

Standard ocupațional:

OPERATOR FABRICARE CONSERVE

În sectorul: Industria alimentara, a bauturilor si tutunului

Cod
Data aprobarii
Denumire document SO_Operator fabricare conserve
Versiunea
Data revizuire preconizata

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

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

Inițiatorul standardului: Comitetul Sectorial Industrie Alimentara

Expertul coordonator pe sector: Ruxandra Stănică, economist în domeniul agroalimentar ,
Federația Patronală Română din Industria Alimentară - ROMALIMENTA-

Realizatorii standardului ocupațional:

Ruxandra Stănică, economist în domeniul agroalimentar , Federația Patronală Română din Industria Alimentară - ROMALIMENTA-

Daniela Voica, inginer tehnolog industrie alimentară, Patronatul Român din Industria de Morărit Panificație și Produse Făinoase ROMPAN;

Gabriela Coleta, chimist, fabrica de conserve legume-fructe Leader Intl SA

Verificatorii standardului ocupațional:

Daniela- Paula Ursu, inginer de controlul calității produselor alimentare , Asociația Română a Cărnii

Autorul calificării:

Ruxandra Stănică, economist în domeniul agroalimentar , Federația Patronală Română din Industria Alimentară - ROMALIMENTA-

Descrierea ocupației

1) Contextul ocupației:

Ocupația se aplică operatorilor la mașinile și utilajele care își desfășoară activitatea în unitățile cu profil alimentar specializate în fabricarea conservelor.

2) Procesul de lucru:

Activitatea implica probleme de planificare și organizare a locului de muncă specifice.

Ocupația presupune relații de colaborare cu membrii echipei, cât și alte competențe generale la locul de munca.

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;

3) Lista funcțiilor majore:

Principalele funcții îndeplinite operatorul fabricare conserve sunt următoarele:

- Aprovizionarea cu materiale auxiliare
- Realizarea conservelor
- Tratarea termică
- Marcarea
- Etichetarea
- Transportul și depozitarea conservelor

4) Alte informații relevante

Materiile prime folosite pot fi: fructe, legume, carne, pește. Utilajele, echipamentele și instalațiile folosite sunt specifice ocupației. Ocupația presupune și o bună rezistență la condițiile de lucru relativ dificile: condiții de umiditate, variații de temperatură, lucrul în picioare, zgomot.

Utilajele, echipamentele și instalațiile folosite sunt specifice ocupației. Preparatorul de conserve trebuie să aibă cunoștințe a bunelor practici de igienă și producție. Totodată trebuie respectate normele de protecție a mediului și normele privind securitatea și sănătatea în muncă.

<p>Unitățile de competențe cheie</p> <p>Sectorul a ales a se completa dupa definirea celor la nivel national</p>	<p>Cod de referință:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p><i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i></p> </div>
<p>Unitățile de competențe generale</p> <p>Titlul unității 1: Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă</p> <p>Titlul unității 2: Aplicarea normelor de protecția mediului</p> <p>Titlul unității 3: Organizarea activității proprii</p> <p>Titlul unității 4: Aplicarea normelor de igienă și de siguranța alimentelor</p> <p>Titlul unității 5 : Întocmirea documentelor specifice</p>	<p>Cod de referință:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p><i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i></p> </div>
<p>Unitățile de competențe specifice</p> <p>Titlul unității 1: Aprovizionarea cu materiale auxiliare pentru realizarea conservelor</p> <p>Titlul unității 2: Realizarea conservelor</p> <p>Titlul unității 3 : Tratarea termică a conservelor</p> <p>Titlul unității 4 : Ștanțarea conservelor</p> <p>Titlul unității 5: Etichetarea conservelor</p> <p>Titlul unitatii 6: Transportul și depozitarea conservelor</p>	<p>Cod de referință:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p><i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i></p> </div>

APLICAREA NORMELOR DE SECURITATE ȘI SĂNĂTATE ÎN MUNCĂ

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.

Coduri de referință FU1

Se completează de către
Διπλωματούχος

**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. Aplică normele de securitate și sănătate în muncă	1.1. Efectuarea cu responsabilitate a activităților specifice în condiții de	<u>Sunt cunoscute si intelese:</u> Cum se efectuează cu responsabilitate activitățile	Atentie Responsabilitate Spirit de observatie

	<p>securitate și cu respectarea permanentă a normele în vigoare, pentru asigurarea securității personale și a celorlalți participanți la proces.</p> <p>1.2. Însușirea clară și corectă, în conformitate cu specificul locului de muncă, a legislației și normelor de securitate și sănătate în muncă, prin instructaje periodice și prin aplicații practice.</p> <p>1.3. Întreținerea și utilizarea corectă și permanentă a echipamentului de protecție din dotare se realizează în conformitate cu regulamentele/procedurile</p>	<p>specifice în condiții de securitate și cu respectarea permanentă a normele în vigoare, pentru asigurarea securității personale și a celorlalți participanți la proces</p> <p>Cum se realizează 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</p> <p>Cum se realizează 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>Cum se realizează identificarea și eliminarea cu promptitudine a deficiențelor constatate în aplicarea</p>	<p>Operativitate</p> <p>Grija pentru sine și pentru ceilalti</p>
--	--	--	--

	<p>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>normelor de securitate și sănătate în muncă.</p> <p>Cum sunt identificate situațiile de risc prompt și rapid pe toată durata desfășurării activității</p> <p>Cum se face raportarea în timp util, către persoanele abilitate a pericolelor care apar la locul de muncă, conform regulamentelor /procedurilor interne</p> <p>Cum se lucrează cu responsabilitate pentru evitarea situațiilor de risc.</p> <p>Cum se realizează intervenția promptă în situații neprevăzute conform regulamentelor /procedurilor interne</p>	
<p>2. Identifică situațiile de risc</p>	<p>2.1. Situațiile de risc sunt identificate prompt și rapid pe toată durata desfășurării</p>	<p>Cum sunt aplicate măsurile de urgență și de evacuare cu rapiditate, luciditate și corectitudine, respectând regulamentele /procedurile interne,</p>	

	<p>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>specifice locului de muncă</p> <p>Cum sunt aplicate procedurile de intervenție în caz de accident corespunzător cu tipul accidentului</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</p>		

	<p>interne, specifice locului de muncă.</p> <p>3.3. Procedurile de intervenție în caz de accident sunt aplicate cu responsabilitate și rapid, corespunzător cu tipul accidentului.</p>		
<p>Gama de variabile</p> <p>Echipament de protecție individual:</p> <p>- halat, pantalon și bluză, șorț, mănuși, cizme de cauciuc, pufoaică, cască, etc.</p> <p>Circuitul deșeurilor și reziduurilor:</p> <p>- colectare, depozitare, evacuare.</p> <p>Situații de risc/pericole:</p> <p>- căderi de la înălțime, tăieri cu echipamentele utilizate, afectarea vederii (corpuri străine), loviri, striviri, arsuri, intoxicații, electrocutări, scăpări de gaze, etc.</p> <p>Surse de poluare:</p> <p>- substanțe toxice, deșeuri, noxe, etc.</p> <p>Deficiențe:</p>			

- apariția substanțelor poluante
- accidente în timpul lucrului etc.

Cerințe în vigoare:

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

Tehnici de evaluare recomandate:

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

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

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

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

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

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

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

Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere

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

unitate)

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

APLICAREA NORMELOR DE PROTECȚIE A MEDIULUI				Coduri de referință
Descriere Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pentru a aplica eficient și responsabil normele de protecția mediului. Unitatea presupune utilizarea și menținerea echipamentelor în condiții corespunzătoare, precum și colectarea, depozitarea, evacuarea corectă a deșeurilor și reziduurilor în vederea prevenirii poluării mediului. Unitatea se aplică tuturor ocupațiilor din industria alimentară.				<i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</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. Aplică normele de protecție a mediului	1.1. Efectuarea cu responsabilitate a activităților specifice și cu respectarea permanentă a normele de protecție a mediului în vigoare.	<u>Sunt cunoscute si intelese:</u> Cum se efectuează cu responsabilitate activitățile	Atentie Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism	

	<p>1.2. Însușirea clară și corectă, în conformitate cu specificul locului de muncă, a legislației și normelor de protecție a mediului, prin instructaje periodice și prin aplicații practice.</p> <p>1.3. Respectarea permanentă a circuitului deșeurilor și reziduurilor, conform reglementărilor interne.</p> <p>1.4. Întreținerea și utilizarea corectă și permanentă a echipamentelor din dotare se realizează în conformitate cu regulamentele/procedurile interne și normele în vigoare.</p> <p>1.5. Identificarea și eliminarea cu promptitudine a deficiențelor constatate în aplicarea normelor de protecție a mediului, în vederea prevenirii poluării.</p>	<p>specifice cu respectarea permanentă a normele de protecție a mediului în vigoare</p> <p>Cum se însușesc clar și corect, în conformitate cu specificul locului de muncă legislația și normelor de protecție a mediului, prin instructaje periodice și prin aplicații practice</p> <p>Cum se respectă circuitul deșeurilor și reziduurilor, conform reglementărilor interne</p>	<p>Spirit de observație</p> <p>Indemânare</p> <p>Operativitate</p> <p>Acuratețe</p>
2. Identifică sursele de poluare	2.1. Sursele de poluare sunt identificate prompt și cu acuratețe pe toată durata	Cum se efectuează întreținerea și utilizarea corectă și	

	<p>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>permanentă a echipamentelor din dotare se realizează în conformitate cu regulamentele/procedurile interne și normele în vigoare</p> <p>Cum se realizează identificarea și eliminarea cu promptitudine a deficiențelor constatate în aplicarea normelor de protecție a mediului, în vederea prevenirii poluării</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 poluare sunt aplicate cu responsabilitate și rapid, corespunzător cu tipul sursei de poluare.</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>	

		<p>identificate, conform 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 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 poluare corespunzător cu tipul sursei de poluare</p>	
--	--	---	--

<p>Gama de variabile</p> <p>Echipament de protecție individual:</p> <ul style="list-style-type: none"> - halat, pantalon și bluză, șorț, mănuși, cizme de cauciuc, pufoaică, cască, etc. <p>Circuitul deșeurilor și reziduurilor:</p> <ul style="list-style-type: none"> - colectare, depozitare, evacuare. <p>Situații de risc/pericole:</p> <ul style="list-style-type: none"> - căderi de la înălțime, tăieri cu echipamentele utilizate, afectarea vederii (corpuri străine), loviri, striviri, arsuri, intoxicații, electrocutări, scăpări de gaze, etc. <p>Surse de poluare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - substanțe toxice, deșeuri, noxe, etc. <p>Deficiențe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - apariția substanțelor poluante - accidente în timpul lucrului etc. <p>Cerințe în vigoare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - norme, regulamente, proceduri interne, politica de mediu etc. 			
<p>Tehnici de evaluare recomandate:</p>			

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 prezentat

ORGANIZAREA ACTIVITĂȚII PROPRII			
Descriere 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.			Coduri de referință <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i> </div>
			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 obiectivele și sarcinile	1.1. Identificarea corectă a obiectivelor de realizat se face în funcție de specificul activității și a termenului final. 1.2. Identificarea corectă a tuturor sarcinilor se face prin defalcarea acestora din obiectivele stabilite, în ordinea priorităților, astfel încât să se asigure un	<u>Sunt cunoscute și înțelese:</u> Cum se realizează identificarea obiectivelor de realizat se face în funcție de specificul activității și a termenului final Cum se realizează identificarea	Atentie Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Spirit de observatie Indemânare Operativitate

	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.	tuturor sarcinilor prin defalcarea acestora din obiectivele stabilite, în ordinea priorităților, astfel încât să se asigure un flux normal de activități –respectarea normelor de timp	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 activităților se face cu respectarea termenului de finalizare a obiectivelor și a normelor de timp, pentru fiecare operație în parte. 2.3. Etapele de realizare a activităților proprii sunt stabilite corect, astfel încât să corespundă fazelor procesului tehnologic. 2.4. Etapele de realizare a activităților proprii sunt stabilite corect, ținând cont	Cum se realizează analizarea documentației , pentru a stabili posibilitatea realizării practice se face în funcție de condițiile tehnice existente Cum se realizează stabilirea etapelor de realizare a activităților proprii în funcție de specificul activității	

	<p>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>Cum se realizează stabilirea etapelor de realizare a activităților cu respectarea termenului de finalizare a obiectivelor și a normelor de timp, pentru fiecare operație în parte</p>	
3. Pregătește locul de muncă	<p>3.1. Pregătirea corespunzătoare a tuturor materiilor prime necesare.</p> <p>3.2. Pregătirea cu atenție a materialelor auxiliare.</p> <p>3.3. Starea de funcționare a utilajelor și echipamentelor de lucru este verificată, cu atenție, conform instrucțiunilor de lucru.</p> <p>3.4. Echipamentele și utilajele sunt reglate cu rigurozitate, la parametrii de exploatare prescriși în tehnologia de fabricație.</p>	<p>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>3.5. Aplicarea corectă a principiilor ergonomice în organizarea locului de muncă.</p> <p>3.6. Menținerea permanentă a microclimatului optim la locul de muncă.</p> <p>3.7 Neconformitățile minore ale materiilor prime, materialelor auxiliare, echipamentelor și utilajelor sunt eliminate cu minuțiozitate.</p> <p>3.8. Raportarea în timp util, către persoanele abilitate a deficiențelor majore constatate, conform regulamentelor /procedurilor interne.</p>	<p>Cum sunt stabilite etapele de realizare a activităților proprii ținând cont de eventualele situații neprevăzute ce apar pe parcurs</p> <p>Cum se realizează pregătirea corespunzătoare a tuturor materiilor prime necesare</p> <p>Cum se realizează pregătirea materialelor auxiliare</p> <p>Cum este verificată starea de funcționare a utilajelor și echipamentelor de lucru conform instrucțiunilor de lucru</p>	
--	---	---	--

		<p>Cum sunt reglate echipamentele și utilajele la parametrii de exploatare prescriși în tehnologia de fabricație</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 materiilor prime, materialelor</p>	
--	--	---	--

		<p>auxiliare, 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>Gama de variabile</p> <p>Materii prime, materiale auxiliare, semifabricate și produse finite specifice subsectorului de activitate</p> <p>Procesul tehnologic/ specificul activității specific subsectorului de activitate</p> <p>Tipuri de documente: - note de transfer, fișe de recepție, note de cântar, procese verbale de predare-primire, rapoarte de producție, etc.</p> <p>Utilaje, echipamente și ustensile de lucru</p>			

specifice subsectorului de activitate

Situații neprevăzute:

- echipamente igienizate necorespunzător
- echipamente nefuncționale
- accidente în timpul lucrului etc.

Cerințe în vigoare:

- norme, regulamente, proceduri interne, etc.

Persoane abilitate:

- superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne

Tehnici de evaluare recomandate:

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

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

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

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

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

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

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

Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere

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

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

APLICAREA NORMELOR DE IGIENĂ ȘI DE SIGURANȚA ALIMENTELOR			Coduri de referință
			Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări
Descriere 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.			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. Aplică normele de igienă individuală și de menținere a stării de sănătate	1.1. Menținerea igienei individuale se face cu respectarea permanentă a normelor în vigoare. 1.2. Menținerea stării de sănătate se realizează conform normelor și procedurilor în vigoare 1.3. Menținerea igienei echipamentului de protecție se face conform normelor în vigoare, a regulamentelor/ procedurilor interne.	<u>Sunt cunoscute și înțelese:</u> Cum și de ce se menține igiena individuală e cu respectarea normelor în vigoare Cum și de ce se menține starea de sănătate conform normelor și procedurilor în vigoare Cum și de ce se menține igiena	Atenție Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Meticulozitate Curățenie

<p>2. Verifică igienizarea spațiilor de lucru</p>	<p>2.1. Verificarea igienizării corecte a spațiilor de lucru se face în mod planificat, conform regulamentelor/procedurilor interne.</p> <p>2.2. Observațiile făcute sunt înregistrate adecvat în documentele corespunzătoare</p> <p>2.3. Raportarea în timp util, către persoanele abilitate a deficiențelor constatate în igienizarea spațiilor de lucru, conform regulamentelor /procedurilor interne.</p>	<p>echipamentului de protecție se face conform normelor în vigoare, a regulamentelor/ procedurilor interne.</p> <hr/> <p>Cum, când și de ce se verifică 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 regulamentelor/procedurilor interne.</p> <p>3.2. Observațiile făcute sunt înregistrate adecvat în documentele corespunzătoare.</p> <p>3.3. Soluționarea operativă a eventualelor abateri de la normele de igienă și siguranța alimentelor, conform procedurilor interne</p>	<p>Cum 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>Cum se realizează verificarea</p>	

		<p>igienizării corecte a echipamentelor de lucru conform 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, șorțuri, cizme, mănuși, etc.

Tipuri de documente:

- note de transfer, fișe de recepție, note de cântar, procese verbale de predare-primire, rapoarte de producție, etc.

Situații neprevăzute:

- echipamente igienizate necorespunzător
- echipamente nefuncționale
- accidente în timpul lucrului etc.

Cerințe în vigoare:

- norme, regulamente, proceduri interne, etc.

Tipuri de raportare:

- verbal, scris

Persoane abilitate:

- superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne

Tehnici de evaluare recomandate:

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

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

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

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

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă

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

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

Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere

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

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

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>Sunt cunoscute si intelese:</u> Cum se identifică corect documentul în funcție de etapa de lucru în care se află. Cum sunt consultate cu atenție, înțelese și dacă este cazul clarificate documentele identificate	Atentie Resposabilitate 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	Cum se stabilesc etapelor de completare a datelor în documentele specifice în funcție de etapele procesului tehnologic. Cum și unde sunt corect	

APROVIZIONAREA CU MATERIALE AUXILIARE PENTRU REALIZAREA CONSERVELOR			Coduri de referință <i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i>
<p>Descrierea unității de competență</p> <p>Unitatea se referă la cunoștințele și deprinderile necesare operatorului la fabricarea conservelor pentru aprovizionarea cu materiale auxiliare necesare în procesul desfășurat. Unitatea se aplică în secția de producție sau în depozitul tampon al fabricii. Operația cuprinde indentificarea materialelor auxiliare ce vor fi folosite în proces, cântărirea și/sau numărarea materialelor auxiliare necesare, transportul și/sau manipularea către secția de preparare.</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
1. Identifică materialele auxiliare ce vor fi folosite în proces	1.1. Identificarea produselor finite se face în conformitate cu instrucțiunile de lucru 1.2. Identificarea materilor auxiliare se realizează cu atenție, în conformitate cu tipul produsului finit 1.3. Materialele auxiliare sunt identificate corect, cu respectarea comenzii	<p><u>Sunt cunoscute si intelese:</u></p> <p>Cum se identifică produselor finite în conformitate cu instrucțiunile de lucru</p> <p>Cum se identifică materiile auxiliare în conformitate cu tipul produsului finit</p>	Atenție Resposabilitate Rigurozitate Profesionalism Operativitate Acuratete
2. Cântărește și/sau numără materiale auxiliare necesare	2.1. Cantitățile necesare de materiale		

	<p>auxiliare sunt stabilite cu discernământ în funcție de instrucțiunile de lucru</p> <p>2.2. Aprovizionarea corespunzătoare cu materiale auxiliare se face cu respectarea continuității producției.</p> <p>2.3. Evidența clară a stocurilor din depozit se face prin înregistrarea corectă a cantităților preluate</p> <p>2.4. Așezarea cu atenție a materialelor auxiliare dozate în recipienti corespunzători tipului de produs transportat</p>	<p>Cum se identifică materiile auxiliare cu respectarea comenzii</p> <p>Cum sunt stabilite cantitățile necesare de materiale auxiliare în funcție de instrucțiunile de lucru și folosind echipamente corespunzătoare</p> <p>Cum se face aprovizionarea corespunzătoare cu materiale auxiliare cu respectarea</p>	
<p>3. Transportă materialele auxiliare către secția de producție</p>	<p>3.1. Transportul este efectuat folosind echipamente de transport adecvate tipului de produs</p> <p>3.2. Transportul este efectuat folosind echipamente de transport igienizate în conformitate cu normele de igienă impuse</p> <p>3.3. Transportul este efectuat folosind echipamente de transport aflate în stare bună de funcționare</p>	<p>continuității producției</p> <p>Cum se face evidența clară a stocurilor din depozit prin înregistrarea în documente specifice</p> <p>Cum se face așezarea cu atenție a materialelor auxiliare dozate</p>	

	3.4. Eventualele neconformități sunt operativ soluționate, conform procedurilor interne	în recipiente corespunzătoare tipului de produs transportat	
4. Manipulează materiile prime și auxiliare către secția de producție	<p>4.1. Manipularea este efectuată cu atenție în funcție de tipul de produs</p> <p>4.2. Materiile prime și auxiliare sunt manipulate cu respectarea regulilor specifice de manipulare</p> <p>4.3. Manipularea este realizată corect, cu respectarea normelor de igienă</p> <p>4.4. Eventualele neconformități sunt operativ soluționate, conform procedurilor interne</p>	<p>Cum se efectuează transportul folosind echipamente de transport adecvate tipului de produs</p> <p>Cum se efectuează transportul folosind echipamente de transport igienizate în conformitate cu normele de igienă impuse</p> <p>Cum se efectuează transportul folosind echipamente de transport aflate în stare bună de funcționare</p> <p>Cum și când se soluționează eventualele neconformități</p>	

		<p>conform procedurilor interne</p> <p>Cum este efectuată manipularea în funcție de tipul de produs</p> <p>Cum sunt manipulate materiile prime și auxiliare cu respectarea regulilor specifice de manipulare</p> <p>Cum este realizată manipularea, cu respectarea normelor de igienă</p> <p>Cum și când se soluționează eventualele neconformități conform procedurilor interne</p>	
<p>Gama de variabile:</p> <p>Produse finite: - tipuri de conserve în diferite ambalaje</p>			

Materii prime:

- fructe
- legume
- carne
- pește

Materii auxiliare:

- săruri minerale
- substanțe îndulcitoare
- acizi alimentari
- condimente
- coloranți
- agenți de gelificare
- conservanți
- etc.

Echipamente în dotare:

- cântare
- balanțe
- EURO paleți ,
- lăzi paletă din lemn,
- electropalan,
- electrostivuator,
- recipiente specifici

- etc.

Tipuri de documente:

- note de transfer, fișe de recepție, note de cântar, procese verbale de predare-primire, rapoarte de producție, etc.

Cerințe în vigoare:

- norme, regulamente, proceduri interne etc.

Neconformități:

- echipamente igienizate necorespunzător

- echipamente nefuncționale

- accidente în timpul lucrului etc.

Tehnici de evaluare recomandate:

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

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

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

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

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

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

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

Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere

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

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

REALIZAREA CONSERVELOR			Coduri de referință
			Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări
<p>Descrierea unității de competență</p> <p>Unitatea se referă la cunoștințele și deprinderile necesare operatorului pentru pregătirea ambalajelor, alimentarea dozatoarelor, reglarea parametrilor de funcționare și verificarea închiderii conservelor.</p> <p>Unitatea se aplică în secția de producție.</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
1.Pregătește ambalajele	<p>1.1. Ambalajele sunt corect alese conform tipului de produs ce urmează a fi ambalat</p> <p>1.2. Ambalajele sunt pregătite corespunzător materialului din care acestea sunt confecționate și în funcție de instrucțiunile de lucru</p> <p>1.3. Ambalajele sunt pregătite cu respectarea normelor de igienă impuse</p>	<p><u>Sunt cunoscute și înțelese:</u></p> <p>Cum sunt alese ambalajele conform tipului de produs ce urmează a fi ambalat</p> <p>Prin ce metode sunt pregătite ambalajele corespunzător materialului din care acestea sunt</p>	<p>Atentie</p> <p>Responsabilitate</p> <p>Rigurozitate</p> <p>Profesionalism</p> <p>Operativitate</p> <p>Acuratete</p>

<p>2. Alimentează dozatoarele cu materiale auxiliare</p>	<p>2.1. Echipamentele de dozare sunt alimentate cu atenție în funcție de specificul instalației din care face parte</p> <p>2.2. Echipamentele de dozare sunt alimentate corespunzător, în funcție de specificul produsului</p> <p>2.3. Echipamentele de dozare sunt alimentate cu respectarea condițiilor de igienă</p>	<p>confeționate și în funcție de instrucțiunile de lucru</p> <p>Cum sunt pregătite ambalajele cu respectarea normelor de igienă impuse</p> <p>Cum sunt alimentate echipamentele de dozare în</p>	
<p>3. Reglează parametrii de funcționare ai dozatoarelor</p>	<p>3.1. Reglarea corectă a parametrilor de funcționare este efectuată în conformitate cu procedura de lucru</p> <p>3.2. Parametrii sunt reglați cu atenție pentru a asigura închiderea ermetică a recipientelor cu produs</p> <p>3.3. Reglarea parametrilor este făcută cu discernământ pentru a se evita staționarea recipientelor pline după închide</p> <p>3.4. Parametrii de funcționare sunt înregistrați și interpretați în conformitate cu instrucțiunile de lucru</p> <p>3.5. Eventualele neconformități sunt</p>	<p>funcție de specificul instalației din care face parte</p> <p>Cum sunt alimentate echipamentele de dozare în funcție de specificul produsului</p> <p>Cum sunt alimentate echipamentele de dozare cu respectarea condițiilor de igienă</p> <p>Cum se reglează parametrii de funcționare în conformitate cu</p>	

	operativ soluționate, conform procedurilor interne	procedura de lucru	
4. Verifică închiderea conservelor	<p>4.1. Operația de închidere a conservelor este verificată cu atenție, vizual</p> <p>4.2. Operația de închidere a conservelor este verificată conform procedurilor de lucru pentru depistarea neconformităților</p> <p>4.3. Eventualele neconformități sunt operativ soluționate, conform procedurilor interne</p>	<p>Cum se reglează parametrii pentru a asigura închiderea ermetică a recipientelor cu produs</p> <p>Cum se reglează parametrii pentru a se evita staționarea recipientelor pline după închidere</p> <p>Cum sunt înregistrați și interpretați parametrii în conformitate cu instrucțiunile de lucru</p> <p>Cum și când se soluționează eventualele neconformități conform procedurilor interne</p>	
		În ce fel este verificată operația de închidere a	

		<p>conservelor</p> <p>Cum este verificată operația de închidere a conservelor conform procedurilor de lucru pentru depistarea neconformităților</p> <p>Cum și când se soluționează eventualele neconformități conform procedurilor interne</p>	
--	--	---	--

Gama de variabile:

Utilajele folosite:

- mașini de dozat pentru produse solide,
- mașini de dozat pentru produse lichide ,
- dozatoare pentru produse vascoase,
- mașini de închis semiautomate,
- mașini de închis automate,

- mașini speciale sub vid,
- pompe,
- mașini de închis,
- benzi transportoare, etc.

Metode de pregătire a ambalajelor:

- spălare,
- aburire,
- ozonizare etc.

Tipuri de ambalaje folosite:

- sticle,
- borcane,
- cutii metalice etc.

Produsele dozate:

- de tip solid,
- lichid,
- solid-lichid, etc.

Metode de ambalare/ dozare:

- manual
- mecanizat

Parametri:

- timp, temperatură, presiune etc.

Tipuri de documente:

- note de transfer, fișe de recepție, note de cântar, procese verbale de predare-primire, rapoarte de producție, etc.

Cerințe în vigoare:

- norme, regulamente, proceduri interne, instrucțiuni de lucru etc.

Neconformități:

- echipamente igienizate necorespunzător

- echipamente nefuncționale

- accidente în timpul lucrului etc.

Tehnici de evaluare recomandate:

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

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

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

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

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

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

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

Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere

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

unitate) Cunoștințele și capacitatea de înțelegere a candidatului pot fi de asemenea demonstrate prin dovezile de performanță prezentate.			
TRATAREA TERMICĂ A CONSERVELOR			Coduri de referință <i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i>
Descrierea unității de competență Unitatea se referă la cunoștințele și deprinderile necesare operatorului pentru operația de tratare termică a conservelor pentru asigurarea conservabilității. Cuprinde operațiunile de pregătire a utilajului de tratare termică, alimentarea utilajului, reglarea parametrilor de funcționare , descărcarea utilajului, răcirea conservelor si verificarea calității operației de tratare termică.. Unitatea se aplică în secția de producție.			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 utilajul de tratare termică	1.1. Produsul este încadrat în grupa de conserve corespunzătoare în funcție de tipul acestuia 1.2. Utilajul de tratare termică este ales conform tipului de produs de conservat 1.3. Efectuarea igienizării utilajului este verificată în conformitate cu normele de	<u>Sunt cunoscute si intelese:</u> Cum este încadrat produsul în grupa de conserve corespunzătoare în funcție de tipul acestuia	Atentie Resposabilitate Rigurozitate Profesionalism

	<p>igienă impuse</p> <p>1.4. Starea de funcționare a utilajului este verificată conform instrucțiunilor de lucru</p>	<p>Cum este ales utilajul de tratare termică conform tipului de produs de conservat</p>	
2. Alimentează utilajul de tratare termică cu conserve	<p>2.1. Utilajul de tratare termică este alimentat conform procedurilor/ instrucțiunilor de lucru</p> <p>2.2. Utilajul de tratare termică este alimentat corespunzător, în funcție de specificul produsului</p> <p>2.3. Utilajul de tratare termică este alimentat cu respectarea condițiilor de igienă</p>	<p>Cum este verificată efectuarea igienizării utilajului în conformitate cu normele de igienă impuse</p> <p>Cum este verificată starea de funcționare a utilajului conform instrucțiunilor de lucru</p>	
3. Reglează parametrii de funcționare ai utilajului de tratare termică	<p>3.1. Reglarea corectă a parametrilor de funcționare este efectuată cu acuratețea cerută</p> <p>3.2. Parametrii de funcționare sunt reglați cu discernământ în funcție de sortimentul de conserve</p> <p>3.3. Parametrii de funcționare sunt înregistrați și interpretați în conformitate cu instrucțiunile de lucru</p> <p>3.4. Eventualele neconformități sunt operativ soluționate, conform procedurilor interne</p>	<p>Cum este alimentat utilajul de tratare termică conform procedurilor/ instrucțiunilor de lucru</p> <p>Cum este alimentat utilajul de tratare termică în funcție de specificul produsului</p>	

4.Descarcă utilajul pentru tratarea termică	<p>4.1. Utilajul este descărcat cu respectarea normelor specifice locului de muncă</p> <p>4.2. Utilajul este corect oprit în conformitate cu specificațiile tehnice</p> <p>4.3. Eventualele neconformități sunt operativ soluționate, conform procedurilor interne</p>	<p>Cum este alimentat utilajul de tratare termică cu respectarea condițiilor de igienă</p> <p>Cum se realizează reglarea parametrilor de funcționare</p> <p>Cum se realizează reglarea parametrilor de funcționare în funcție de sortimentul de conserve</p>	
5. Răcește conservele	<p>5.1. Răcirea conservelor se face corect cu respectarea normelor de igienă impuse</p> <p>5.2. Răcirea conservelor se realizează adecvat cu verificarea în prealabil efectuarea analizei proprietăților organoleptice, fizico- chimice și microbiologice ale apei utilizate</p> <p>5.3. Eventualele neconformități sunt operativ soluționate, conform procedurilor interne</p>	<p>Cum sunt înregistrați și interpretați parametrii de funcționare în conformitate cu instrucțiunile de lucru</p> <p>Cum și când se soluționează eventualele neconformități conform procedurilor interne</p>	
6. Verifică operația de tratare termică	<p>6.1. Operația de de tratare termică a conservelor este verificată cu atenție, vizual</p> <p>6.2. Operația de de tratare termică a</p>	<p>Cum este descărcat utilajul cu respectarea normelor specifice</p>	

	<p>conservelor este verificată conform procedurilor de lucru pentru depistarea neconformităților</p> <p>6.3. Eventualele neconformități sunt operativ soluționate, conform procedurilor interne</p>	<p>locului de muncă</p> <p>Cum este oprit utilajul în conformitate cu specificațiile tehnice</p> <p>Cum și când se soluționează eventualele neconformități conform procedurilor interne</p> <p>Cum se realizează răcirea conservelor cu respectarea normelor tehnologice</p> <p>Cum se realizează răcirea conservelor cu verificarea în prealabil a efectuării analizei proprietăților organoleptice, fizico-chimice și microbiologice ale apei utilizate</p> <p>Cum și când se soluționează eventualele neconformități</p>	
--	---	--	--

		<p>conform procedurilor interne</p> <p>În ce fel este verificată de tratare termică a conservelor</p> <p>Cum este verificată operația de tratare termică a conservelor conform procedurilor de lucru pentru depistarea neconformităților</p> <p>Cum și când se soluționează eventualele neconformități conform procedurilor interne</p>	
<p>Gama de variabile:</p> <p>Tipuri de utilaje: autoclave, sterilizatoare</p> <p>Tipuri de tratamente aplicate: sterilizare, pasteurizare</p> <p>Tipuri de ambalaje folosite:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sticle, - borcane, - cutii metalice etc. 			

Produsele dozate:

- de tip solid,
- lichid,
- solid-lichid, etc.

Parametri:

- timp, temperatură, presiune etc.

Cerințe în vigoare:

- norme, regulamente, proceduri interne, instrucțiuni de lucru etc.

Neconformități:

- echipamente igienizate necorespunzător
- echipamente nefuncționale
- accidente în timpul lucrului etc.

Tehnici de evaluare recomandate:

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

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

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

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

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

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

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

Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere

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

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

--

ȘTAŢAREA CONSERVELOR			Coduri de referință <i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i>
<p>Descrierea unității de competență</p> <p>Unitatea se referă la cunoștințele și deprinderile necesare operatorului pentru ștanțarea conservelor. Operația cuprinde: alimentarea aparatului de ștanțare, reglarea parametrilor de funcționare și verificarea ștanțării.</p> <p>Unitatea se aplică în secția de producție.</p>			<p>NIVELUL UNITĂȚII: 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
1. Alimentează aparatul de ștanțare	1.1. Aparatul de ștanțare este alimentat conform procedurilor/ instrucțiunilor de lucru 1.2. Aparatul de ștanțare este alimentat corespunzător, în funcție de specificul produsului 1.3. Eventualele neconformități sunt operativ soluționate, conform procedurilor interne	<p><u>Sunt cunoscute si intelese:</u></p> <p>Cum este alimentat aparatul de ștanțare conform procedurilor/ instrucțiunilor de lucru</p> <p>Cum este alimentat aparatul de</p>	Atentie Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Operativitate Acuratete

<p>2. Reglează parametrii de funcționare ai aparatului de ștanțare</p>	<p>2.1. Reglarea corectă a parametrilor de funcționare este efectuată cu acuratețea cerută</p> <p>2.2 Parametrii de ștanțare sunt corect setați în funcție de produs</p> <p>2.3. Parametrii de ștanțare sunt corect setați în funcție de instrucțiunile de lucru</p> <p>2.4. Parametrii de ștanțare sunt setați cu atenție astfel încât marca să fie aplicată la loc ușor vizibil</p> <p>2.5. Parametrii sunt înregistrați și interpretați în conformitate cu instrucțiunile de lucru</p> <p>2.6. Eventualele neconformități sunt operativ soluționate, conform procedurilor interne</p>	<p>ștanțare în funcție de specificul produsului</p> <p>Cum și când se soluționează eventualele neconformități conform procedurilor interne</p> <p>Cum se realizează reglarea parametrilor de ștanțare</p> <p>Cum se realizează reglarea parametrilor de ștanțare în funcție de produs</p> <p>Cum se realizează reglarea parametrilor de ștanțare în funcție de instrucțiunile de lucru</p>	
<p>3. Verifică ștanțarea</p>	<p>3.1. Verificarea atentă vizuală a ștanțării se face pentru depistarea eventualelor neconformități</p> <p>3.2. Verificarea se face cu atenție pentru fiecare ambalaj în parte</p>	<p>Cum se realizează reglarea parametrilor de ștanțare astfel încât marca să fie aplicată la loc ușor vizibil</p>	

	<p>3.3. Verificarea ștanțării se face pentru respectarea concordanței cu calitățile stabilite</p> <p>3.4. Eventualele neconformități sunt operativ soluționate, conform procedurilor interne</p>	<p>Cum sunt înregistrați și interpretați parametrii de ștanțare în conformitate cu instrucțiunile de lucru</p> <p>Cum și când se soluționează eventualele neconformități conform procedurilor interne</p> <p>Cum se face verificarea ștanțării pentru depistarea eventualelor neconformități</p> <p>Cum se face verificarea ștanțării</p> <p>Cum se face verificarea ștanțării</p> <p>Cum și când se soluționează eventualele neconformități</p>	
--	--	---	--

		conform procedurilor interne	
--	--	-------------------------------------	--

Gama de variabile:

Tipuri de utilaje: autoclave, sterilizatoare

Tipuri de ambalaje folosite:

- sticle,
- borcane,
- cutii metalice etc.

Produsele dozate:

- de tip solid,
- lichid,
- solid-lichid, etc.

Parametri:

- timp, temperatură, presiune etc.

Cerințe în vigoare:

- norme, regulamente, proceduri interne, instrucțiuni de lucru etc.

Neconformități:

- echipamente igienizate necorespunzător
- echipamente nefuncționale
- accidente în timpul lucrului etc.

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

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

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

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

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

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

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

Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere

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

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

ETICHETAREA CONSERVELOR		Coduri de referință	
		Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări	
<p>Descrierea unității de competență</p> <p>Unitatea se referă la cunoștințele și deprinderile necesare operatorului pentru etichetarea conservelor. Operația cuprinde: alimentarea aparatului de etichetare, reglarea parametrilor de funcționare și verificarea etichetării.</p> <p>Unitatea se aplică în secția de producție.</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
1. Alimentează aparatul de etichetare	1.1. Aparatul de etichetare este alimentat conform procedurilor/ instrucțiunilor de lucru 1.2. Aparatul de etichetare este alimentat corespunzător, în funcție de specificul produsului 1.3. Aparatul de etichetare este alimentat cu atenție, cu etichete ce respectă condițiile de calitate și cantitate	<p><u>Sunt cunoscute si intelese:</u></p> <p>Cum este alimentat aparatul de etichetare conform procedurilor/ instrucțiunilor de lucru</p> <p>Cum este alimentat aparatul de etichetare în funcție de</p>	Atenție Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Operativitate Acuratete

	<p>cerute</p> <p>1.4. Eventualele neconformități sunt operativ soluționate, conform procedurilor interne</p>	<p>specificul produsului</p> <p>Cum este alimentat aparatul de etichetare cu etichete ce respectă condițiile de calitate și cantitate cerute</p>	
<p>2. Reglează parametrii de funcționare ai aparatului de etichetare</p>	<p>2.1. Reglarea corectă a parametrilor de funcționare este efectuată cu acuratețea cerută</p> <p>2.2 Parametrii de etichetare sunt corect setați în funcție de produs</p> <p>2.3. Parametrii de etichetare sunt corect setați în funcție de instrucțiunile de lucru</p> <p>2.4. Parametrii de etichetare sunt setați cu atenție astfel încât eticheta să fie aplicată corect, cu respectarea zonei de aplicare și a poziției cerute de instrucțiunile de lucru</p> <p>2.5. Parametrii sunt înregistrați și interpretați în conformitate cu instrucțiunile de lucru</p> <p>2.6. Eventualele neconformități sunt operativ soluționate, conform procedurilor interne</p>	<p>Cum și când se soluționează eventualele neconformități conform procedurilor interne</p> <hr/> <p>Cum se realizează reglarea parametrilor de etichetare</p> <p>Cum se realizează reglarea parametrilor de funcționare în funcție de produs</p> <p>Cum se realizează reglarea parametrilor de etichetare în funcție de instrucțiunile de lucru</p>	
<p>3. Verifică etichetarea</p>	<p>3.1. Verificarea atentă vizuală a etichetării pentru depistarea eventualelor neconformități</p>		

	<p>3.2. Verificarea se face pentru fiecare ambalaj în parte</p> <p>3.3. Verificarea etichetării se face pentru respectarea concordanței cu calitățile stabilite</p> <p>3.4. Eventualele neconformități sunt operativ soluționate, conform procedurilor interne</p>	<p>Cum se realizează reglarea parametrilor de etichetare astfel încât eticheta să fie aplicată corect, cu respectarea zonei de aplicare și a poziției cerute de instrucțiunile de lucru</p> <p>Cum sunt înregistrați și interpretați parametrii în conformitate cu instrucțiunile de lucru</p> <p>Cum și când se soluționează eventualele neconformități conform procedurilor interne</p> <p>Cum se face verificarea etichetării pentru depistarea eventualelor neconformități</p> <p>Cum se face verificarea etichetării</p>	
--	--	---	--

		Cum și de ce se face verificarea etichetării	
		Cum și când se soluționează eventualele neconformități conform procedurilor interne	
<p>Gama de variabile:</p> <p>Tipuri de ambalaje folosite:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sticle, - borcane, - cutii metalice etc. <p>Produsele dozate:</p> <ul style="list-style-type: none"> - de tip solid, - lichid, - solid-lichid, etc. <p>Parametri:</p> <ul style="list-style-type: none"> - timp, temperatură, presiune etc. <p>Cerințe în vigoare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - norme, regulamente, proceduri interne, instrucțiuni de lucru etc. <p>Neconformități:</p>			

- echipamente igienizate necorespunzător
- echipamente nefuncționale
- accidente în timpul lucrului etc.

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

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

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

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

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

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

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

Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere

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

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

--

TRANSPORTUL ȘI DEPOZITAREA CONSERVELOR			
			Coduri de referință <i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i>
<p>Descrierea unității de competență</p> <p>Unitatea se referă la cunoștințele și deprinderile necesare operatorului pentru transportul și depozitarea conservelor. Unitatea de aplică în secțiile de producție și în depozitul tampon al fabricii. Operația cuprinde pregătirea transportului și a depozitarii, transportul și/sau manipularea conservelor, depozitarea, reglarea și menținerea parametrilor de depozitare la nivelul optim.</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
1. Pregătește transportul și depozitarea	1.1. Identificarea loturilor de transportat se face conform procedurilor interne 1.2. Identificarea depozitelor corespunzătoare produselor de depozitat se face cu respectarea procedurilor interne 1.3. Identificarea echipamentelor de	<p><u>Sunt cunoscute si intelese:</u> Cum se face identificarea loturilor de transportat conform procedurilor interne</p> <p>Cum se face identificarea depozitelor corespunzătoare</p>	Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Coerență

	transport se face conform instrucțiunilor de lucru	produselor de depozitat cu respectarea procedurilor interne	Exactitate
2. Transportă conservele	2.1. Transportul este efectuat folosind echipamente de transport igienizate în conformitate cu normele de igienă impuse 2.2. Transportul este efectuat folosind echipamente de transport aflate în stare bună de funcționare 2.3. Transportul este realizat cu respectarea procedurilor interne	Cum se face identificarea echipamentelor de transport se face conform instrucțiunilor de lucru	
3. Manipulează conservele	3.1. Manipularea este efectuată cu atenție în funcție de tipul de produs 3.2. Conservele sunt manipulate cu respectarea regulilor specifice de manipulare 3.3. Manipularea este realizată corect, cu respectarea normelor de igienă 3.4. Eventualele neconformități sunt operativ soluționate, conform procedurilor interne	Cum se efectuează transportul folosind echipamente de transport igienizate în conformitate cu normele de igienă impuse Cum se efectuează transportul folosind echipamente de transport aflate în stare bună de funcționare	
4. Depozitează conservele	4.1. Depozitarea este efectuată cu respectarea bunelor practici de igienă		

	<p>4.2. Depozitarea este efectuată cu respectarea sistemului FIFO</p> <p>4.3. Depozitarea este efectuată cu respectarea metodelor de depozitare, conform instrucțiunilor specifice, în funcție de natura produsului și destinație</p>	<p>Cum se efectuează transportul cu respectarea procedurilor interne</p>	
<p>5. Reglează și menține parametrii de depozitare</p>	<p>5.1. Reglarea corectă a parametrilor de depozitare este efectuată cu acuratețea cerută</p> <p>5.2 Parametrii de depozitare sunt corect setați în funcție de produs</p> <p>5.3. Parametrii de depozitare sunt corect setați în funcție de instrucțiunile de lucru</p> <p>5.4. Parametrii de depozitare sunt setați cu atenție astfel încât să se asigure permanent condițiile de microclimat</p> <p>5.5. Parametrii de depozitare sunt înregistrați și interpretați în conformitate cu instrucțiunile de lucru</p> <p>5.6. Eventualele neconformități sunt operativ soluționate, conform procedurilor interne</p>	<p>Cum este efectuată manipularea în funcție de tipul de produs și ambalaj</p> <p>Cum sunt manipulate conservele cu respectarea regulilor specifice de manipulare</p> <p>Cum este realizată manipularea, cu respectarea normelor de igienă</p> <p>Cum și când se soluționează eventualele neconformități conform procedurilor interne</p> <p>Cum este efectuată depozitarea</p>	

		<p>cu respectarea bunelor practici de igienă</p> <p>Cum este efectuată depozitarea cu respectarea sistemului FIFO</p> <p>Cum este efectuată depozitarea cu respectarea metodelor de depozitare, conform instrucțiunilor specifice, în funcție de natura produsului și destinație</p> <p>Cum se realizează reglarea parametrilor de depozitare</p> <p>Cum sunt setați parametrii de depozitare în funcție de produs</p> <p>Cum sunt setați parametrii de depozitare în funcție de instrucțiunile de lucru</p>	
--	--	---	--

		<p>Cum sunt setați parametrii de depozitare astfel încât să se asigure permanent condițiile de microclimat</p> <p>Cum sunt înregistrați și interpretați parametrii de depozitare în conformitate cu instrucțiunile de lucru</p> <p>Cum și când se soluționează eventualele neconformități conform procedurilor interne</p>	
<p>Gama de variabile:</p> <p>Metode de transport:</p> <ul style="list-style-type: none"> - manuală, - mecanizată <p>Utilaje în dotare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - lăzi paletă EURO, - lăzi paletă din lemn, - electropalan, - electrostivuator, etc. <p>Tipuri de produs:</p>			

- conserve legume,
- conserve fructe
- conserve carne
- conserve pește

Tipuri de ambalaje folosite:

- sticle,
- borcane,
- cutii metalice etc.

Parametri:

- timp, temperatură, presiune etc.

Cerințe în vigoare:

- norme, regulamente, proceduri interne, instrucțiuni de lucru, bune practice de igienă, sistem FIFO etc.

Neconformități:

- echipamente igienizate necorespunzător
- echipamente nefuncționale
- accidente în timpul lucrului etc.

Tehnici de evaluare recomandate:

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

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

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

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

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

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

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

Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere

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

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

Titlul calificării OPERATOR AMBALARE CONSERVE		Codul	
		Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări	
Nivelul calificării	2		
Unități obligatorii (specifice)	Codul	Nivel	Credite
Titlul unității Realizarea conservelor		2	Urmează a fi stabilite la o dată ulterioară pe baza rezultatului dezbaterilor la nivel european și a actiunilor politice ale României în această privință
Titlul unității Ștanțarea conservelor		2	
Titlul unității Etichetarea conservelor		2	
Unități obligatorii (generale)			
Titlul unității: Aplicarea normelor de securitate și sănătate în munca		2	
Titlul unității: Aplicarea normelor de protecția mediului		2	
Titlul unității: Organizarea activității proprii		2	
Titlul unității: Aplicarea normelor de igienă și siguranța alimentelor		2	
Titlul unității: Întocmirea documentelor specifice		2	

Scopul și motivația calificării

Ocupația se referă la activitatea de producție prin care se realizează produse alimentare cărora le este asigurată asigură conservabilitatea pentru anumite perioade de timp, utilizând diferite metode de conservare.

Activitatea implica probleme de planificare și organizare a locului de muncă specifice.

Ocupația presupune relații de colaborare cu membrii echipei, cât și alte competențe generale la locul de munca.

Cunoștințele precerute / Condiții de acces / Ruta de progres

Nu sunt necesare condiții speciale pentru obținerea sau practicarea calificării.

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

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

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

Explicarea regulilor calificării

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

Comparabilitatea internațională (dacă este cazul)

-

Cerințele legislative specifice (dacă este cazul)

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

Documente eliberate de Organisme de reglementare (dacă este cazul)

-

Titlul calificării OPERATOR TRANSPORT INTERN IN FABRICAREA CONSERVELOR		Codul	
		Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări	
Nivelul calificării	2		
Unități obligatorii (specifice)	Codul	Nivel	Credite
Titlul unității Aprovizionarea cu materiale auxiliare pentru realizarea conservelor		2	Urmează a fi stabilite la o dată ulterioară pe baza rezultatului dezbaterilor la nivel european și al actiunilor naltice ale României în această privință
Titlul unității Transportul și depozitarea conservelor		2	
Unități obligatorii (generale)			
Titlul unității: Aplicarea normelor de securitate și sănătate in munca		2	
Titlul unității: Aplicarea normelor de protecția mediului		2	
Titlul unității: Organizarea activității proprii		2	
Titlul unitatii: Aplicarea normelor de igienă și siguranța alimentelor		2	
Titlul unitatii: Întocmirea documentelor specifice		2	

Scopul și motivația calificării

Ocupația se referă la activitatea de producție prin care se realizeaza produse alimentare cărora le este asigurată asigură conservabilitatea pentru anumite perioade de timp, utilizând diferite metode de conservare.

Activitatea implica probleme de planificare și organizare a locului de muncă specifice.

Ocupația presupune relații de colaborare cu membrii echipei, cât și alte competențe generale la locul de munca.

Cunoștințele precerute / Condiții de acces / Ruta de progres

<p>Nu sunt necesare condiții speciale pentru obținerea sau practicarea calificării.</p> <p>Formarea profesională care oferă acces la acest nivel: cel puțin învățământ obligatoriu și calificare profesională prin învățământul profesional – școala de arte și meserii - sau prin programe de formare profesională în sistemul de formare profesională a adulților.</p> <p>Obținerea acestei calificări poate înlesni o carieră în sectorul industriei alimentare.</p> <p>Acumularea de experiență și urmarea unor programe de formare profesională poate conduce și la obținerea altor calificări de nivel 2 specifice sectorului industriei alimentare sau accesarea la nivelul 3.</p>
<p>Explicarea regulilor calificării</p> <p>Nu se poate obține un certificat fără îndeplinirea condițiilor/cerintelor calificării respective</p>
<p>Comparabilitatea internațională (dacă este cazul)</p> <p>-</p>
<p>Cerințele legislative specifice (dacă este cazul)</p> <p>Datorită modificărilor legislative frecvente, comitetul sectorial industrie alimentară va asigura informarea permanentă a tuturor celor implicați în procesul obținerii și practicării calificării.</p>
<p>Documente eliberate de Organisme de reglementare (dacă este cazul)</p> <p>-</p>

Titlul calificării OPERATOR TRATARE TERMICĂ CONSERVE (STERILIZARE)		Codul	
		Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări	
Nivelul calificării	2		
Unități obligatorii (specifice)	Codul	Nivel	Credite
Titlul unității : Tratarea termică a conservelor		2	Urmează a fi stabilite la o dată ulterioară pe baza rezultatului dezbaterilor la nivel european și ontinilor nolitice ale României
Unități obligatorii (generale)			
Titlul unității: Aplicarea normelor de securitate și sănătate in munca		2	
Titlul unității: Aplicarea normelor de protecția mediului		2	
Titlul unității: Organizarea activității proprii		2	
Titlul unitatii: Aplicarea normelor de igienă și siguranța alimentelor		2	
Titlul unitatii: Întocmirea documentelor specifice		2	

Scopul și motivația calificării

Ocupația se referă la activitatea de producție prin care se realizează produse alimentare cărora le este asigurată asigură conservabilitatea pentru anumite perioade de timp, utilizând diferite metode de conservare.

Activitatea implica probleme de planificare și organizare a locului de muncă specifice.

Ocupația presupune relații de colaborare cu membrii echipei, cât și alte competențe generale la locul de munca.

Cunoștințele precerute / Condiții de acces / Ruta de progres

Nu sunt necesare condiții speciale pentru obținerea sau practicarea calificării.

Formarea profesională care oferă acces la acest nivel: cel puțin învățământ

obligatoriu și calificare profesională prin învățământul profesional – școala de arte și meserii - sau prin programe de formare profesională în sistemul de formare profesională a adulților.

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

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

Explicarea regulilor calificării

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

Comparabilitatea internațională (dacă este cazul)

-

Cerințele legislative specifice (dacă este cazul)

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

Documente eliberate de Organisme de reglementare (dacă este cazul)

-