutriționale, informații referitoare la protecția mediului etc.
- **Parametri de funcționare ai aparatului de etichetare**: timp, viteză etc.
- **Neconformități**: produse neetichetate, etichete neinscripționate, câmpul de aplicare a datelor depășit, etichete aplicate necorespunzător etc.
- **Cerințe în vigoare**:regulamente, proceduri interne,instrucțiuni de lucru, standardele de calitate / specificațiile tehnice, regulilor de igienă și siguranță a alimentelor, normele de siguranță și securitate în muncă, specificațiile tehnice, norme în vigoare, etc.
- **Persoane abilitate**: suportul tehnic sau 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*

## OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE

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>TRANSPORTUL ȘI DEPOZITAREA PRODUSELOR AMBALATE</b>	Coduri de referință <i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i>
<i>Descrierea unității de competență</i>	<b>NIVELUL UNITĂȚII: 2</b>

## OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE

Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare operatorului de a transporta, manipula și depozita produsele ambalate.			
Unitatea se aplică în secția de ambalare și depozitare.			
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 Transportă produsele ambalate	.1. Produsele ambalate sunt transportate cu respectarea instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne specifice echipamentului de transport din dotare, în funcție de tipul produsului transportat. 1.2. Transportul automat se realizează după o atentă verificare prealabilă a stării de funcționare a echipamentelor de transport. 1.3. Transportul automat se realizează cu respectarea strictă a normelor de igienă și siguranță a alimentelor.	• Persoana supusa evaluării demonstrează ca știe și înțelege: Cum sunt transportate <b>produsele ambalate</b> cu respectarea <b>instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne</b> specifice <b>echipamentului de transport</b> din dotare, în funcție de <b>tipul produsului</b> transportat  Cum se realizează <b>transportul automat</b> după verificarea prealabilă a stării de funcționare a <b>echipamentelor de transport</b>	Atenție Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Meticulozitate Curatenie Atenție distributivă
2 Manipulează produsele ambalate	2.1. Produsele ambalate se manipulează cu atenție, conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne, cu respectarea		

## OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE

	<p>normelor de siguranță a alimentelor și securitate în muncă.</p> <p>2.2. Manipularea produselor ambalate se realizează utilizând echipamentul de manipulare corespunzător tipului de produs transportat, cu respectarea normelor de igienă și siguranță alimentară.</p> <p>2.3. Transportul manual se efectuează numai după o atentă verificare prealabilă a stării de funcționare a echipamentelor de manipulare.</p>	<p>Cum se realizează transportul automat cu respectarea strictă a <b>normelor de igienă și siguranță a alimentelor</b></p> <p>Cum se manipulează <b>produsele ambalate</b> conform <b>instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne</b>, cu respectarea <b>normelor de siguranță a alimentelor și securitate în muncă</b></p>	
<p><b>3</b> Depozitează produsele ambalate</p>	<p>Depozitarea produselor ambalate se realizează după o identificare prealabilă atentă a acestora, conform tipului și caracteristicilor produselor de depozitat.</p> <p>3.2. Modul de depozitare este ales în funcție de tipul depozitului, cu respectarea parametrilor de microclimat.</p> <p>3.3. Depozitarea se realizează în spații special destinate, după o verificare prealabilă a stării de igienă a spațiilor și a echipamentelor de lucru.</p>	<p>Cum se manipulează produsele ambalate utilizând <b>echipamentul de manipulare</b> corespunzător <b>tipului de produs</b> transportat, cu respectarea <b>normelor de igienă și siguranță alimentară</b></p>	



## OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE

	<p>3.4. Depozitarea produselor ambalate este efectuată pe loturi, conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p> <p>3.5. Depozitarea se realizează în funcție de cantitățile produselor depozitate, cu respectarea timpilor de depozitare și a principiului FIFO.</p>	<p>Cum se efectuează <b>transportul manual</b> după verificarea prealabilă a stării de funcționare a <b>echipamentelor de manipulare</b></p> <p>Cum și când se realizează depozitarea <b>produselor ambalate</b>,</p>	
4		<p>conform tipului și caracteristicilor produselor de depozitat</p>	
5		<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 <b>spațiilor</b> și a <b>echipamentelor de lucru</b>.</p> <p>Cum este efectuată depozitarea</p>	

## OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE

		<p><b>produselor ambalate</b>, conform <b>procedurilor interne</b> /<b>instrucțiunilor de lucru</b>.</p> <p>Cum se realizează depozitarea <b>produselor ambalate</b>, cu respectarea principiului <b>FIFO</b> și a cantităților depozitate</p>	
<p><b>Gama de variabile:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Tipuri de produse finite ambalate:</b> pâine și specialități de panificație în navete, pachete/ cutii cu biscuiți, pungi/cutii cu paste făinoase, pachete cu napolitane, pungi/cutii cu covrigei pungi/saci de făină, pungi/saci de tărâțe etc.</li><li>• <b>Tipuri de depozite:</b> magazii, silozuri, frigidere, congelatoare etc.</li><li>• <b>Echipamente de transport:</b> benzi transportoare, conveere, navete, electropalan, electrostivuitoare etc.</li><li>• <b>Metode de transport:</b> manual, automat, mecanizat etc</li><li>• <b>Mod de depozitare:</b> vrac, în saci, navete, în tăvi etc</li><li>• <b>Parametri de microclimat:</b> temperatură, umiditate relativă a aerului etc.</li><li>• <b>Cerințe în vigoare:</b> norme, regulamente, proceduri interne, instrucțiuni de lucru, principiul FIFO, regulilor de igienă și siguranță a alimentelor etc.</li><li>• <b>Neconformități:</b> - spații neigienizate</li></ul>			

## OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE

---

-parametri de microclimat depășiți  
-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)

## **OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE**

---

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

<b>Titlul calificării</b> <b>OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE</b> <b>ȘI PRODUSE FĂINOASE – OPERATOR LINIE</b> <b>AUTOMATIZATA</b>		Codul	
		Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări	
<b>Nivelul calificării</b>	2		
<b>Unități obligatorii (specifice)</b>	Codul	Nivel	Credite
Titlul unității <b>Aprovizionarea cu produse finite de panificație și produse făinoase ce urmează a se ambala și cu materiale auxiliare necesare ambalării</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>Pregătirea produselor finite de panificație, produse făinoase și a materialelor auxiliare pentru ambalare</b>		2	
Titlul unității <b>Ambalarea automatizata</b>		2	
Titlul unității <b>Etichetarea</b>		2	
Titlul unității <b>Transportul și depozitarea produselor ambalate</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 unitatii: <b>Aplicarea normelor de igienă și de siguranța alimentelor</b>		2	
Titlul unitatii: <b>Întocmirea documentelor specifice</b>		2	

## **Scopul și motivația calificării**

Ocupația se aplică lucrătorilor care își desfășoară activitatea în secțiile de ambalare din cadrul unităților de morărit, panificație, patiserie și produse făinoase.

Ocupația presupune o sferă largă de competențe, având în vedere gama variată a produselor ce urmează a fi ambalate.

Operatorul pentru ambalarea produselor de panificație și a produselor făinoase trebuie să lucreze cu respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă, a normelor de protecție a mediului și, nu în ultimul rând, a normelor de igienă și siguranță a alimentelor.

Organizarea activității proprii precum și întocmirea documentelor specifice sunt competențe care sunt necesare acestei ocupații în vederea eficientizării activității.

Competențe specifice ocupației:

- aprovizionarea cu produse finite de panificație și produse făinoase ce urmează a se ambala și cu materiale auxiliare necesare ambalării;
- pregătirea produselor finite de panificație, produse făinoase și a materialelor auxiliare pentru ambalare;
- ambalarea automatizată;
- etichetarea;
- transportul și depozitarea produselor ambalate

sunt cele care vor concura la realizarea unor produse corect ambalate.

Activitatea se poate desfășura atât în cadrul unităților complet automatizate cât și în cadrul unităților neautomatizate, cunoștințele și deprinderile fiind corespunzător evaluate. Operația de ambalare implică utilizarea utilajelor și echipamentelor specifice. De aceea, pe lângă cunoștințele teoretice, ocupația presupune și capacitatea de exploatare, utilizare și întreținere a utilajelor și echipamentelor specifice ocupației.

**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/cerințelor 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)**

<b>Titlul calificării</b>		Codul	
<b>OPERATOR AMBALARE PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE – OPERATOR MANUAL</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>Aprovizionarea cu produse finite de panificație și produse făinoase ce urmează a se ambala și cu materiale auxiliare necesare ambalării</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>Pregătirea produselor finite de panificație, produse făinoase și a materialelor auxiliare pentru ambalare</b>		2	
Titlul unității <b>Ambalarea manuală</b>		2	
Titlul unității <b>Etichetarea</b>		2	
Titlul unității <b>Transportul și depozitarea produselor ambalate</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 care își desfășoară activitatea în secțiile de



ambalare din cadrul unităților de morărit, panificație, patiserie și produse făinoase.

Ocupația presupune o sferă largă de competențe, având în vedere gama variată a produselor ce urmează a fi ambalate.

Operatorul pentru ambalarea produselor de panificație și a produselor făinoase trebuie să lucreze cu respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă, a normelor de protecție a mediului și, nu în ultimul rând, a normelor de igienă și siguranță a alimentelor.

Organizarea activității proprii precum și întocmirea documentelor specifice sunt competențe care sunt necesare acestei ocupații în vederea eficientizării activității.

Competențe specifice ocupației:

- aprovizionarea cu produse finite de panificație și produse făinoase ce urmează a se ambala și cu materiale auxiliare necesare ambalării;
- pregătirea produselor finite de panificație, produse făinoase și a materialelor auxiliare pentru ambalare;
- ambalarea manuală;
- ambalarea automatizată;
- etichetarea;
- transportul și depozitarea produselor ambalate

sunt cele care vor concura la realizarea unor produse corect ambalate.

Activitatea se poate desfășura atât în cadrul unităților complet automatizate cât și în cadrul unităților neautomatizate, cunoștințele și deprinderile fiind corespunzător evaluate. Operația de ambalare implică utilizarea utilajelor și echipamentelor specifice. De aceea, pe lângă cunoștințele teoretice, ocupația presupune și capacitatea de exploatare, utilizare și întreținere a utilajelor și echipamentelor specifice ocupației.

### **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/cerințelor 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)**