

Standard ocupational:

Operator la prepararea brânzeturilor

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

Cod:.....

Data aprobării: 12.12.2008.

Denumirea document electronic: SO_Operator la prepararea brânzeturilor

Versiunea: 0.

Data de revizuire preconizată: 2013.

Inițiatorul standardului: S.C. AFACOV CONSULTING GROUP S.R.L.

Expertul coordonator pe sector: inginer Sanda Drăgușin

Realizatorii standardului ocupațional:

Drăgușin Sanda, inginer tehnolog industrie alimentară, S.C.Covalact S.A. Sfântu-Gheorghe

Lescenco Gabriela, subinginer tehnolog industrie alimentară, S.C.Covalact S.A. Sfântu-Gheorghe

Verificatorul standardului ocupațional: Alice Dumitrescu

Denumire AO : AO_Operator la prepararea brânzeturilor

Data AO: iunie 2008

Responsabilitatea pentru conținutul acestui standard ocupațional revine Comitetului sectorial.

Data validării: 20.11. 2008

Comisia de validare: Adrian Marin - președinte

Ruxandra Stănică

Valentin Blănaru

Descrierea ocupației

1) Contextul ocupației

Ocupația se aplică lucrătorilor care își desfășoară activitatea în unități de procesare a laptelui.

2) Procesul de lucru

Ocupația implică organizarea locului de muncă, planificarea activității, exploatarea utilajelor, întocmirea documentelor specifice.

Unitățile de competență fundamentale: comunicarea la locul de muncă, capacitatea de a învăța sunt necesare în vederea desfășurării activității în condiții optime.

Alături de acestea, competențele generale vin să completeze profilul ocupației de operator la fabricarea brânzeturilor, care 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.

2) Lista funcțiilor majore

Organizarea activității proprii precum și întocmirea documentelor specifice sunt competențe care sunt necesare ocupației de operator la fabricarea brânzeturilor, în vederea desfășurării activității.

Competențe specifice ocupației: recepția laptelui, curățirea laptelui, normalizarea laptelui, pasteurizarea laptelui, pregătirea laptelui pentru coagulare, închegarea laptelui, prelucrarea coagulului, formarea și presarea brânzeturilor, sărarea brânzeturilor, maturarea brânzeturilor, fabricarea cașcavalului, fabricarea brânzeturilor framântate, fabricarea brânzei topite, ambalarea brânzeturilor, depozitarea brânzeturilor și igienizarea echipamentelor conduc la obținerea unor produse corespunzătoare din punct de vedere calitativ și al siguranței alimentare.

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

Activitatea de fabricare a brânzeturilor implică utilizarea utilajelor și echipamentelor specifice de aceea, pe lângă cunoștințele de tehnologia laptelui, 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 nerutiniere care presupun responsabilitate și munca în echipă.

4) Alte funcții relevante

Activitatea se desfășoară în unități specializate, care au organizate fluxurile de procesare astfel încât să se evite contaminarea încrucișată.

Ocupația presupune și o bună rezistență la condițiile de lucru relativ dificile: condiții de umiditate și temperatură variabile, lucru în picioare.

Deoarece ocupația se aplică sectorului de industrie alimentară vor fi respectate toate cerințele de sănătate individuală, cât și condițiile de acces prin vestiare filtru, la locul de muncă ale operatorului la fabricarea brânzeturilor.

<p>Unitățile de competențe cheie Sectorul a ales a se completa după definirea celor la nivel național</p>	<p>Cod de referință:</p>
<p>Unitățile de competențe generale Titlul unității 1: Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă Titlul unității 2: Aplicarea normelor de protecția mediului Titlul unității 3: Organizarea activității proprii Titlul unității 4: Aplicarea normelor de igienă și de siguranța alimentelor Titlul unității 5: Întocmirea documentelor specifice</p>	<p>Cod de referință:</p>
<p>Unitățile de competențe specifice Titlul unității 1: Recepția laptelui Titlul unității 2: Curățirea laptelui Titlul unității 3: Normalizarea laptelui Titlul unității 4: Pasteurizarea laptelui normalizat Titlul unității 5: Pregătirea laptelui pentru coagulare. Titlul unității 6:Închegarea laptelui. Titlul unității 7:Prelucrarea coagulului. Titlul unității 8:Formarea / presarea brânzeturilor. Titlul unității 9:Sărarea brânzeturilor. Titlul unității 10:Maturarea brânzeturilor. Titlul unității 11:Fabricarea cașcavalului. Titlul unității 12: Fabricarea brânzeturilor frământate. Titlul unității 13 Fabricarea brânzeturilor topite. Titlul unității 14:Ambalarea brânzeturilor. Titlul unității 15:Depozitarea brânzeturilor. Titlul unității 16:Igienizarea echipamentelor.</p>	<p>Cod de referință:</p>

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

APLICAREA NORMELOR DE SECURITATE ȘI SĂNĂTATE ÎN MUNCĂ			
Coduri de referință FU1			
NIVELUL UNITĂȚII 2			
Descriere			
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.			
Unitatea presupune utilizarea și menținerea echipamentelor în condiții de securitate, precum și depozitarea corespunzătoare a materialelor specifice.			
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 securitate și sănătate în muncă	1.1. Efectuarea activităților specifice în condiții de securitate și cu respectarea permanentă a normelor în vigoare, pentru asigurarea securității personale și a celorlalți participanți la proces. 1.2. Însușirea clară și corectă, în conformitate cu specificul locului de muncă, a legislației și normelor de securitate și sănătate în muncă, prin instructaje periodice și prin aplicații practice.	<u>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</u> Cum se efectuează activitățile specifice în condiții de securitate și cu respectarea permanentă a normelor în vigoare , pentru asigurarea securității personale și a celorlalți participanți la proces. Cum se realizează însușirea, în conformitate cu	Atenție Responsabilitate Spirit de observație Operativitate Grija pentru sine și pentru ceilalți

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

	<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>specificul locului de muncă, a legislației și normelor de securitate și sănătate în muncă, prin instructaje periodice și prin aplicații practice</p> <p>Cum se realizează întreținerea și utilizarea echipamentului de protecție din dotare în conformitate cu regulamentele/procedurile interne și normele în vigoare</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 deficiențelor constatate în aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă.</p> <p>Cum sunt identificate situațiile de risc pe toată durata desfășurării activității</p>	
<p>3. Aplică procedurile de urgență și evacuare</p>	<p>3.1. Intervenția promptă în situații neprevăzute conform regulamentelor /procedurilor interne.</p> <p>3.2. Măsurile de urgență și de evacuare sunt aplicate cu rapiditate, luciditate și corectitudine, respectând regulamentele /procedurile interne, specifice locului de muncă.</p> <p>3.3. Procedurile de intervenție în caz de accident sunt aplicate cu responsabilitate și rapid,</p>	<p>Cum se face raportarea către persoanele abilitate a pericolelor care apar la locul de muncă, conform regulamentelor /procedurilor interne</p> <p>Cum se realizează intervenția în situații neprevăzute conform regulamentelor</p>	

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

	corespunzător cu tipul accidentului.	/procedurilor interne	
		<p>Cum sunt aplicate măsurile de urgență și de evacuare respectând regulamentele /procedurile interne, specifice locului de muncă</p> <p>Cum sunt aplicate procedurile de intervenție în caz de accident corespunzător cu tipul accidentului</p>	
<p>Gama de variabile</p> <ul style="list-style-type: none"> • Echipament de protecție individual: halat, pantalon și bluză, bonetă, mănuși, cizme de cauciuc, pufoaică, căciulă, etc. • Echipamente și materiale de stingere a incendiilor: extincatoare cu praf și CO2, hidranți și guri de hidranți, nisip, găleți, lopeți, etc. • Situații de risc/pericole: arsuri termice, chimice, electrocutări, afectarea vederii (corpuri străine), intoxicații, etc. • Deficiențe: echipamente de protecție necorespunzătoare, echipamente nefuncționale, accidente în timpul lucrului, etc. • Cerințe în vigoare: norme, legislație emisă de autoritățile abilitate, regulamente, proceduri interne, etc. • Persoane abilitate: superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele / procedurile interne. 			
<p>Tehnici de evaluare recomandate: <i>Dovezi și metode de evaluare pentru rezultat și modul de realizare al acestuia</i></p> <p>Luata ca întreg, dovezile trebuie să indice că 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</p>			

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

de variabile a fiecărui criteriu de performanță relevant.

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

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

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

Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere

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

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

APLICAREA NORMELOR DE PROTECȚIA MEDIULUI	Coduri de referință FU 2
<i>Descrierea unității de competență</i> Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pentru a aplica eficient și responsabil normele de	NIVELUL UNITĂȚII 2

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

<p>protecția mediului.</p> <p>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>			
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
<p>1 Aplică normele de protecție a mediului</p>	<p>1.1. Efectuarea activităților specifice și respectarea permanentă a normelor de protecție a mediului, în vigoare.</p> <p>1.2. Însușirea clară și corectă, în conformitate cu specificul locului de muncă, a legislației și normelor de protecție a mediului, prin instrucțaje 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</p>	<p><u>Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege:</u></p> <p>Cum se efectuează activitățile specifice cu respectarea permanentă a normelor de protecție a mediului în vigoare</p> <p>Cum se însușesc, în conformitate cu specificul locului de muncă, legislația și normele de protecție a mediului, prin instrucțaje periodice și prin aplicații</p>	<p>Atentie</p> <p>Responsabilitate</p> <p>Profesionalism</p> <p>Spirit de observatie</p> <p>Indemânare</p> <p>Operativitate</p> <p>Acuratețe</p>

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

	<p>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>practice</p> <p>Cum se respectă circuitul deșeurilor și reziduurilor, conform reglementărilor interne</p>		
<p>2. Identifică sursele de poluare</p>	<p>2.1. Sursele de poluare sunt identificate prompt și cu acuratețe pe toată durata desfășurării activității.</p> <p>2.2. Raportarea în timp util, către persoanele abilitate despre sursele de poluare identificate, conform regulamentelor /procedurilor interne.</p> <p>2.3. Lucrează cu responsabilitate pentru prevenirea apariției surselor de poluare.</p>	<p>Cum se efectuează întreținerea și utilizarea echipamentelor din dotare, în conformitate cu regulamentele/procedurile interne și normele în vigoare</p> <p>Cum se realizează identificarea și eliminarea deficiențelor constatate în aplicarea normelor de protecție a mediului, în vederea prevenirii poluării</p> <p>Cum sunt identificate sursele de poluare pe toată durata desfășurării activității</p> <p>Cum se efectuează raportarea, către persoanele abilitate despre sursele de poluare</p>		

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

		<p>identificate, conform</p> <p>regulamentelor /procedurilor interne</p> <p>Cum se lucrează pentru prevenirea apariției surselor de poluare</p> <p>Cum se realizează intervenția în situații neprevăzute conform regulamentelor /procedurilor interne</p> <p>Cum sunt aplicate procedurile de intervenție în caz de poluare corespunzător cu tipul sursei de poluare</p>	
<p>Gama de variabile:</p> <p>Echipament de protecție individual:</p> <p>- halat, pantalon și bluză, bonetă, mănuși, cizme de cauciuc, pufoaică, căciulă, etc.</p> <p>Circuitul deșeurilor și reziduurilor:</p> <p>- colectare, depozitare, evacuare.</p> <p>Situații de risc/pericole:</p>			

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

- arsuri, intoxicații, poluare , etc.

Surse de poluare:

- substanțe toxice, deșeuri, noxe, etc.

Deficiențe:

- apariția substanțelor poluante,

- accidente în timpul lucrului, etc.

Cerințe în vigoare:

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

Persoane abilitate:

- superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/procedurile interne

Tehnici de evaluare recomandate:

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

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

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

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.

ORGANIZAREA ACTIVITĂȚII PROPRII

Coduri de referință

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

Descriere		NIVELUL UNITĂȚII 2	
Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pentru a stabili succesiunea propriilor activități, pentru realizarea la termen a lucrărilor repartizate. Unitatea se aplică tuturor ocupațiilor din industria alimentară.			
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	1.1. Identificarea corectă a obiectivelor de realizat se face în funcție de specificul activității și a programului de lucru. 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. 1.3. Analizarea în timp util a documentației, pentru a stabili posibilitatea realizării practice se face în funcție de condițiile tehnice existente.	<u>Persoana supusa evaluării demonstrează ca știe și înțelege:</u> Cum se identifică obiectivele de realizat în funcție de specificul activității și a programului de lucru Cum se realizează identificarea tuturor sarcinilor prin defalcarea acestora din obiectivele stabilite, în ordinea priorităților, astfel încât să se asigure un flux normal de activități .	Atentie Responsabilitate Profesionalism Spirit de observatie Indemânare Operativitate Acuratețe
2. Stabilește etapele activităților proprii	2.1. Stabilirea etapelor de realizare a activităților proprii se face în funcție de specificul activității. 2.2. Stabilirea etapelor de realizare a	Cum sunt stabilite etapele de realizare a activităților proprii în funcție de specificul activității Cum sunt stabilite etapele de	

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

	<p>activităților se face cu respectarea 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>realizare a activităților cu respectarea normelor de timp, pentru fiecare operație în parte.</p> <p>Cum sunt stabilite etapele de realizare a activităților proprii , astfel încât să corespundă fazelor procesului tehnologic</p> <p>Cum sunt stabilite etapele de realizare a activităților proprii ținând cont de dotarea existentă cu utilaje, instalații și echipamente și starea tehnică a acestora</p> <p>Cum sunt stabilite etapele de realizare a activităților proprii ținând cont de eventualele situații neprevăzute ce apar pe parcurs</p> <p>Cum este verificată starea de funcționare a utilajelor și echipamentelor de lucru conform instrucțiunilor de lucru</p>		
<p>3 Pregătește locul de muncă</p>	<p>3.1. Starea de funcționare a utilajelor și echipamentelor de lucru este verificată,</p>	<p>Cum sunt reglate echipamentele și</p>		

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

	<p>cu atenție, conform instrucțiunilor de lucru.</p> <p>3.2. Echipamentele și utilajele sunt reglate cu rigurozitate, la parametrii de exploatare prescriși în procesul tehnologic.</p> <p>3.3. Aplicarea corectă a principiilor ergonomice în organizarea locului de muncă.</p> <p>3.4. Menținerea permanentă a microclimatului optim la locul de muncă</p> <p>3.5 Neconformitățile minore ale echipamentelor și utilajelor sunt eliminate cu minuțiozitate.</p> <p>3.6. Raportarea în timp util, către persoanele abilitate a deficiențelor majore constatate, conform regulamentelor /procedurilor interne.</p>	<p>utilajele la parametrii de exploatare prescriși în procesul tehnologic</p> <p>Cum se realizează aplicarea corectă a principiilor ergonomice în organizarea locului de muncă</p> <p>Cum se realizează menținerea permanentă a microclimatului optim la locul de muncă</p> <p>Cum sunt eliminate neconformitățile minore ale echipamentelor și utilajelor</p> <p>Cum se realizează raportarea în timp util, către persoanele abilitate a deficiențelor majore constatate, conform regulamentelor /procedurilor interne</p>		
<p><i>Gama de variabile</i></p>				

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

- **Materii prime, materiale auxiliare:** lapte integral, lapte degresat, smântâna, culturi lactice selecționate congelate, liofilizate sau maiele de producție, culturi fungice, clorura de calciu, azotatul de potasiu, coloranți, agenți de coagulare, sare, etc.
- **Procesul tehnologic/activități:** specific subsectorului de activitate
- **Utilaje, echipamente și ustensile de lucru:** cazane cu pereți dublii, vane mecanizate, instalații mecanizate pentru prelucrarea brânzeturilor, pompe, dozatoare, răcitoare, vane de preparare culturi, microfermentatoare, cântar mecanic, cântar electronic, balanță, etc.
- **Situații neprevăzute:** materii prime și materiale auxiliare neconforme, echipamente și utilaje necorespunzătoare, accidente în timpul lucrului, etc.
- **Cerințe în vigoare:** norme, regulamente, proceduri interne, etc.
- **Persoane abilitate:** superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne
- **Principii ergonomice:** resurse, timp, spațiu, etc.
- **Microclimat:** temperatură, umiditate, ventilație, etc.

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

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

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

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

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

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

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

Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere

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

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

APLICAREA NORMELOR DE IGIENĂ ȘI DE SIGURANȚA ALIMENTELOR	Coduri de referință
Descriere	NIVELUL UNITĂȚII 2

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

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.			
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
1. Aplică normele de igienă individuală și de menținere a stării de sănătate	1.1. Menținerea igienei individuale se face cu respectarea permanentă a normelor în vigoare.	<u>Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege:</u> Cum și de ce se menține igiena individuală cu respectarea normelor în vigoare Cum și de ce se menține starea de sănătate conform normelor și procedurilor în vigoare	Atenție Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Meticulozitate Curățenie
	1.2. Menținerea stării de sănătate se realizează conform normelor și procedurilor în vigoare 1.3. Menținerea igienei echipamentului de protecție se face conform normelor în vigoare, a regulamentelor/procedurilor interne.		
2 Verifică igienizarea spațiilor de lucru	2.1. Verificarea igienizării corecte a spațiilor de lucru se face în mod planificat, conform regulamentelor/procedurilor interne. 2.2. Observațiile făcute sunt înregistrate adecvat în documentele corespunzătoare 2.3. Raportarea în timp util, către persoanele abilitate a deficiențelor	Cum și de ce se menține igiena echipamentului de protecție, planificat, conform normelor în vigoare, a regulamentelor/procedurilor interne. Cum, când și de ce se verifică igienizarea spațiilor de lucru	

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

	<p>constatate în igienizarea spațiilor de lucru, conform regulamentelor/procedurilor interne.</p>	<p>conform regulamentelor/procedurilor interne</p> <p>Cum și în ce documente sunt înregistrate observațiile</p> <p>Cum și când se raportează persoanelor abilitate deficiențele constatate în igienizarea spațiilor de lucru, conform regulamentelor/procedurilor interne</p>		
<p>3 Verifică igienizarea echipamentelor de lucru</p>	<p>3.1. Verificarea igienizării corecte a echipamentelor de lucru se face în mod planificat, conform</p>	<p>Cum se realizează verificarea igienizării echipamentelor de lucru conform</p>		

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

	<p>regulamentelor/procedurilor interne.</p> <p>3.2. Observațiile făcute sunt înregistrate adecvat în documentele corespunzătoare.</p> <p>3.3. Soluționarea operativă a eventualelor abateri de la normele de igienă și siguranța alimentelor, conform procedurilor interne</p>	<p>regulamentelor/procedurilor interne</p> <p>Cum și în ce documente sunt înregistrate observațiile</p> <p>Cum și când se soluționează eventualele abateri de la normele de igienă și siguranța alimentelor, conform procedurilor interne</p>	
--	--	---	--

Gama de variabile

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

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

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.

ÎNTOCMIREA DOCUMENTELOR SPECIFICE

Coduri de referință FU5

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

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
1 Identifică documentele specifice	1.1. Identificarea corectă a documentului se face în funcție de etapa de lucru în care se află. 1.2. Documentele identificate sunt consultate cu atenție, înțelese și dacă este cazul clarificate. 1.3. Stabilirea etapelor de completare a datelor în documentele specifice, se face în funcție de etapele procesului tehnologic.	<u>Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege:</u> În ce fel este identificat documentul . Cum se analizează documentul în vederea stabilirii etapelor de completare.	Atentie Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Operativitate Acuratete
2 Completează documentele	2.1. Datele obținute reflectă realitatea și sunt corect colectate, în etapa de lucru în care se află. 2.2. Înregistrarea datelor obținute se face în mod lizibil și cu respectarea rubricilor tipizate. 2.3. Înregistrarea datelor se face cu încadrarea în timpul de lucru disponibil	Cum se completeaza corect și lizibil documentele . Cum se completeaza în timp util documentele .	

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

<p>3 Asigură circulația documentelor</p>	<p>acestei activități.</p> <p>3.1. Destinația documentelor este identificată cu atenție, cu respectarea circuitului intern al documentelor.</p> <p>3.2. Circulația documentelor între diverse departamente este efectuată operativ, folosind modalitatea recomandată de procedurile interne .</p> <p>3.3. Documentele specifice sunt păstrate corespunzător, respectând condițiile de păstrare impuse prin norme interne cât și durata de arhivare stipulată de lege.</p>	<p>În ce fel este identificată</p> <p>destinația documentelor</p> <p>Cum este efectuată circulația documentelor între diverse departamente, folosind modalitatea recomandată de procedurile interne .</p> <p>Cum sunt păstrate documentele specifice respectând condițiile de păstrare impuse prin norme interne cât și durata de arhivare stipulată de lege.</p>		
<p><i>Gama de variabile</i></p>				

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

- **Tipuri de documente:** note de transfer, bon de recepție, procese verbale de predare-primire, bon de ieșire, fișe tehnologice, fișe de monitorizare, diagrame,tc.
- **Etape de lucru:** recepția laptelui, curățirea laptelui, normalizarea laptelui, pasteurizarea laptelui, pregătirea laptelui pentru coagulare, închegarea laptelui, prelucrarea coagulului, formarea și presarea brânzeturilor, sărarea brânzeturilor, maturarea brânzeturilor, fabricarea cașcavalului, fabricarea brânzeturilor frământate, fabricarea brânzeturilor topite, ambalarea brânzeturilor, depozitarea brânzeturilor și igienizarea echipamentelor.
- **Date:** parametrii, 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*

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

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

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

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

Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere

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

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

RECEPȚIA LAPTELUI	Coduri de referință FU 37
<i>Descrierea unității de competență</i> Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare operatorului la prepararea brânzeturilor pentru a realiza recepția laptelui.	NIVELUL UNITĂȚII 2

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
<p>1.Recepționează calitativ laptele.</p>	<p>1.1. Calitatea laptelui este verificată prin analize organoleptice și fizico-chimice, pe loturi.</p> <p>1.2. Parametrii de calitate ai laptelui corespund cu cei din standarde / specificații tehnice.</p> <p>1.3. Recepția calitativă a loturilor de lapte se realizează conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p>	<p>• <u>Persoana supusa evaluării demonstrează ca știe și înțelege:</u></p> <p>Cum este verificată calitatea laptelui din punct de vedere organoleptic.</p> <p>Cum sunt verificați parametrii fizico-chimici ai laptelui și cum se încadrează în valorile prevazute în standarde / specificații tehnice.</p> <p>Cum se folosește aparatura de laborator necesara determinarilor minime efectuate la recepția laptelui.</p> <p>Cum se prelevează probele.</p> <p>Cum se înregistrează datele în documentele/registrele specifice.</p> <p>Cum se realizează recepția</p>	<p>Atentie</p> <p>Resposabilitate</p> <p>Rigurozitate</p> <p>Profesionalism</p> <p>Acuratețe</p> <p>Operativitate</p>

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

		<p>cantitativă a laptelui conform procedurilor interne</p> <p>Ce documente sunt folosite la recepția cantitativă a loturilor de lapte.</p> <p>Cum se realizează recepția cantitativă a loturilor de lapte, pe baza documentelor de însoțire.</p> <p>Cum se măsoară volumetric/gravimetric loturile de lapte.</p>		
<p>2 Recepționează cantitativ laptele.</p>	<p>2.1. Recepția cantitativă a loturilor de lapte se realizează pe baza documentelor de însoțire.</p> <p>2.2. Recepția cantitativă a loturilor de lapte se realizează conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p>	<p>Cum se verifică starea de igiena a echipamentelor din dotare.</p> <p>Cum se folosesc echipamentele din dotare.</p> <p>Cum se înregistrează valorile măsurate în documentele specifice.</p>		
		<p>Cum se identifică laptele de</p>		

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

<p>3. Identifică neconformități.</p>		<p>calitate necorespunzătoare. Cum sunt comunicate neconformitățile</p>	
	<p>3.1. Identificarea neconformităților se realizează cu respectarea procedurilor interne și a normelor specifice în vigoare.</p>	<p>superiorului ierarhic conform procedurilor interne Cum și când soluționează neconformitățile minore.</p>	
<p>Gama de variabile:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Materia primă recepționată : laptele crud. 			

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

- **Parametrii de calitate ai laptelui** : densitate, aciditate, conținut de grăsime, temperatură, grad de impurificare, etc.
- **Echipamente de măsurare:** galactometre, debitmetre, etc.
- **Aparatură de laborator:** termolactodensimetru, butirometru, centrifugă, biuretă, aparate instrumentale (termometru, lactofiltru), etc.
- **Metode de analiză:** metoda aerometrică, metoda Gerber (pentru conținutul de grăsime), proba cu alcool, proba fierberii, metoda titrimetrică (aciditate), metode instrumentale (temperatură) și metoda lactofiltrului (grad de impurificare)
- **Tipuri de documente:** : aviz de înoțire a mărfii, factură, note de transfer, bon de recepție, fișe de recepție, note de cântar, jurnal pentru recepția laptelui, procese verbale de predare-primire, bon de ieșire, decontul recepționarului, etc.
- **Cerințe în vigoare:** regulamente, proceduri interne, standarde de calitate / specificații tehnice, regulile de igienă și siguranță a alimentelor, legislația în vigoare, etc.
- **Persoane abilitate:** superiorul tehnic sau superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne.
- **Neconformități:** parametrii de calitate ai laptelui necorespunzători, 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

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

- 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.

CURĂȚIREA LAPTELUI		Coduri de referință FU 38	
Descrierea unității de competență Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare operatorului la fabricarea brânzeturilor pentru a realiza curățirea laptelui.		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
1 Efectuează filtrarea laptelui.	1.1. Loturile de lapte recepționat se filtrează respectând normele de igienă și siguranță a alimentelor . 1.2. Activitatea de filtrare a laptelui se execută cu respectarea normelor de sănătate și siguranță în muncă .	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Persoana supusa evaluării demonstrează ca stie si intelege:</u> Cum se folosesc echipamentele din dotare. Cum se verifică starea de 	Atentie Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Meticulozitate Curatenie

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

		<p>igienă a echipamentelor de lucru.</p> <p>Cum se păstrează aria de lucru în condiții optime de igienă. Cum și unde se depozitează deșeurile în conformitate cu normele specifice în vigoare. Cum se rezolvă micile probleme apărute. Cum se respectă procedurile și instrucțiunile de lucru.</p>		
<p>2.Realizează bactofugarea laptelui.</p>	<p>1.1. Bactofugarea laptelui se realizează respectând normele de igienă și siguranță a alimentelor.</p> <p>1.2.. Bactofugarea laptelui se realizează respectând parametrii de bactofugare stabiliți de instrucțiunile de lucru.</p>	<p>• <u>Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege:</u></p> <p>Cum se verifică și se folosesc echipamentele din dotare în condiții igienice și de siguranță. Cum se verifică starea de igienă a echipamentelor de lucru. Cum se pune în funcțiune instalația de bactofugare. Cum se păstrează aria de lucru în condiții optime de igienă. Cum și unde se depozitează deșeurile în conformitate cu normele specifice în vigoare.</p>		

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

		Cum se respectă procedurile și instrucțiunile de lucru.	
<p>Gama de variabile:</p> <ul style="list-style-type: none">• Materia primă : laptele crud.• Parametrii tehnici : debitul de alimentare cu lapte, debitul de apă, timpul de descărcare automată a utilajului de impurități.• Echipamente de curățire a laptelui : filtru mecanic închis sau deschis, filtru cilindric simplu sau dublu, curățitor centrifugal, etc.• Echipamente de bactofugare a laptelui: centrifugă ermetică, etc.• Cerințe în vigoare: regulamente, proceduri interne, standarde de calitate / specificații tehnice, regulile de igienă și siguranță a alimentelor, legislația în vigoare, etc.• Persoane abilitate: superiorul tehnic sau superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne.• Neconformități: spații neigienizate, echipamente nefuncționale, neigienizate, etc.			
<p>Tehnici de evaluare recomandate: <i>Dovezi și metode de evaluare pentru rezultat și modul de realizare al acestuia</i></p> <p>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.</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> <p>Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:</p> <ul style="list-style-type: none">• Observația directă			

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

- 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.

NORMALIZAREA LAPTELUI			Coduri de referință FU 39
<p>Descrierea unității de competență</p> <p>Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare operatorului la prepararea brânzeturilor pentru a realiza normalizarea laptelui .</p>			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 LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

<p>1 Realizează normalizarea laptelui .</p>	<p>1.1 Normalizarea laptelui se realizează cu respectarea parametrilor stabiliți în specificațiile tehnice de produs.</p> <p>1.2 Normalizarea laptelui se efectuează în timp util, conform procedurilor specifice.</p> <p>1.3 Normalizarea laptelui se realizează cu respectarea normelor de igienă și de siguranță a alimentelor.</p>	<p>• <u>Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege:</u></p> <p>Cum se verifica și cum se folosesc echipamentele de lucru.</p> <p>Cum se verifică starea de igienă a spațiilor și echipamentelor.</p> <p>Cum se aplică cunoștințele de calcul tehnologic privind normalizarea laptelui .</p> <p>Cum se determină valorile parametrilor laptelui normalizat și cum se compară cu valorile standardizate.</p> <p>Cum se corectează parametrii laptelui normalizat la parametrii standardizați menționați în specificațiile tehnice de produs.</p> <p>Cum se realizează traseele necesare prin manevrele prevazute în instrucțiunile de</p>	<p>Atentie Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Meticulozitate Curatenie</p>
--	---	---	---

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

		<p>lucru.</p> <p>Cum se respectă procedurile de lucru referitoare la normalizarea laptelui</p> <p>Cum se menține aria de lucru în condiții optime de igienă.</p> <p>Cum se verifică și monitorizează parametrii laptelui normalizat pe tot parcursul normalizării.</p> <p>Cum se prelevează probe.</p> <p>Cum se identifică</p> <p>neconformitățile.</p>	
<p>2.Verifică normalizarea laptelui.</p>	<p>1.Parametrii laptelui normalizat, respectiv smântânii sunt verificați conform instrucțiunilor .</p>	<p>Cum și când soluționează neconformitățile minore.</p> <p>Cum sunt comunicate neconformitățile superiorului ierarhic sau persoanelor abilitate conform procedurilor interne.</p>	

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

Gama de variabile:

- **Materia primă** :lapte integral, lapte degresat, smântâna.
- **Echipamente de lucru** : vane, tancuri inox, pompe, etc.
- **Parametrii tehnologici** : conținutul de grăsime al laptelui normalizat, densitate, aciditate, etc.
- **Metode de analiza:** metoda Gerber pentru conținutul de grăsime, metoda aerometrică pentru densitate, metoda titrării pentru aciditate.
- **Cerințe în vigoare:** norme, regulamente, instrucțiuni de lucru, proceduri interne, norme de igienă și siguranță a alimentelor, norme de siguranță și securitate în muncă etc.
- **Neconformități:** parametri de normalizare ai laptelui necorespunzatori, echipamente nefuncționale, neetalonate, neigienizate, etc
- **Persoane abilitate:** superiorul 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

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

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.

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

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.

PASTEURIZAREA LAPTELUI NORMALIZAT

Coduri de referință FU
40

Descrierea unității de competență

Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare operatorului la prepararea brânzeturilor de a pasteuriza laptele normalizat.

NIVELUL UNITĂȚII
2

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
<p>1 Pregătește echipamentele de pasteurizare.</p>	<p>1.1. Parametrii de pasteurizare sunt stabiliți conform instrucțiunilor de lucru.</p> <p>1.2. Instalația de pasteurizare funcționează la parametrii stabiliți și cu respectarea normelor de igienă și siguranță a alimentelor.</p>	<p>• <u>Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege:</u></p> <p>Cum se verifică starea de igienă a spațiilor și echipamentelor de lucru.</p> <p>Cum se verifică și exploatează echipamentele folosite la pasteurizare.</p> <p>Cum se reglează și cum se setează echipamentele de pasteurizare în funcție de informațiile de pe panoul de comandă.</p> <p>Cum se pun în funcțiune și cum se folosesc echipamentele din dotare.</p> <p>Cum se curăță și cum se întrețin</p>	<p>Atentie</p> <p>Responsabilitate</p> <p>Rigurozitate</p> <p>Profesionalism</p> <p>Meticulozitate</p> <p>Curatenie</p> <p>Atentie distributiva</p>

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

		<p>echipamentele de pasteurizare</p> <p>în conformitate cu normele și regulile în vigoare.</p>	
<p>2.Dezaerează laptele normalizat.</p>	<p>1.1.Dezaeratorul din cadrul instalației de pasteurizare funcționează la parametrii stabiliți și cu respectarea normelor de igienă și siguranță a alimentelor.</p>	<p>Cum se exploatează corespunzător dezaeratorul, din cadrul instalației de pasteurizare, prin efectuarea tuturor reglajelor necesare pe tot parcursul procesului de pasteurizare.</p> <p>Cum se intervine în procesul de dezaerare, dacă este cazul.</p> <p>Cum se intervine pentru a rezolva micile probleme intervenite.</p>	
<p>3.Pasteurizează laptele normalizat.</p>	<p>1.1.Parametrii de pasteurizare sunt stabiliți conform instrucțiunilor tehnologice.</p> <p>1.2.Pasteurizarea laptelui se efectuează în timp util, conform procedurilor specifice.</p> <p>1.3. Pasteurizarea laptelui se efectuează cu respectarea normelor de igienă și siguranță a alimentelor.</p>	<p>Cum se inițiază procesul de pasteurizare.</p> <p>Cum se setează parametrii de pasteurizare ai laptelui în funcție de calitatea materiei prime și de instrucțiunile tehnologice.</p> <p>Cum se procesează laptele în conformitate cu procedurile de lucru.</p> <p>Cum se realizează și mențin parametrii de pasteurizare la valorile stabilite.</p>	

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

		<p>Cum se efectuează cu abilitate, toate manevrele necesare.</p> <p>Cum se păstrează aria de lucru în condiții optime de igienă.</p> <p>Cum se intervine în procesul de pasteurizare , atunci când este cazul.</p> <p>Cum se intervine pentru a rezolva micile probleme intervenite.</p> <p>Cum se desfășoară activități de întreținere minimă a utilajelor.</p> <p>Cum se prelevează probele.</p> <p>Cum se identifică neconformitățile.</p> <p>Cum se aplică corecțiile necesare rezolvării neconformitaților.</p>	
4.Verifică laptele pasteurizat.	1.1.Parametrii de pasteurizare sunt verificați conform instrucțiunilor de lucru.	<p>Cum se respectă temperaturile de pasteurizare conform instrucțiunilor de lucru.</p> <p>Cum se verifică și monitorizează temperatura laptelui pasteurizat, pe tot parcursul operației de pasteurizare.</p> <p>Cum se prelevează probele.</p>	
5.Răcește laptele pasteurizat	1.1.Parametrii de răcire ai laptelui pasteurizat sunt stabiliți conform instrucțiunilor de lucru.	<p>Cum se respectă temperaturile de răcire, conform instrucțiunilor de lucru.</p> <p>Cum se verifică și</p>	

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

		monitorizează temperatura de răcire a laptelui pe tot parcursul procesului de racire. Cum se prelevează probele.	
Gama de variabile: <ul style="list-style-type: none">• Echipamente de pasteurizare : vane pentru pasteurizare de lungă durată , pasteurizatoare cu plăci, etc.• Parametrii de pasteurizare : temperatura, timp, presiune.• Parametrii de dezaerare : vidul creat în instalația de dezaerare.• Documente specifice : fișa de monitorizare a pasteurizării, fișa de efectuare a spălărilor și de predare a schimburilor.• Cerințe în vigoare: norme, regulamente, instrucțiuni de lucru, proceduri interne, norme de igienă și siguranță a alimentelor, norme de siguranță și securitate în muncă, etc.• Neconformități: parametrii de pasteurizare ai laptelui/smântânii necorespunzatori, echipamente nefuncționale, neetalonate, neigienizate, etc.• Persoane abilitate: superiorul tehnic sau superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne.			
Tehnici de evaluare recomandate: <i>Dovezi și metode de evaluare pentru rezultat și modul de realizare al acestuia</i> Luate ca întreg, dovezile trebuie să indice ca respectivul candidat îndeplinește în mod consecvent toate criteriile de performanță în ceea ce privește gamele de variabile ale tuturor elementelor. Trebuie să existe dovezi de la locul de muncă pentru fiecare criteriu de performanță.			

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

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.

PREGĂTIREA LAPTELUI PENTRU COAGULARE			Coduri de referință FU 41
<i>Descrierea unității de competență</i> Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare operatorului la prepararea brânzeturilor pentru a realiza pregătirea laptelui pentru coagulare.			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 LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

<p>1 Realizează însămânțarea laptelui.</p>	<p>1.1. Însămânțarea loturilor de lapte este efectuată cu respectarea normelor de igienă și siguranța alimentelor.</p> <p>1.2. Însămânțarea loturilor de lapte este realizată conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p>	<p><u>Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege:</u></p> <p>Cum se respectă temperaturile de însămânțare conform instrucțiunilor de lucru.</p> <p>Cum se verifică și monitorizează temperatura de însămânțare a laptelui.</p> <p>Cum se identifică tipul de cultură folosit la însămânțare , specificat în instrucțiunile tehnologice.</p> <p>Cum se manevrează în condiții igienice culturile de bacterii lactice selecționate .</p> <p>Cum se adauga în lapte culturile de bacterii lactice selecționate , în condiții de igiena și respectând dozajul stabilit în instrucțiunile tehnologice.</p>	<p>Atentie Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Meticulozitate Curatenie Îndemânare</p>
---	--	---	---

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

<p>2. Realizează laptelui.</p>	<p>maturarea</p> <p>2.1. Maturarea loturilor de lapte însămânțat este efectuată cu respectarea normelor de igienă și siguranța alimentelor.</p> <p>2.2. Maturarea loturilor de lapte însămânțat este realizată conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p>	<p><u>Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege:</u></p> <p>Cum se respectă parametrii de maturare conform instrucțiunilor de lucru.</p> <p>Cum se verifică și monitorizează parametrii laptelui pe parcursul perioadei de maturare.</p> <p>Cum se stabilește sfârșitul etapei de maturare în funcție de parametrii laptelui.</p> <p>Cum se prelevează probe.</p>	
<p>3. Pregătește auxiliare.</p>	<p>materialele</p> <p>3.1. Pregătirea materialelor auxiliare este efectuată cu respectarea normelor de igienă și siguranța alimentelor.</p> <p>3.2. Pregătirea materialelor auxiliare este realizată conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p>	<p><u>Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege:</u></p> <p>Cum se aplică procedurile interne cu privire la modul de pregătire a materialelor auxiliare.</p> <p>Cum se identifică materialele auxiliare.</p> <p>Cum se cântăresc materialele auxiliare.</p> <p>Cum se setează și reglează echipamentele de cântărire.</p> <p>Cum se verifică funcționarea echipamentelor de cântărire.</p> <p>Cum se aplică instrucțiunile de lucru.</p> <p>Cum se verifică starea de igienă</p>	

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

		<p>a spațiilor și a echipamentelor. Cum se manipulează materialele auxiliare în condiții de siguranță a alimentului. Cum se prepară soluțiile de lucru la parametrii prevăzuți în instrucțiunile tehnologice. Cum se depozitează deșeurile în conformitate cu procedurile interne/normele specifice în vigoare.</p>	
<p>4. Adaugă materialele auxiliare pregătite.</p>	<p>4.1. Adăugarea materialelor auxiliare pregătite este efectuată cu respectarea normelor de igienă și siguranța alimentelor.</p> <p>4.2. Adăugarea materialelor auxiliare pregătite este realizată conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p>	<p><u>Persoana supusa evaluării demonstrează ca știe și înțelege:</u></p> <p>Cum se aplică procedurile interne. Cum se aplică instrucțiunile de lucru . Cum se reglează și setează echipamentele de lucru. Cum se manipulează soluțiile preparate în condiții de igienă și siguranță a alimentului. Cum se repartizează soluțiile de materiale auxiliare în lapte.</p>	
<p>Gama de variabile:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parametrii de calitate ai laptelui : temperatura, aciditatea, pH-ul, etc. • Materiale auxiliare: culturi lactice selecționate congelate, liofilizate sau maiele de producție, culturi fungice, clorura de calciu, azotatul de potasiu, coloranți, agenți de coagulare, sare, etc. • Echipamente: cazane cu pereți dublii, vane mecanizate, instalații mecanizate pentru prelucrarea brânzeturilor, pompe, dozatoare, 			

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

răcitoare, vane de preparare culturi, microfermentatoare, cântar mecanic, cântar electronic, balanță, etc.

- **Documente specifice** : fișa tehnologică a produsului.
- **Cerințe în vigoare:** regulamente, proceduri interne, standarde de calitate / specificații tehnice, regulile de igienă și siguranță a alimentelor, legislația în vigoare,etc.
- **Persoane abilitate:** superiorul 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

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

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

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

ÎNCHEGAREA LAPTELUI		Coduri de referință FU 41	
<i>Descrierea unității de competență</i>		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
1 Adaugă agenții de coagulare.	1.1. Adăugarea agenților de coagulare este efectuată cu respectarea normelor de igienă și siguranța alimentelor. 1.2. Adăugarea agenților de coagulare este realizată conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.	<u>Persoana supusa evaluării demonstrează ca știe și înțelege:</u> Cum se verifică starea de igienă a spațiilor și a echipamentelor. Cum se aplică procedurile interne cu privire la modul de adăugare a agenților de coagulare. Cum se reglează și setează echipamentele de lucru. Cum se aplică instrucțiunile de lucru. Cum se manipulează soluțiile preparate de agenți de coagulare în condiții de igienă și siguranță a alimentului. Cum se adaugă agenții de	Atenție Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Meticulozitate Curatenie Îndemânare

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

		coagulare în masa de lapte.	
2.Urmărește procesul de coagulare.	<p>2.1. Urmărirea procesului de coagulare este efectuată cu respectarea normelor de igienă și siguranța alimentelor.</p> <p>2.2. Urmărirea procesului de coagulare este realizată conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p>	<p><u>Persoana supusa evaluării demonstrează ca știe și înțelege:</u></p> <p>Cum se aplică procedurile interne cu privire la modul de urmărire a procesului de coagulare.</p> <p>Cum se aplică instrucțiunile de lucru.</p> <p>Cum se controlează și monitorizează procesul de coagulare.</p> <p>Cum se stabilește momentul final al coagulării.</p> <p>Cum se prelevează probe.</p>	
<p>Gama de variabile:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parametrii de calitate ai laptelui : temperatura, aciditatea, pH-ul. • Materiale auxiliare:cheag, pepsină,enzime microbiene, acid lactic, acid clorhidric, sare, etc. • Aparatură de măsură și control: termometru, pH-metru, etc. • Echipamente : cântar mecanic, electronic,etc. • Documente specifice : fișa tehnologică a produsului. • Cerințe în vigoare: regulamente, proceduri interne, standarde de calitate / specificații tehnice, regulile de igienă și siguranță a alimentelor, legislația în vigoare,etc. • Persoane abilitate: superiorul tehnic sau superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne. 			
<p>Tehnici de evaluare recomandate:</p>			

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

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.

PRELUCRAREA COAGULULUI

Coduri de referință FU
41

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

<i>Descrierea unității de competență</i>			NIVELUL UNITĂȚII 2
Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare operatorului la prepararea brânzeturilor pentru a realiza prelucrarea coagulului.			
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 Întoarce primul strat de coagul.	1.1.Întoarcerea primului strat de coagul este efectuată cu respectarea normelor de igienă și siguranța alimentelor. 1.2.Întoarcerea primului strat de coagul este realizată conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.	<u>Persoana supusa evaluării demonstrează ca știe și înțelege:</u> Cum se întoarce primul strat de coagul. Cum se utilizează uneltele de lucru, în condiții de igienă și siguranță a alimentului.	Atentie Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Meticulozitate Curatenie Îndemânare

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

<p>2.Taie / mărunțește coagulul.</p>	<p>2.1. Tăierea / mărunțirea coagulului este efectuată cu respectarea normelor de igienă și siguranța alimentelor.</p> <p>2.2. Tăierea / mărunțirea coagulului este realizată conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p> <p>2.3. Tăierea / mărunțirea coagulului este realizată conform cerințelor specifice pentru fiecare sortiment de brânză în parte.</p>	<p><u>Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege:</u></p> <p>Cum se verifică și cum se exploatează echipamentele din dotare.</p> <p>Cum se reglează și setează echipamentele de lucru.</p> <p>Cum se respectă parametrii prevăzuți în instrucțiunile tehnologice,</p> <p>Cum se manevrează cu ușurință uneltele de lucru.</p> <p>Cum se mențin aria de lucru și ustensilele în condiții de igienă.</p>	
<p>3.Evacuează zerul.</p>	<p>3.1. Evacuarea zerului este efectuată cu respectarea normelor de igienă și siguranța alimentelor.</p> <p>3.2. Evacuarea zerului este realizată conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p>	<p><u>Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege:</u></p> <p>Cum se verifică și cum se exploatează echipamentele din dotare.</p> <p>Cum se reglează și setează echipamentele de lucru.</p> <p>Cum se respectă parametrii prevăzuți în instrucțiunile tehnologice.</p> <p>Cum se mențin aria de lucru și ustensilele în condiții de igienă</p>	
<p>4.Deshidratează coagulul prin încălzirea a doua.</p>	<p>4.1. Deshidratarea coagulului este efectuată cu respectarea normelor de</p>	<p><u>Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege:</u></p>	

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

	<p>igienă și siguranța alimentelor.</p> <p>4.2. Deshidratarea coagulului este realizată conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p> <p>4.3. Deshidratarea coagulului este realizată conform cerințelor specifice pentru fiecare sortiment de brânză în parte.</p>	<p>Cum se aplică procedurile interne.</p> <p>Cum se aplică instrucțiunile de lucru .</p> <p>Cum se verifică și cum se exploatează echipamentele din dotare.</p> <p>Cum se reglează și setează echipamentele de lucru.</p> <p>Cum se respectă parametrii prevăzuți în instrucțiunile tehnologice.</p> <p>Cum se stabilește momentul final al uscării bobului.</p> <p>Cum se mențin aria de lucru și ustensilele în condiții de igienă</p>		
<p>5.Spală bobul.</p>	<p>5.1. Spălarea bobului este efectuată cu respectarea normelor de igienă și siguranța alimentelor.</p> <p>5.2. Spălarea bobului este realizată conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p>	<p><u>Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege:</u></p> <p>Cum se aplică procedurile interne.</p> <p>Cum se aplică instrucțiunile de lucru .</p> <p>Cum se verifică și cum se exploatează echipamentele din dotare.</p> <p>Cum se reglează și setează echipamentele de lucru.</p> <p>Cum se respectă parametrii prevăzuți în instrucțiunile tehnologice.</p> <p>Cum se mențin aria de lucru și ustensilele în condiții de igienă</p>		

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

Gama de variabile:

- **Parametrii tehnologici urmăriți** : temperatura, aciditatea, pH-ul.
- **Echipamente**: cazane cu pereți dubli, vane mecanizate, instalații mecanizate pentru prelucrarea brânzeturilor, etc.
- **Ustensile** : căuș, scafă, cuțit, harfă, liră, amestecător, etc.
- **Aparatură de măsurare și control** : termometru, pH-metru.
- **Documente specifice** : fișa tehnologică a produsului.
- **Cerințe în vigoare**: regulamente, proceduri interne, standarde de calitate / specificații tehnice, regulile de igienă și siguranță a alimentelor, legislația în vigoare, etc.
- **Persoane abilitate**: superiorul 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

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

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.

FORMAREA /PRESAREA BRÂNZETURILOR				Coduri de referință FU 41
<i>Descrierea unității de competență</i>				NIVELUL UNITĂȚII 2
Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare operatorului la prepararea brânzeturilor pentru a realiza formarea și presarea brânzeturilor.				
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 LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

<p>1 Evacuează coagulul din vană.</p>	<p>1.1. Evacuarea coagulului din vană este efectuată cu respectarea normelor de igienă și siguranța alimentelor.</p> <p>1.2. Evacuarea coagulului din vană este realizată conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p> <p>1.3. Evacuarea coagulului din vană este realizată conform cerințelor specifice pentru fiecare sortiment de brânză în parte.</p>	<p><u>Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege:</u></p> <p>Cum se aplică procedurile interne.</p> <p>Cum se verifică starea de igienă a spațiilor și a echipamentelor.</p> <p>Cum se verifică și cum se exploatează echipamentele din dotare.</p> <p>Cum se respectă parametrii prevăzuți în instrucțiunile tehnologice.</p> <p>Cum se aplică instrucțiunile de lucru .</p> <p>Cum se reglează și setează echipamentele de lucru.</p> <p>Cum se manevrează ustensilele de lucru.</p> <p>Cum se manipulează coagulul, în condiții de igienă și siguranță a alimentului.</p> <p>Cum se mențin aria de lucru și ustensilele în condiții de igienă</p>	<p>Atentie</p> <p>Responsabilitate</p> <p>Rigurozitate</p> <p>Profesionalism</p> <p>Meticulozitate</p> <p>Curatenie</p> <p>Îndemânare</p>
--	---	---	---

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

<p>2. Formează brânzeturile.</p>	<p>2.1. Formarea brânzeturilor este efectuată cu respectarea normelor de igienă și siguranța alimentelor.</p> <p>2.2. Formarea brânzeturilor este realizată conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p> <p>2.3. Formarea brânzeturilor este realizată conform cerințelor specifice pentru fiecare sortiment de brânză în parte.</p>	<p><u>Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege:</u></p> <p>Cum se aplică procedurile interne.</p> <p>Cum se verifică starea de igienă a spațiilor și a echipamentelor.</p> <p>Cum se verifică și cum se exploatează echipamentele din dotare.</p> <p>Cum se respectă parametrii prevăzuți în instrucțiunile tehnologice.</p> <p>Cum se aplică instrucțiunile de lucru .</p> <p>Cum se reglează și setează echipamentele de lucru.</p> <p>Cum se pregătesc formele.</p> <p>Cum se manipulează coagulul, în condiții de igienă și siguranță a alimentului.</p> <p>Cum se mențin aria de lucru și ustensilele în condiții de igienă</p>	
<p>3. Presează brânzeturile.</p>	<p>3.1. Presarea brânzeturilor este efectuată cu respectarea normelor de igienă și siguranța alimentelor.</p> <p>3.2. Presarea brânzeturilor este realizată conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p>	<p><u>Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege:</u></p> <p>Cum se aplică procedurile interne.</p> <p>Cum se verifică starea de igienă a spațiilor și a echipamentelor.</p> <p>Cum se verifică și cum se exploatează echipamentele din</p>	

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

	<p>3.3. Presarea brânzeturilor este realizată conform cerințelor specifice pentru fiecare sortiment de brânză în parte.</p>	<p>dotare. Cum se respectă parametrii prevăzuți în instrucțiunile tehnologice. Cum se aplică instrucțiunile de lucru . Cum se reglează și setează echipamentele de lucru. Cum se pregătesc formele. Cum se manipulează coagulul, în condiții de igienă și siguranță a alimentului. Cum se mențin aria de lucru și ustensilele în condiții de igienă</p>	
<p>Gama de variabile:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parametrii tehnologici urmăriți : temperatura, aciditatea, pH-ul. • Echipamente: cărucioare presă, prese cu pârghie, prese cu arc și șurub, prese pneumatice, prese hidraulice, crintă, masă vibratoare pentru scurgerea zerului, scafă, forme, mese inox, vană de scurgere și presare preliminară (tip DBS, Strainer, Alfa Laval), instalație automată de presare inițială și porționare a cașului(tip Caso Matic,Alfa Laval) • Materiale : pânză, sedila, etc. • Aparatură de măsurare și control : termometru, pH-metru. • Documente specifice: fișa tehnologică a produsului. • Cerințe în vigoare: regulamente, proceduri interne, standarde de calitate / specificații tehnice, regulile de igienă și siguranță a alimentelor, legislația în vigoare,etc. • Persoane abilitate: superiorul tehnic sau superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne. 			
<p>Tehnici de evaluare recomandate:</p>			

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

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.

SĂRAREA BRÂNZETURILOR

Coduri de referință FU
41

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

Descrierea unității de competență		NIVELUL UNITĂȚII	
Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare operatorului la prepararea brânzeturilor pentru a realiza sărarea brânzeturilor.		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
1 Realizează sărarea brânzeturilor prin metoda uscată.	1.1. Sărarea uscată a brânzeturilor este efectuată cu respectarea normelor de igienă și siguranța alimentelor. 1.2. Sărarea uscată a brânzeturilor este realizată conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne. 1.3. . Sărarea uscată a brânzeturilor este realizată conform cerințelor specifice pentru fiecare sortiment de brânză în parte.	<u>Persoana supusa evaluării demonstrează ca știe și înțelege:</u> Cum se aplică procedurile interne. Cum se verifică starea de igienă a spațiilor și a echipamentelor. Cum se aplică instrucțiunile de lucru . Cum se verifică vizual granulația sării. Cum se repartizează sarea cât mai uniform pe suprafața brânzeturilor. Cum se respectă instrucțiunile tehnologice , privind cantitatea de sare folosită. Cum se menține aria de lucru în condiții de igienă.	Atentie Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Meticulozitate Curatenie Îndemânare

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

<p>2.Pregătește saramura.</p>	<p>2.1. Pregătirea saramurii este efectuată cu respectarea normelor de igienă și siguranța alimentelor.</p> <p>2.2. Pregătirea saramurii este realizată conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p> <p>2.3. Pregătirea saramurii este realizată conform cerințelor specifice pentru fiecare sortiment de brânză în parte.</p>	<p><u>Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege:</u></p> <p>Cum se aplică procedurile interne.</p> <p>Cum se verifică starea de igienă a spațiilor și a echipamentelor.</p> <p>Cum se aplică instrucțiunile de lucru .</p> <p>Cum se reglează și setează echipamentele de lucru.</p> <p>Cum se verifică și cum se exploatează echipamentele din dotare.</p> <p>Cum se prepară saramura cu concentrația ceruta în instrucțiunile tehnologice.</p> <p>Cum se verifică concentrația și temperatura saramurii.</p> <p>Cum se corectează concentrația saramurii în timpul sărării.</p> <p>Cum se menține aria de lucru în condiții de igienă.</p>	
<p>3. Realizează sărarea brânzeturilor prin metoda umedă.</p>	<p>3.1. Sărarea umedă a brânzeturilor este efectuată cu respectarea normelor de igienă și siguranța alimentelor.</p> <p>3.2. Sărarea umedă a brânzeturilor este realizată conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p> <p>3.3. . Sărarea umedă a brânzeturilor este</p>	<p><u>Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege:</u></p> <p>Cum se aplică procedurile interne.</p> <p>Cum se verifică starea de igienă a spațiilor și a echipamentelor.</p> <p>Cum se aplică instrucțiunile de lucru .</p> <p>Cum se reglează și setează</p>	

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

	<p>realizată conform cerințelor specifice pentru fiecare sortiment de brânză în parte.</p>	<p>echipamentele de lucru. Cum se verifică și cum se exploatează echipamentele din dotare. Cum de manevrează în siguranță loturile de brânză supuse sărării umede. Cum se respectă timpul de sărare conform instrucțiunilor tehnologice. Cum se respectă temperatura saramurii în timpul procesului de sărare umedă. Cum se menține aria de lucru în condiții de igienă.</p>	
<p>4. Realizează sărarea brânzeturilor prin procedeul de sărare în bob.</p>	<p>3.1. Sărarea brânzeturilor prin procedeul de sărare în bob este efectuată cu respectarea normelor de igienă și siguranța alimentelor.</p> <p>3.2. Sărarea brânzeturilor prin procedeul de sărare în bob este realizată conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p> <p>3.3. Sărarea brânzeturilor prin procedeul de sărare în bob este realizată conform cerințelor specifice pentru fiecare sortiment de brânză în parte.</p>	<p><u>Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege:</u></p> <p>Cum se aplică procedurile interne. Cum se verifică starea de igienă a spațiilor și a echipamentelor. Cum se aplică instrucțiunile de lucru . Cum se reglează și setează echipamentele de lucru. Cum se verifică și cum se exploatează echipamentele din dotare. Cum se respectă rețeta de fabricație în ceea ce privește cantitatea de sare folosită. Cum se manipulează în condiții</p>	

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

		de siguranță a alimentului sarea. Cum se menține aria de lucru în condiții de igienă.	
<p>Gama de variabile:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parametrii tehnologici urmăriți : concentrația de sare, temperatura, aciditatea, pH-ul. • Echipamente : crinte, mese inox, cutii plastic, bazine din inox, răcitor cu plăci, filtre, dispozitive normalizatoare, instalații de sărare a brânzeturilor cu recircularea saramurii, stelaje, etajere metalice, macarale acționate electric, vane mecanizate, instalații continue de fabricarea brânzeturilor, malaxoare, cărucioare de inox, etc. • Materiale : sare cu granulație mare, perii, apă sau zer dezalbuminat, carbonat de calciu, oxid de calciu, sare fină cu grad mare de puritate, etc. • Aparatură de măsurare și control : salimetru, termometru, etc. • Documente specifice : fișa tehnologică a produsului. • Cerințe în vigoare: regulamente, proceduri interne, standarde de calitate / specificații tehnice, regulile de igienă și siguranță a alimentelor, legislația în vigoare, etc. • Persoane abilitate: superiorul tehnic sau superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne. 			
<p>Tehnici de evaluare recomandate: <i>Dovezi și metode de evaluare pentru rezultat și modul de realizare al acestuia</i></p> <p>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.</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 LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

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.

MATURAREA BRÂNZETURILOR		Coduri de referință FU 41	
<i>Descrierea unității de competență</i> Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare operatorului la prepararea brânzeturilor pentru a realiza maturarea brânzeturilor.		NIVELUL UNITĂȚII 2	
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice	Criteriile de realizare din punctul de vedere al	Criteriile de realizare din punctul de vedere al

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

	necesare	cunoștințelor necesare	atitudinilor necesare
<p>1 Realizează transportul brânzei în depozitele de maturare.</p>	<p>1.1. Transportul brânzei în depozitele de maturare este efectuat cu respectarea normelor de igienă și siguranța alimentelor.</p> <p>1.2. Transportul brânzei în depozitele de maturare este realizat conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p>	<p><u>Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege:</u></p> <p>Cum se aplică procedurile interne.</p> <p>Cum se verifică starea de igienă a spațiilor și a echipamentelor.</p> <p>Cum se aplică instrucțiunile de lucru .</p> <p>Cum se manipulează brânza în condiții de siguranța alimentului.</p> <p>Cum se menține aria de lucru în condiții de igienă.</p>	<p>Atentie</p> <p>Responsabilitate</p> <p>Rigurozitate</p> <p>Profesionalism</p> <p>Meticulozitate</p> <p>Curatenie</p> <p>Îndemânare</p>

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

<p>2. Verifică condițiile de microclimat din depozitul de maturare.</p>	<p>2.1. Verificarea condițiilor de microclimat din depozitul de maturare este efectuată cu respectarea instrucțiunilor tehnologice</p> <p>2.2. Înregistrarea parametrilor se face conform instrucțiunilor de lucru și procedurilor interne.</p> <p>2.3. Condițiile de microclimat sunt specifice fiecărui sortiment de brânză în parte.</p>	<p><u>Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege:</u></p> <p>Cum se aplică procedurile interne.</p> <p>Cum se verifică starea de igienă a spațiilor și a echipamentelor.</p> <p>Cum se aplică instrucțiunile de lucru .</p> <p>Cum se citesc, interpretează și înregistrează parametrii de microclimat: temperatura și umiditatea.</p> <p>Cum se menține aria de lucru în condiții de igienă.</p>		
<p>3. Tratează brânzeturile în timpul maturării.</p>	<p>3.1. Tratarea brânzeturilor este efectuată cu respectarea normelor de igienă și siguranța alimentelor.</p> <p>3.2. Tratarea brânzeturilor este realizată conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p> <p>3.3. Tratarea brânzeturilor este realizată conform cerințelor specifice pentru fiecare sortiment de brânză în parte.</p>	<p><u>Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege:</u></p> <p>Cum se aplică procedurile interne.</p> <p>Cum se verifică starea de igienă a spațiilor și a echipamentelor.</p> <p>Cum se aplică instrucțiunile de lucru .</p> <p>Cum se manipulează brânza în condiții de siguranța alimentului.</p> <p>Cum se spală, tratează cu substanțe fungicide, ambalează în folie pentru maturare, brânzeturile.</p> <p>Cum se menține aria de lucru în condiții de igienă.</p>		

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

Gama de variabile:

- **Parametrii urmăriți** : temperatura și umiditatea aerului.
- **Materiale**: saramura, sare, soluții fungicide, materiale de acoperire: parafină, folii pentru maturare, etc.
- **Echipamente**: cărucioare pentru transport, electrostivuitoare, elevatoare pentru brânzeturi, stelaje pentru depozitarea brânzeturilor, cântare, mașini de spălat cu perii, etc.
- **Aparatură de măsurare și control** : umidometru, termometru, etc.
- **Documente specifice** : fișa tehnologică a produsului.
- **Cerințe în vigoare**: regulamente, proceduri interne, standarde de calitate / specificații tehnice, regulile de igienă și siguranță a alimentelor, legislația în vigoare, etc.
- **Persoane abilitate**: superiorul 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

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

- 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.

FABRICAREA CAȘCAVALULUI			Coduri de referință FU 41
Descrierea unității de competență Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare operatorului la prepararea brânzeturilor pentru a fabrica cașcavalul.			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 LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

<p>1 Feliază cașul maturat.</p>	<p>1.1. Felierea cașului maturat este efectuată cu respectarea normelor de igienă și siguranța alimentelor.</p> <p>1.2. Felierea cașului maturat este realizată conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p>	<p><u>Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege:</u></p> <p>Cum se aplică procedurile interne.</p> <p>Cum se verifică starea de igienă a spațiilor și a echipamentelor.</p> <p>Cum se aplică instrucțiunile de lucru .</p> <p>Cum se reglează și setează echipamentele de lucru.</p> <p>Cum se verifică și cum se exploatează echipamentele din dotare.</p> <p>Cum de manevrează în condiții de siguranță a alimentului, cașul supus felierii.</p> <p>Cum se menține aria de lucru în condiții de igienă.</p>	<p>Atentie</p> <p>Responsabilitate</p> <p>Rigurozitate</p> <p>Profesionalism</p> <p>Meticulozitate</p> <p>Curatenie</p> <p>Îndemânare</p>
--	--	--	---

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

<p>2. Prepară saramura de opărire.</p>	<p>2.1. Prepararea saramurii de opărire este efectuată cu respectarea normelor de igienă și siguranța alimentelor.</p> <p>2.2. Prepararea saramurii de opărire este realizată conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p>	<p><u>Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege:</u></p> <p>Cum se aplică procedurile interne.</p> <p>Cum se verifică starea de igienă a spațiilor și a echipamentelor.</p> <p>Cum se aplică instrucțiunile de lucru .</p> <p>Cum se reglează și setează echipamentele de lucru.</p> <p>Cum se verifică și cum se exploatează echipamentele din dotare.</p> <p>Cum se prepară saramura cu concentrația ceruta în instrucțiunile tehnologice.</p> <p>Cum se verifică concentrația și temperatura saramurii.</p> <p>Cum se corectează concentrația saramurii în timpul sărării.</p> <p>Cum se menține temperatura optimă în timpul procesului de opărire a cașului.</p> <p>Cum se menține aria de lucru în condiții de igienă.</p>		
<p>3.Opărește cașul.</p>	<p>3.1. Opărirca șului este efectuată cu respectarea normelor de igienă și siguranța alimentelor.</p> <p>3.2. Opărirca șului este realizată</p>	<p><u>Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege:</u></p> <p>Cum se aplică procedurile interne.</p> <p>Cum se verifică starea de igienă</p>		

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

	<p>conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p>	<p>a spațiilor și a echipamentelor. Cum se aplică instrucțiunile de lucru . Cum se reglează și setează echipamentele de lucru. Cum se verifică și cum se exploatează echipamentele din dotare. Cum se stabilește momentul optim de opărire. Cum se frământă pasta opărită, respectând parametrii optimi. Cum se menține aria de lucru în condiții de igienă.</p>		
<p>4.Introduce pasta în forme.</p>	<p>4.1. Introducerea pastei în forme este efectuată cu respectarea normelor de igienă și siguranța alimentelor.</p> <p>4.2. Introducerea pastei în forme este realizată conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p>	<p><u>Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege:</u> Cum se aplică procedurile interne. Cum se verifică starea de igienă a spațiilor și a echipamentelor. Cum se aplică instrucțiunile de lucru . Cum se reglează și setează echipamentele de lucru. Cum se verifică și cum se exploatează echipamentele din dotare. Cum se introduce pasta opărită în forme, cu îndemănare și în timp optim.</p>		

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

		Cum se menține aria de lucru în condiții de igienă.	
5. Întoarce formele în vederea zvântării.	<p>5.1. Întoarcerea formelor în vederea zvântării este efectuată cu respectarea normelor de igienă și siguranța alimentelor.</p> <p>5.2. Întoarcerea formelor în vederea zvântării este realizată conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p>	<p><u>Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege:</u></p> <p>Cum se aplică procedurile interne.</p> <p>Cum se verifică starea de igienă a spațiilor și a echipamentelor.</p> <p>Cum se aplică instrucțiunile de lucru .</p> <p>Cum se întorc formele, cu îndemănare și în timp optim.</p> <p>Cum se menține aria de lucru în condiții de igienă.</p>	
<p>Gama de variabile:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parametrii urmăriți : temperatura , concentrația saramurii, pH-ul cașului. • Materiale: sare, pânză. • Echipamente: dispozitiv rotativ de feliat cașul, instalații continue de opărire a cașului, cazane cu pereți dubli, coșuri pentru opărire, masă pentru frământare, forme, etc. • Aparatură de măsurare și control : salimetru, termometru, pH-metru, etc. • Documente specifice : fișa tehnologică a produsului. • Cerințe în vigoare: regulamente, proceduri interne, standarde de calitate / specificații tehnice, regulile de igienă și siguranță a alimentelor, legislația în vigoare, etc. • Persoane abilitate: superiorul tehnic sau superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne. 			

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

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 LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

FABRICAREA BRÂNZETURILOR FRĂMÂNTATE		Coduri de referință FU 41	
<i>Descrierea unității de competență</i>		NIVELUL UNITĂȚII 2	
Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare operatorului la prepararea brânzeturilor pentru fabricarea brânzeturilor frământate.			
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 Taie bucățile de caș.	1.1. Tăierea bucăților de caș este efectuată cu respectarea normelor de igienă și siguranța alimentelor. 1.2. Tăierea bucăților de caș este realizată conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.	<u>Persoana supusa evaluării demonstrează ca știe și înțelege:</u> Cum se aplică procedurile interne. Cum se verifică starea de igienă a spațiilor și a echipamentelor. Cum se aplică instrucțiunile de lucru . Cum se taie cașul în bucăți, cu îndemânare. Cum se manevrează în condiții de siguranță a alimentului cașul supus tăierii. Cum se menține aria de lucru în condiții de igienă.	Atentie Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Meticulozitate Curatenie Îndemânare

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

<p>2. Macină cașul / pregătește rețeta.</p>	<p>2.1. Măcinarea cașului / pregătirea rețetei este efectuată cu respectarea normelor de igienă și siguranța alimentelor.</p> <p>2.2. Măcinarea cașului / pregătirea rețetei este realizată conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p>	<p><u>Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege:</u></p> <p>Cum se aplică procedurile interne.</p> <p>Cum se verifică starea de igienă a spațiilor și a echipamentelor.</p> <p>Cum se aplică instrucțiunile de lucru .</p> <p>Cum se verifică și cum se exploatează echipamentele din dotare.</p> <p>Cum se respectă rețeta de fabricație.</p> <p>Cum se menține aria de lucru în condiții de igienă.</p>	
<p>Gama de variabile:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Materiale: sare. • Echipamente: mese inox, cărucioare inox, cuțite inox, mașina de tocat, etc. • Documente specifice : fișa tehnologică a produsului. • Cerințe în vigoare: regulamente, proceduri interne, standarde de calitate / specificații tehnice, regulile de igienă și siguranță a alimentelor, legislația în vigoare,etc. • Persoane abilitate: superiorul tehnic sau superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne. 			

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

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 LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

FABRICAREA BRÂNZETURILOR TOPITE		Coduri de referință FU 41	
<i>Descrierea unității de competență</i> Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare operatorului la prepararea brânzeturilor pentru fabricarea brânzeturilor topite.		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
1 Pregătește materiile prime și ingredientele.	<p>1.1. Pregătirea materiei prime și a ingredientelor este efectuată cu respectarea normelor de igienă și siguranța alimentelor.</p> <p>1.2. Pregătirea materiei prime și ingredientelor este realizată conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p>	<p><u>Persoana supusa evaluării demonstrează ca stie și intelege:</u></p> <p>Cum se aplică procedurile interne și instrucțiunile de lucru.</p> <p>Cum se verifică starea de igienă a spațiilor și a echipamentelor.</p> <p>Cum se identifică materia primă și ingredientele.</p> <p>Cum se cântăresc materia primă și ingredientele.</p> <p>Cum se dezambalează materia primă și ingredientele.</p> <p>Cum se depozitează deșeurile.</p> <p>Cum se manipulează materia primă și ingredientele în condiții de siguranță</p>	<p>Atentie</p> <p>Responsabilitate</p> <p>Rigurozitate</p> <p>Profesionalism</p> <p>Meticulozitate</p> <p>Curatenie</p> <p>Îndemânare</p>

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

		<p>alimentului. Cum se menține aria de lucru în condiții de igienă.</p>	
<p>2. Macină materia primă.</p>	<p>2.1. Măcinarea materiei prime este efectuată cu respectarea normelor de igienă și siguranța alimentelor.</p> <p>2.2. Măcinarea materiei prime este realizată conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p> <p>2.3. Măcinarea materiei prime este realizată conform cerințelor specifice pentru fiecare sortiment de brânză topită în parte.</p>	<p><u>Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege:</u> Cum se aplică procedurile interne. Cum se verifică starea de igienă a spațiilor și a echipamentelor. Cum se aplică instrucțiunile de lucru . Cum se verifică și cum se exploatează echipamentele din dotare. Cum se manipulează materia primă în condiții de siguranța alimentului. Cum se menține aria de lucru în condiții de igienă.</p>	
<p>3. Topește materiile prime și materialele prevăzute în rețeta de fabricație.</p>	<p>3.1. Topirea materiei prime și ingredientelor prevăzute în rețeta de fabricație este efectuată cu respectarea normelor de igienă și siguranța alimentelor.</p> <p>3.2. Topirea materiei prime și ingredientelor prevăzute în rețeta de</p>	<p><u>Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege:</u> Cum se aplică procedurile interne și instrucțiunile de lucru. Cum se verifică starea de igienă a spațiilor și a echipamentelor. Cum se reglează și setează echipamentele de lucru.</p>	

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

	<p>fabricație,este realizată conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p> <p>3.3. Topirea materiei prime și ingredientelor prevăzute în rețeta de fabricație,este realizată conform cerințelor specifice pentru fiecare sortiment de brânză topită în parte.</p>	<p>Cum se verifică și cum se exploatează echipamentele din dotare.</p> <p>Cum se manipulează materia primă și materialele în condiții de siguranța alimentului.</p> <p>Cum se respectă rețeta de fabricație.</p> <p>Cum se respectă parametrii tehnologici (pH, temperatură)</p> <p>Cum se recoltează probe.</p> <p>Cum se menține aria de lucru în condiții de igienă.</p>	
<p>Gama de variabile:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parametrii urmăriți : temperatura, pH-ul. • Ingrediente: brânzeturi, unt, smântână, lapte praf, zer-zară praf, sare, săruri de topire, produse vegetale, condimente, coloranți, conservanți, etc. • Echipamente: cântar electronic, mecanic, cărucioare inox, mese inox, mașini de tocat, cazane cu pereți dubli cu încălzire cu abur prevăzute cu capac, cu dispozitive de amestecare, cu viteze reglabile și pompă de vid, instalații de topire tip Stephan, etc. • Aparatură de măsurare și control : termometru, pH-metru. • Documente specifice : fișa tehnologică a produsului. • Cerințe în vigoare: regulamente, proceduri interne, standarde de calitate / specificații tehnice, regulile de igienă și siguranță a alimentelor, legislația în vigoare, etc. • Persoane abilitate: superiorul tehnic sau superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne. 			

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

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 LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

AMBALAREA BRÂNZETURILOR		Coduri de referință FU 41	
Descrierea unității de competență Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare operatorului la prepararea brânzeturilor pentru a realiza ambalarea brânzeturilor.		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
1 Ambalează brânzeturile.	<p>1.1. Ambalarea brânzeturilor este efectuată cu respectarea normelor de igienă și siguranța alimentelor.</p> <p>1.2. Ambalarea brânzeturilor este realizată conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p> <p>1.3. Ambalarea brânzeturilor este realizată conform cerințelor specifice pentru fiecare sortiment de brânză în parte.</p>	<p><u>Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege:</u></p> <p>Cum se aplică procedurile interne și instrucțiunile de lucru.</p> <p>Cum se verifică starea de igienă a spațiilor și a echipamentelor.</p> <p>Cum se verifică și cum se exploatează echipamentele din dotare.</p> <p>Cum se manipulează brânza în condiții de siguranța alimentului.</p> <p>Cum se identifică materialele de ambalare pentru fiecare sortiment în parte.</p> <p>Cum se ambalează manual</p>	<p>Atentie</p> <p>Responsabilitate</p> <p>Rigurozitate</p> <p>Profesionalism</p> <p>Meticulozitate</p> <p>Curatenie</p> <p>Îndemânare</p>

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

		brânzeturile, în condiții de siguranța alimentului Cum se menține aria de lucru în condiții de igienă.
<p>Gama de variabile:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Materiale de ambalare: cartonul, hârtia, folia de aluminiu, celofanul, materialele plastice, membrane naturale, etc. • Echipamente: mașini de ambalare de diferite tipuri, în funcție de sortimentul de brânză supus ambalării, parafinator cu acționare mecanică, mașini de ambalat brânzeturile în folie de material plastic, etc. • Documente specifice : fișa tehnologică a produsului. • Cerințe în vigoare: regulamente, proceduri interne, standarde de calitate / specificații tehnice, regulile de igienă și siguranță a alimentelor, legislația în vigoare, etc. • Persoane abilitate: superiorul tehnic sau superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne. 		
<p>Tehnici de evaluare recomandate: <i>Dovezi și metode de evaluare pentru rezultat și modul de realizare al acestuia</i></p> <p>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.</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> <p>Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Observația directă • Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct 		

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

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 LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

DEPOZITAREA BRÂNZETURILOR		Coduri de referință FU 41	
<i>Descrierea unității de competență</i>		NIVELUL UNITĂȚII 2	
Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare operatorului la prepararea brânzeturilor pentru a realiza depozitarea brânzeturilor.			
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 Realizează transportul brânzei în depozitele de produse finite.	1.1. Transportul brânzei în depozitele de produse finite este efectuat cu respectarea normelor de igienă și siguranța alimentelor. 1.2. Transportul brânzei în depozitele de produse finite este realizat conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.	<u>Persoana supusa evaluării demonstrează ca știe și înțelege:</u> Cum se aplică procedurile interne. Cum se aplică instrucțiunile de lucru . Cum se verifică starea de igienă a spațiilor și a echipamentelor. Cum se verifică și exploatează utilajele din dotare. Cum se manipulează brânza în condiții de siguranța alimentului. Cum se menține aria de lucru în condiții de igienă.	Atentie Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Meticulozitate Curatenie Îndemânare

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

<p>2. Verifică condițiile de microclimat din depozitul de produse finite.</p>	<p>2.1. Verificarea condițiilor de microclimat din depozitul de maturare este efectuată cu respectarea instrucțiunilor tehnologice</p> <p>2.2. Înregistrarea parametrilor se face conform instrucțiunilor de lucru și procedurilor interne.</p> <p>2.3. Condițiile de microclimat sunt specifice fiecărui sortiment de brânză în parte.</p>	<p><u>Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege:</u></p> <p>Cum se aplică procedurile interne.</p> <p>Cum se verifică starea de igienă a spațiilor și a echipamentelor.</p> <p>Cum se aplică instrucțiunile de lucru .</p> <p>Cum se citesc, interpretează și înregistrează parametrii de microclimat: temperatura și umiditatea.</p> <p>Cum se menține aria de lucru în condiții de igienă.</p>		
<p>Gama de variabile:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parametrii urmăriți : temperatura și umiditatea aerului. • Produce finite: brânzeturi proaspete, brânzeturi fermentate, brânzeturi opărite, brânzeturi frământate, brânzeturi în saramură, brânzeturi topite, etc. • Echipamente: cărucioare pentru transport, electrostivuitoare, elevatoare pentru brânzeturi, stelaje pentru depozitarea brânzeturilor, cântare, etc. • Aparatură de măsurare și control : umidometru, termometru, etc. • Documente specifice : fișa tehnologică a produsului. • Cerințe în vigoare: regulamente, proceduri interne, standarde de calitate / specificații tehnice, regulile de igienă și siguranță a alimentelor, legislația în vigoare, etc. • Persoane abilitate: superiorul tehnic sau superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne. 				

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

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 LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

IGIENIZAREA ECHIPAMENTELOR		Coduri de referință FU 42	
<p><i>Descrierea unității de competență</i></p> <p>Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare operatorului la prepararea brânzeturilor pentru asigurarea igienizării echipamentelor respectând normele/ reglementările în vigoare.</p>		<p>NIVELUL UNITĂȚII</p> <p>2</p>	
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
<p>1. Efectuează igienizarea echipamentelor</p>	<p>1.1. Igienizarea echipamentelor de lucru este efectuată corespunzător cerințelor specifice pentru fiecare echipament.</p> <p>1.2. Igienizarea echipamentelor de lucru este efectuată conform programului de igienizare, cu respectarea instrucțiunilor/procedurilor de lucru.</p>	<p>• <u>Persoana supusa evaluării demonstrează ca stie și intelege:</u></p> <p>Cum se asigură și se menține în permanență starea de igienă a echipamentelor de lucru cu respectarea normelor de siguranță și securitate în muncă și cu respectarea regulilor de igienă și siguranța alimentelor</p> <p>Cum se identifică, folosesc și se depozitează materialele de igienizare.</p>	<p>Atentie</p> <p>Responsabilitate</p> <p>Rigurozitate</p> <p>Profesionalism</p> <p>Meticulozitate</p> <p>Curatenie</p> <p>Atentie distributiva</p>

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

		<p>Cum se demontează/montează toate traseele și echipamentele în conformitate cu programul de igienizare.</p> <p>Cum se aplică normele de bune practici de igienă și producție.</p> <p>Cum și când sunt remediate</p>	
<p>2 Verifică igienizarea echipamentelor</p>	<p>2.1. Verificarea igienizării echipamentelor se execută cu respectarea normelor de siguranță și securitate în muncă și cu respectarea regulilor de igienă și siguranța alimentelor</p>	<p>neconformitățile</p>	
<p>Gama de variabile:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Materiale de igienizare : agenți de spalare și dezinfectare specifici industriei laptelui. • Mijloace de igienizare : manuale, mecanice, chimice,etc. • Ustensile de igienizare : găleți, furtunuri, perii, etc. • Cerințe în vigoare : norme, regulamente, instrucțiuni de lucru, proceduri interne, norme de igienă și siguranță a alimentelor, norme de siguranță și securitate în muncă,etc. • Persoane abilitate : superiorul tehnic sau superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/procedurile interne. • Neconformități: echipamente nefuncționale, neigienizate, etc 			
<p>Tehnici de evaluare recomandate:</p>			

OPERATOR LA PREPARAREA BRÂNZETURILOR

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.