

Standard ocupațional:

## **Operator la fabricarea untului**

În sectorul: Industria alimentară, a băuturilor și a tutunului

Cod:.....

Data aprobării: 12.12.2008.

Denumirea document electronic: SO\_Operator la fabricarea untului

Versiunea: .0.....

Data de revizuire preconizată: 2013.

*Standard ocupațional dezvoltat în cadrul proiectului: ”Dezvoltarea de standarde ocupationale pentru 5 ocupatii din industria laptelui, conform nevoilor formarii, evaluarii, certificarii si folosirii fortei de munca ” (Phare /2005/017-553.04.02.02.01.711)*

**Inițiatorul standardului: S.C. Afacov Consulting Group S.R.L.**

Expertul coordonator pe sector: inginer Sanda Dragusin

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: Georgeta Pelcea

Denumire AO : AO\_Operator la fabricarea untului

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

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

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

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

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

Competențe specifice ocupației: recepția smântânii, pasteurizarea smântânii normalizate, depozitarea smântânii, maturarea smântânii pasteurizate, baterea smântânii maturate, ambalarea untului, și depozitarea untului ambalat 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 untului 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, care se asociază competențe profesionale care implică aplicarea cunoștințelor într-o anumită activitate profesională, cu sarcini de lucru nerutinier care presupun responsabilitate și munca în echipă.

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 untului.

<p><b>Unitățile de competențe cheie</b> Sectorul a ales a se completa dupa definirea celor la nivel național</p>	<p><b>Cod de referință:</b></p>
<p><b>Unitățile de competențe generale</b>  <b>Titlul unității 1:</b> Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă  <b>Titlul unității 2:</b> Aplicarea normelor de protecția mediului  <b>Titlul unității 3:</b> Organizarea activității proprii  <b>Titlul unității 4:</b> Aplicarea normelor de igienă și de siguranța alimentelor  <b>Titlul unității 5:</b> Întocmirea documentelor specifice</p>	<p><b>Cod de referință:</b></p>
<p><b>Unitățile de competențe specifice</b>  <b>Titlul unității 1:</b> Recepția smântânii  <b>Titlul unității 2:</b> Pasteurizarea smântânii normalizate  <b>Titlul unității 3:</b> Depozitarea smântânii.  <b>Titlul unității 4:</b> Maturarea smântânii pasteurizate.  <b>Titlul unității 5:</b> Baterea smântânii maturate.  <b>Titlul unității 6:</b> Ambalarea untului.  <b>Titlul unității 7:</b> Depozitarea untului ambalat.</p>	<p><b>Cod de referința:</b></p>

## OPERATOR LA FABRICAREA UNTULUI

APLICAREA NORMELOR DE SECURITATE ȘI SĂNĂTATE ÎN MUNCĂ				Coduri de referinta
<p><b>Descriere</b></p> <p>Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pentru a aplica eficient și responsabil normele de securitate și sănătate în muncă ce includ și prevenirea și stingerea incendiilor, pentru desfășurarea activităților în condiții de securitate maximă, conform normelor și reglementărilor în vigoare.</p> <p>Unitatea presupune utilizarea și menținerea echipamentelor în condiții de securitate, precum și depozitarea corespunzătoare a materialelor specifice.</p>				<p><b>NIVELUL UNITĂȚII 2</b></p>
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare	
<p>1. Aplică normele de securitate și sănătate în muncă</p>	<p>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.</p> <p>1.2. Înșușirea clară și corectă, în conformitate cu specificul locului de muncă, a legislației și normelor de securitate și sănătate în muncă, prin</p>	<p><b><u>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</u></b></p> <p>Cum se efectuează activitățile specifice în condiții de securitate și cu respectarea permanentă a <b>normelor în vigoare</b>, pentru asigurarea securității personale și a celorlalți participanți la proces.</p>	<p>Atenție Responsabilitate Spirit de observație Operativitate Grija pentru sine și pentru ceilalți</p>	

## OPERATOR LA FABRICAREA UNTULUI

	<p>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 interne și normele în vigoare.</p> <p>1.4. Identificarea și eliminarea cu promptitudine a deficiențelor constatate în aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă.</p>	<p>Cum se realizează însușirea, în conformitate cu specificul locului de muncă, a <b>legislației și normelor de securitate și sănătate în muncă</b>, prin instructaje periodice și prin aplicații practice</p> <p>Cum se realizează întreținerea și utilizarea <b>echipamentului de protecție</b> din dotare în conformitate cu <b>regulamentele/procedurile interne și normele în vigoare</b></p>	
<p>2. Identifică situațiile de risc</p>	<p>2.1. Situațiile de risc sunt identificate prompt și rapid pe toată durata desfășurării activității.</p> <p>2.2. Raportarea în timp util, către persoanele abilitate a pericolelor care apar la locul de muncă, conform regulamentelor / procedurilor interne.</p> <p>2.3. Lucrează cu responsabilitate pentru evitarea situațiilor de risc.</p>	<p>Cum se realizează identificarea și eliminarea <b>deficiențelor</b> constatate în aplicarea <b>normelor de securitate și sănătate în muncă</b>.</p> <p>Cum sunt identificate <b>situațiile de risc</b> pe toată durata desfășurării activității</p>	
<p>3. Aplică procedurile de 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</p>	<p>Cum se face raportarea către <b>persoanele abilitate a pericolelor</b> care apar la locul de muncă, conform <b>regulamentelor /procedurilor interne</b></p> <p>Cum se realizează intervenția în <b>situații neprevăzute</b> conform <b>regulamentelor</b></p>	

## OPERATOR LA FABRICAREA UNTULUI

	sunt aplicate cu responsabilitate și rapid, corespunzător cu tipul accidentului.	<b>/procedurilor interne</b>	
		<p>Cum sunt aplicate măsurile de urgență și de evacuare respectând <b>regulamentele /procedurile interne</b>, specifice locului de muncă</p> <p>Cum sunt aplicate <b>procedurile de intervenție</b> în caz de accident corespunzător cu <b>tipul accidentului</b></p>	
<b>Gama de variabile</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Echipament de protecție individual:</b> halat, pantalon și bluză, bonetă, mănuși, cizme de cauciuc, etc.</li> <li>• <b>Echipamente și materiale de stingere a incendiilor:</b> extincatoare cu praf și CO2, hidranți și guri de hidranți, nisip, găleți, lopeți, etc.</li> <li>• <b>Situații de risc/pericole:</b> arsuri termice, chimice, electrocutări, afectarea vederii (corpuri străine), intoxicații, scăpări de gaze, etc.</li> <li>• <b>Deficiențe:</b> echipamente de protecție necorespunzătoare, echipamente nefuncționale, accidente în timpul lucrului, etc.</li> <li>• <b>Cerințe în vigoare:</b> norme, legislație emisă de autoritățile abilitate, regulamente, proceduri interne, etc.</li> <li>• <b>Persoane abilitate:</b> superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele / procedurile interne.</li> </ul>			
<b>Tehnici de evaluare recomandate:</b>			
Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Observația directă în condiții reale de muncă.</li> <li>• Test oral sau scris.</li> </ul>			

**OPERATOR LA FABRICAREA UNTULUI**

<b>APLICAREA NORMELOR DE PROTECȚIA MEDIULUI</b>			Coduri de referință
<p><b>Descrierea unității de competență</b></p> <p>Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pentru a aplica eficient și responsabil normele de protecția mediului.</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>			<p><b>NIVELUL UNITĂȚII</b> <b>2</b></p>
<b>Elemente de competență</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare</b>
<p><b>1</b> 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 instructaje periodice și prin aplicații practice.</p> <p>1.3. Respectarea permanentă a circuitului</p>	<p><b><u>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</u></b></p> <p>Cum se efectuează activitățile specifice cu respectarea permanentă a <b>normelor de protecție a mediului</b> în vigoare</p> <p>Cum se însușesc, în conformitate cu specificul</p>	<p>Atenție</p> <p>Responsabilitate</p> <p>Profesionalism</p> <p>Spirit de observație</p> <p>Indemânare</p> <p>Operativitate</p> <p>Acuratețe</p>

## OPERATOR LA FABRICAREA UNTULUI

	<p>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>locului de muncă, <b>legislația și normele de protecție a mediului</b>, prin instructaje periodice și prin aplicații practice</p> <p>Cum se respectă <b>circuitul deșeurilor și reziduurilor</b>, conform <b>reglementărilor interne</b>.</p> <p>Cum se efectuează întreținerea .</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>și utilizarea <b>echipamentelor din dotare</b> , în conformitate cu <b>regulamentele/procedurile interne și normele în vigoare</b>.</p> <p>Cum se realizează identificarea și eliminarea <b>deficiențelor</b> constatate în aplicarea <b>normelor de protecție a mediului</b>, în vederea prevenirii poluării</p> <p>Cum sunt identificate <b>sursele de poluare</b> pe toată durata desfășurării activității</p>		

## OPERATOR LA FABRICAREA UNTULUI

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

## OPERATOR LA FABRICAREA UNTULUI

**Situații de risc/pericole:**

- 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:**

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă în condiții reale de muncă.
- Test oral sau scris.

**OPERATOR LA FABRICAREA UNTULUI**

**ORGANIZAREA ACTIVITĂȚII PROPRII**

Coduri de referință

--

**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.

**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 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.

**Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:**  
 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** .  
 Cum sunt stabilite etapele de

Atenție  
 Responsabilitate  
 Profesionalism  
 Spirit de observație  
 Indemânare  
 Operativitate  
 Acuratețe

## OPERATOR LA FABRICAREA UNTULUI

<p>2. Stabilește etapele activităților proprii</p>	<p>2.1. Stabilirea etapelor de realizare a activităților proprii se face în funcție de specificul activității.</p> <p>2.2. Stabilirea etapelor de realizare a activităților se face cu respectarea <b>normelor de timp</b>, 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 proprii în funcție de <b>specificul activității</b></p> <p>Cum sunt stabilite etapele de realizare a activităților cu respectarea <b>normelor de timp</b>, pentru fiecare operație în parte.</p> <p>Cum sunt stabilite etapele de realizare a activităților proprii , astfel încât să corespundă fazelor <b>procesului tehnologic</b></p> <p>Cum sunt stabilite etapele de realizare a activităților proprii ținând cont de dotarea existentă cu <b>utilaje, instalații și echipamente</b> și starea tehnică a acestora</p> <p>Cum sunt stabilite etapele de realizare a activităților proprii ținând cont de eventualele <b>situații neprevăzute</b> ce apar pe parcurs</p>		
--	---	---	--	--

## OPERATOR LA FABRICAREA UNTULUI

		Cum este verificată starea de funcționare a <b>utilajelor și echipamentelor de lucru</b> conform <b>instrucțiunilor de lucru</b>		
3 Pregătește locul de muncă	<p>3.1. Starea de funcționare a <b>utilajelor și echipamentelor de lucru</b> este verificată, cu atenție, conform instrucțiunilor de lucru.</p> <p>3.2. <b>Echipamentele și utilajele</b> 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 <b>Neconformitățile</b> minore ale echipamentelor și utilajelor sunt eliminate cu minuțiozitate.</p> <p>3.6. Raportarea în timp util, către <b>persoanele abilitate</b> a deficiențelor majore constatate, conform <b>regulamentelor /procedurilor interne.</b></p>	<p>Cum sunt reglate <b>echipamentele și utilajele</b> la parametrii de exploatare prescriși în procesul tehnologic</p> <p>Cum se realizează aplicarea corectă a <b>principiilor ergonomice</b> în organizarea locului de muncă</p> <p>Cum se realizează menținerea permanentă a <b>microclimatului</b> optim la locul de muncă</p> <p>Cum sunt eliminate <b>neconformitățile</b> minore ale echipamentelor și utilajelor</p> <p>Cum se realizează raportarea în timp util, către <b>persoanele abilitate</b> a <b>deficiențelor</b> majore constatate, conform <b>regulamentelor /procedurilor interne</b></p>		

## OPERATOR LA FABRICAREA UNTULUI

### Gama de variabile

- **Materii prime, materiale auxiliare:** lapte, smântâna
- **Procesul tehnologic/activități:** specific subsectorului de activitate
- **Utilaje, echipamente și ustensile de lucru:** vane inox, tancuri inox, instalații de pasteurizare, pompe, separatoare centrifugale, dezaeratoare, răcitor cu plăci sau tubular, vana de fermentare, putineu discontinuu, instalație de prelucrare continuă Contimab Simon, instalație de fabricare continuă Westfalia, 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:

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă în condiții reale de muncă.
- Test oral sau scris.

**OPERATOR LA FABRICAREA UNTULUI**

<b>APLICAREA NORMELOR DE IGIENĂ ȘI DE SIGURANȚA ALIMENTELOR</b>			Coduri de referință
<p><b>Descriere</b></p> <p>Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pentru aplicarea normelor de igienă și siguranța alimentelor, pe parcursul desfășurării întregului proces tehnologic.</p> <p>Unitatea se aplică tuturor ocupațiilor din industria alimentară.</p>			<p><b>NIVELUL UNITĂȚII</b> <b>2</b></p>
<b>Elemente de competență</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare</b>
<p><b>1.</b> Aplică normele de igienă individuală și de menținere a stării de sănătate</p>	<p>1.1. Menținerea igienei individuale se face cu respectarea permanentă a normelor în vigoare.</p> <p>1.2. Menținerea stării de sănătate se realizează conform normelor și procedurilor în vigoare</p> <p>1.3. Menținerea igienei echipamentului de protecție se face conform normelor în vigoare, a <b>regulamentelor/procedurilor interne.</b></p>	<p><b><u>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</u></b> Cum și de ce se menține igiena individuală cu respectarea <b>normelor în vigoare</b></p> <p>Cum și de ce se menține starea de sănătate conform <b>normelor și procedurilor în vigoare</b></p>	<p>Atenție Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Meticulozitate Curățenie</p>
	<p><b>2</b> Verifică igienizarea spațiilor de lucru</p>	<p>2.1. Verificarea igienizării corecte a spațiilor de lucru se face în mod planificat, conform</p>	

## OPERATOR LA FABRICAREA UNTULUI

	<p>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><b>regulamentelor/procedurilor interne.</b></p> <p>Cum, când și de ce se verifică igienizarea spațiilor de lucru conform</p> <p><b>regulamentelor/procedurilor interne</b></p> <p>Cum și în ce <b>documente</b> sunt înregistrate observațiile</p> <p>Cum și când se <b>raportează</b> <b>persoanelor abilitate deficiențele</b> constatate în igienizarea spațiilor de lucru, conform <b>regulamentelor/procedurilor interne</b></p>	
--	---	--	--

## OPERATOR LA FABRICAREA UNTULUI

<p><b>3.Efectuează</b> igienizarea echipamentelor de lucru</p>	<p>3.1. Efectuarea igienizării corecte a echipamentelor de lucru se face în mod planificat, conform regulamentelor /procedurilor interne.</p> <p>3.2. Observațiile făcute în urma efectuării igienizării 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 se realizează igienizarea <b>echipamentelor de lucru</b> conform <b>regulamentelor/procedurilor interne</b></p> <p>Cum și în ce <b>documente</b> sunt înregistrate observațiile.</p> <p>Cum și când se soluționează eventualele <b>abateri</b> de la normele de igienă și siguranța alimentelor, conform <b>procedurilor interne</b></p>		
<p><b>Gama de variabile</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Echipamente de protecție</b> specifice locului de muncă : halate, salopete, bonete, pufoaică, cizme, mănuși, ochelari de protecție, etc.</li> <li>• <b>Tipuri de documente:</b> rapoarte/fișe/instrucțiuni de igienizare, fișe individuale, etc.</li> <li>• <b>Situații neprevăzute/abateri:</b> echipamente și spații igienizate necorespunzător, echipamente de lucru nefuncționale, igiena</li> </ul>				

## OPERATOR LA FABRICAREA UNTULUI

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

### **Tehnici de evaluare recomandate:**

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă în condiții reale de muncă.
- Test oral sau scris.

**OPERATOR LA FABRICAREA UNTULUI**

<b>ÎNTOCMIREA DOCUMENTELOR SPECIFICE</b>			
<p><b>Descriere</b></p> <p>Unitatea se referă la cunoștințele și deprinderile necesare pentru întocmirea și păstrarea corectă a evidenței datelor înregistrate.</p> <p>Unitatea se aplică tuturor ocupațiilor din industria alimentară.</p>			<p><b>NIVELUL UNITĂȚII</b> <b>2</b></p>
<b>Elemente de competență</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare</b>
<p><b>1</b> Identifică documentele specifice</p>	<p>1.1. Identificarea corectă a documentului se face în funcție de etapa de lucru în care se află.</p> <p>1.2. Documentele identificate sunt consultate cu atenție, înțelese și dacă este cazul clarificate.</p> <p>1.3. Stabilirea etapelor de completare a datelor în documentele specifice, se face în funcție de etapele procesului tehnologic.</p>	<p><b><u>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</u></b> În ce fel este identificat <b>documentul.</b></p> <p>Cum se analizează <b>documentul</b> în vederea stabilirii etapelor de completare.</p>	<p>Atenție Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Operativitate Acuratețe</p>
<p><b>2</b> Completează documentele</p>	<p>2.1. Datele obținute reflectă realitatea și sunt corect colectate, în etapa de lucru în care se află.</p>	<p>Cum se completează corect și lizibil <b>documentele.</b></p>	

### OPERATOR LA FABRICAREA UNTULUI

	<p>2.2. Înregistrarea datelor obținute se face în mod lizibil și cu respectarea rubricilor tipizate.</p> <p>2.3. Înregistrarea datelor se face cu încadrarea în timpul de lucru disponibil acestei activități.</p>	<p>Cum se completează în timp util <b>documentele</b>.</p>		
<p><b>3</b> Asigură circulația documentelor</p>	<p>3.1. Destinația documentelor este identificată cu atenție, cu respectarea circuitului intern al documentelor.</p> <p>3.2. Circulația documentelor între diverse 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 <b>destinația documentelor</b></p> <p>Cum este efectuată circulația <b>documentelor</b> între diverse departamente, folosind <b>modalitatea recomandată de procedurile interne</b> .</p> <p>Cum sunt păstrate <b>documentele specifice</b> respectând condițiile de păstrare impuse prin <b>norme interne</b> cât și <b>durata de arhivare</b> stipulată de lege.</p>		
<p><b>Gama de variabile</b></p>				

## OPERATOR LA FABRICAREA UNTULUI

- **Tipuri de documente:** bon de recepție, fișe de recepție, note de cântar, procese verbale de predare-primire, bon de ieșire, rapoarte de producție, fișe tehnologice, fișe de monitorizare a temperaturii de pasteurizare, diagrame, etc.
- **Etape de lucru:** recepția smântânii, normalizarea smântânii, pasteurizarea smântânii normalizate, depozitarea smântânii, maturarea smântânii pasteurizate, baterea smântânii maturate, ambalarea untului, depozitarea untului ambalat, igienizarea echipamentelor
- **Date:** parametri, cantități etc.
- **Destinația documentelor:** superiori ierarhici, furnizori, clienți, departamente stabilite prin proceduri interne etc.
- **Cerințe în vigoare:** norme, regulamente, proceduri interne etc.
- **Modalități de circulație a documentelor:** fax, exemplar hârtie, etc.

### **Tehnici de evaluare recomandate:**

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă în condiții reale de muncă.
- Test oral sau scris.

## OPERATOR LA FABRICAREA UNTULUI

RECEPȚIA SMÂNTÂNII			
<b>Descrierea unității de competență</b> Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare operatorului la fabricarea untului pentru a determina parametrii cantitativi și calitativi ai smântânii receptionate.			<b>NIVELUL UNITĂȚII</b> <b>2</b>
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
<b>1.</b> Recoltează probele de smântână.	1.1. Calitatea smântânii este verificată prin analize organoleptice și fizico-chimice, din probele prelevate corespunzătoare fiecărui lot în parte. 1.2. Parametrii de calitate ai smântânii corespund cu cei din standarde / specificații tehnice. 1.3. Prelevarea probelor de smântână se realizează conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.	<u><b>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</b></u> Cum este verificată calitatea smântânii din punct de vedere <b>organoleptic</b> . Cum sunt verificați <b>parametrii fizico-chimici</b> ai smântânii și cum se încadrează în valorile prevazute în <b>standarde / specificații tehnice</b> . Cum se <b>prelevează probele</b> .	Atenție Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Operativitate Acuratețe
<b>2.</b> Recepționează cantitativ	2.1. Recepția cantitativă a loturilor de	Cum se realizează recepția	

## OPERATOR LA FABRICAREA UNTULUI

smântâna.	<p>smântână se realizează pe baza documentelor de însoțire.</p> <p>2.2. Recepția cantitativă a loturilor de smântână se realizează prin măsurare gravimetrică.</p> <p>2.3. Recepția cantitativă a loturilor de smântână se realizează conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p>	<p>cantitativă a smântânii conform <b>procedurilor interne</b></p> <p>Ce <b>documente</b> sunt folosite la recepția cantitativă a loturilor de smântână.</p> <p>Cum se realizează recepția cantitativă a loturilor de smântână, pe baza <b>documentelor de însoțire.</b></p> <p>Cum se măsoară <b>gravimetric</b> loturile de smântână.</p> <p>Cum se verifică starea de igienă a <b>echipamentelor din dotare.</b></p> <p>Cum se folosesc <b>echipamentele din dotare.</b></p> <p>Cum se înregistrează <b>valorile</b></p>		
3. Identifică neconformități.	<p>3.1. Identificarea neconformităților se realizează prin compararea cu atenție a parametrilor înscrși în avizele de însoțire și certificatele de calitate care însoțesc loturile de smântână cu cei stabiliți prin</p>	<p><b>măsurate</b> în documentele specifice.</p> <p>Cum se realizează identificarea <b>neconformităților</b> prin compararea parametrilor înscrși în <b>avizele de însoțire /</b></p>		

## OPERATOR LA FABRICAREA UNTULUI

	<p>specificațiile tehnice pentru smântâna recepționată.</p> <p>3.2. Neconformitățile sunt comunicate superiorului ierarhic verbal sau în scris, conform procedurilor interne.</p> <p>3.3. Soluționează eficient neconformitățile minore, când acest lucru este posibil.</p>	<p><b>certIFICATELE DE CALITATE</b> care însoțesc loturile de smântână cu cei stabiliți prin <b>specificațiile tehnice</b> pentru loturile de smântână recepționate.</p> <p>Cum sunt comunicate <b>neconformitățile superiorului ierarhic conform procedurilor interne</b></p> <p>Cum și când soluționează <b>neconformitățile</b> minore.</p>	
<p><b>Gama de variabile:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Materia primă recepționată</b> : smântâna crudă.</li> <li>• <b>Parametrii de calitate ai smântânii</b>: aciditate (pH), conținut de grăsime, temperatură, etc.</li> <li>• <b>Echipamente de măsurare</b>: galactometre, debitmetre, etc.</li> <li>• <b>Aparatură de laborator</b>: sondă pentru recoltarea smântânii.</li> <li>• <b>Tipuri de documente</b>: aviz de însoțire a mărfii, factură, note de transfer, bon de recepție, fișe de recepție, note de cântar, procese verbale de predare-primire, bon de ieșire, etc.</li> <li>• <b>Cerințe în vigoare</b>: regulamente, proceduri interne, standarde de calitate / specificații tehnice, regulile de igienă și siguranță a alimentelor, legislația în vigoare, etc.</li> <li>• <b>Persoane abilitate</b>: superiorul tehnic sau superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne.</li> <li>• <b>Neconformități</b>: parametrii de calitate ai smântânii necorespunzători, echipamente nefuncționale, neetalonate, neigienizate, etc</li> </ul>			

## OPERATOR LA FABRICAREA UNTULUI

---

**Tehnici de evaluare recomandate:**

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă în condiții reale de muncă.
- Test oral sau scris.

**OPERATOR LA FABRICAREA UNTULUI**

**PASTEURIZAREA SMÂNTÂNII NORMALIZATE**

<b>PASTEURIZAREA SMÂNTÂNII NORMALIZATE</b>			
<p><b>Descrierea unității de competență</b></p> <p>Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare operatorului la fabricarea untului pentru a realiza activitățile de pregătire a echipamentelor de pasteurizare, dezaerare și pasteurizare a smântânii.</p> <p>Unitatea presupune utilizarea și menținerea echipamentelor de pasteurizare în condiții optime de lucru și remedierea eventualelor neconformități apărute în procesul tehnologic.</p>			<p><b>NIVELUL UNITĂȚII</b></p> <p><b>2</b></p>
<b>Elemente de competență</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare</b>
<p><b>1</b> Realizează normalizarea smântânii .</p>	<p>1.1. <b>Parametrii de normalizare</b> sunt stabiliți conform produsului finit ce urmează a fi fabricat.</p> <p>1.2. <b>Parametrii de normalizare a smântânii</b> sunt realizați, urmăriți și menținuți continuu, pe toată durata normalizării.</p> <p>1.3. <b>Neconformitățile</b> apărute pe parcursul procesului de normalizare sunt remediate cu promptitudine.</p>	<p><b><u>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</u></b></p> <p>Cum se verifică și cum se folosesc <b>echipamentele de lucru.</b></p> <p>Cum se verifică starea de igienă a spațiilor și <b>echipamentelor.</b></p> <p>Cum se aplică cunoștințele de calcul tehnologic privind</p>	<p>Atenție</p> <p>Responsabilitate</p> <p>Rigurozitate</p> <p>Profesionalism</p> <p>Meticulozitate</p> <p>Curățenie</p>

## OPERATOR LA FABRICAREA UNTULUI

		<p>normalizarea smântânii .</p> <p>Cum se determină valorile parametrilor smântânii normalizate și cum se compară cu valorile standardizate.</p> <p>Cum se corectează parametrii smântânii normalizate la parametrii standardizați menționați în specificațiile tehnice de produs.</p> <p>Cum se realizează traseele necesare prin manevrele prevazute în instrucțiunile de lucru.</p> <p>Cum se respectă <b>procedurile de lucru</b> referitoare la normalizarea smântânii</p> <p>Cum se menține aria de lucru în condiții optime de igienă.</p> <p>Cum se verifică și monitorizează parametrii smântânii normalizate pe tot parcursul normalizării.</p> <p>Cum se prelevează probe</p>		
--	--	--	--	--

## OPERATOR LA FABRICAREA UNTULUI

<p>2 Pregătește echipamentele de pasteurizare.</p>	<p>2.1. <b>Regimul de pasteurizare ( timp /temperatură)</b> se stabilește în funcție de parametrii de calitate ai materiei prime utilizate.</p> <p>2.2. <b>Parametrii de pasteurizare</b> sunt stabiliți în funcție de instalațiile în care are loc procesul.</p> <p>2.3. Informarea promptă a superiorului ierarhic conform <b>procedurilor interne</b>, la depistarea eventualelor <b>neconformități</b>.</p> <p>2.4. Soluționarea <b>neconformităților</b> minore, când acest lucru este posibil, prin aplicarea corecțiilor, conform procedurilor interne.</p>	<p><b><u>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</u></b></p> <p>Cum se verifică starea de igienă a spațiilor și <b>echipamentelor</b> de lucru.</p> <p>Cum se verifică și exploatează <b>echipamentele</b> folosite la pasteurizare.</p> <p>Cum se reglează și cum se setează <b>echipamentele de pasteurizare</b> în funcție de informațiile de pe panoul de comandă.</p> <p>Cum se pun în funcțiune și cum se folosesc <b>echipamentele din dotare</b>.</p> <p>Cum se curăță și cum se întrețin <b>echipamentele de pasteurizare</b> în conformitate cu normele și regulile în vigoare.</p> <p>Cum se exploatează corespunzător dezaeratorul, din</p>	<p>Atenție</p> <p>Responsabilitate</p> <p>Rigurozitate</p> <p>Profesionalism</p> <p>Meticulozitate</p> <p>Curățenie</p>
--	--	---	---

### OPERATOR LA FABRICAREA UNTULUI

<p><b>3.</b> Dezaerează smântâna normalizată.</p>	<p>3.1. Dezaeratorul din cadrul instalației de pasteurizare funcționează la parametri tehnici stabiliți în instrucțiunile de lucru.</p> <p>3.2. <b>Parametrii tehnici de dezaerare</b> sunt urmăriți, menținuți și monitorizați continuu, pe toată durata pasteurizării.</p> <p>3.3. <b>Neconformitățile</b> apărute pe parcursul procesului de dezaerare sunt remediate cu promptitudine.</p>	<p>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><b>4.</b> Urmărește parametrii de pasteurizare.</p>	<p>4.1. <b>Parametrii de pasteurizare</b> sunt realizați și menținuți la valorile stabilite în instrucțiunile tehnologice, prin manevre adecvate.</p> <p>4.2. <b>Parametrii de pasteurizare</b> sunt urmăriți și monitorizați continuu, pe toată durata pasteurizării.</p> <p>4.3. <b>Neconformitățile</b> apărute pe parcursul procesului de pasteurizare sunt remediate cu promptitudine.</p>	<p>Cum se inițiază procesul de pasteurizare.</p> <p>Cum se setează parametrii de pasteurizare ai smântânii în funcție de calitatea materiei prime și de instrucțiunile tehnologice.</p> <p>Cum se procesează smântâna în conformitate cu procedurile de lucru.</p> <p>Cum se realizează și mențin parametrii de pasteurizare la valorile stabilite.</p> <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</p>	

## OPERATOR LA FABRICAREA UNTULUI

		<p>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 neconformităților.</p> <p>Cum se respectă temperaturile de pasteurizare conform instrucțiunilor de lucru.</p> <p>Cum se verifică și monitorizează temperatura smântânii pasteurizate, pe tot parcursul operației de pasteurizare.</p> <p>Cum se prelevează probele.</p>	
<p><b>5.</b> Răcește smântâna pasteurizată</p>	<p><b>5.1. Parametrii de răcire ai smântânii</b> sunt realizați și menținuți la valorile stabilite în <b>instrucțiunile tehnologice</b>, prin manevre adecvate.</p> <p><b>5.2. Parametrii de răcire ai smântânii pasteurizate</b> sunt urmăriți și monitorizați continuu, pe toată durata răcirii.</p>	<p>Cum se respectă temperaturile de răcire, conform instrucțiunilor de lucru.</p> <p>Cum se verifică și monitorizează temperatura de răcire a smântânii pe tot parcursul procesului de racire.</p> <p>Cum se prelevează probele.</p>	

## OPERATOR LA FABRICAREA UNTULUI

	<p>5.3. <b>Neconformitățile</b> apărute pe parcursul procesului de răcire sunt remediate cu promptitudine.</p>		
<p><b>Gama de variabile:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Materia primă</b> : lapte integral, lapte degresat, smântâna.</li> <li>• <b>Echipamente de lucru</b> : vane inox, tancuri inox, pompe, separatoare centrifugale, răcitor cu plăci sau tubular, vana de fermentare, vane pentru pasteurizare de lungă durată , pasteurizatoare cu plăci, instalații de vacreație, etc.</li> <li>• <b>Parametrii tehnologici</b> : conținutul de grăsime și aciditatea smântânii normalizate.</li> <li>• <b>Parametrii de pasteurizare</b> : temperatură, timp.</li> <li>• <b>Parametrii de dezaerare</b> : vidul creat în instalația de dezaerare.</li> <li>• <b>Documente specifice</b> : fișa de monitorizare a pasteurizării, fișa de efectuare a spălărilor și de predare a schimbului, fișa de monitorizare a temperaturii de răcire.</li> <li>• <b>Cerințe în vigoare:</b> norme, regulamente, instrucțiuni de lucru ,proceduri interne, norme de igienă și siguranță a alimentelor, norme de siguranță și securitate în muncă etc.</li> <li>• <b>Neconformități:</b> parametrii de normalizare ai smântânii necorespunzatori, parametrii de pasteurizare ai smântânii necorespunzatori, echipamente nefuncționale, neetalonate, neigienizate, etc.</li> <li>• <b>Persoane abilitate:</b> superiorul tehnic sau superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne.</li> </ul>			
<p><b>Tehnici de evaluare recomandate:</b>            Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:</p> <p>Observația directă în condiții reale de muncă.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Test oral sau scris.</li> </ul>			

## OPERATOR LA FABRICAREA UNTULUI

DEPOZITAREA SMÂNTÂNII			
<b>Descrierea unității de competență</b> Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare operatorului la fabricarea untului pentru a asigura respectarea parametrilor de depozitare ai smântânii și a normelor de igienă și siguranță a alimentelor.			<b>NIVELUL UNITĂȚII</b> 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. Transportă smântâna.	1.1. Smântâna este transportată cu respectarea <b>instrucțiunilor de lucru/ procedurilor interne</b> specifice echipamentului de transport din dotare. 1.2. Transportul se realizează după o atentă verificare prealabilă a stării de funcționare a echipamentelor de transport. 1.3. Transportul se realizează cu respectarea strictă a normelor de igienă și siguranță a alimentelor.	<u><b>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</b></u> Cum se verifică starea de igienă a spațiilor și echipamentelor de lucru. Cum se verifică funcționarea echipamentelor folosite. Cum se respectă procedurile interne, normele specifice în vigoare privind depozitarea smântânii. Cum se înregistrează cantitățile de smântână depozitate în documentele specifice. Cum se folosesc noțiunile elementare de matematică. Cum se pastrează aria de lucru în condiții optime de igienă.	Atenție Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Meticulozitate Curățenie Atenție distributivă

## OPERATOR LA FABRICAREA UNTULUI

<p>2.Manipulează smântâna.</p>	<p>2.1.Smântâna se manipulează cu atenție,conform <b>instrucțiunilor de lucru/procedurilor interne</b>, cu respectarea normelor de siguranță a alimentelor și de securitate în muncă.</p> <p>2.2.Manipularea smântânii se realizează utilizând echipamentul de manipulare corespunzător tipului de produs transportat,cu respectarea normelor de igienă și siguranță alimentară.</p> <p>2.3. Transportul se efectuează numai după o atentă verificare a stării de igienă a echipamentelor utilizate.</p>	<p><b><u>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</u></b></p> <p>Cum se verifică starea de igienă a spațiilor și echipamentelor de lucru.</p> <p>Cum se verifică funcționarea echipamentelor folosite</p> <p>Cum se respectă procedurile interne, normele specifice în vigoare privind manipularea smântânii</p> <p>Cum se păstrează aria de lucru în condiții optime de igienă.</p>		
<p>3. Depozitează smântâna.</p>	<p>3.1.Depozitarea smântânii se realizează după o identificare prealabilă atentă a acesteia.</p> <p>3.2. Modul de depozitare este ales în funcție de tipul depozitului, cu respectarea parametrilor de depozitare.</p> <p>3.3. Depozitarea se realizează în spații special destinate, după o verificare prealabilă a stării de igienă a spațiilor și a</p>	<p><b><u>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</u></b></p> <p>Cum se verifică starea de igienă a spațiilor și echipamentelor de lucru.</p> <p>Cum se verifică funcționarea echipamentelor folosite.</p> <p>Cum se respectă procedurile interne, normele specifice în vigoare privind depozitarea smântânii.</p> <p>Cum se înregistrează cantitățile de smântână depozitate în</p>		

## OPERATOR LA FABRICAREA UNTULUI

	<p>echipamentelor de lucru.</p> <p>3.4. Depozitarea smântânii este efectuată pe loturi, conform instrucțiunilor de lucru/ procedurilor interne.</p> <p>3.5. Depozitarea se realizează în funcție de cantitățile produselor depozitate, cu respectarea timpilor de depozitare și a principiului FIFO.</p>	<p>documentele specifice.</p> <p>Cum se folosesc noțiunile elementare de matematică.</p> <p>Cum se pastrează aria de lucru în condiții optime de igienă.</p>	
<p><b>Gama de variabile:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Parametrii de calitate ai smântânii</b> : temperatura, aciditatea, pH-ul.</li> <li>• <b>Echipamente de depozitare:</b> tancuri izoterme, vane de răcire, etc.</li> <li>• <b>Dirijarea smântânii catre maturare</b> : se face respectând principiul FIFO.</li> <li>• <b>Documente specifice</b> : fișa de monitorizare a temperaturii.</li> <li>• <b>Cerințe în vigoare:</b> regulamente, proceduri interne, standarde de calitate / specificații tehnice, regulile de igienă și siguranță a alimentelor, legislația în vigoare,etc.</li> <li>• <b>Persoane abilitate:</b> superiorul tehnic sau superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne.</li> </ul>			
<p><b>Tehnici de evaluare recomandate:</b></p> <p>Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Observația directă în condiții reale de muncă.</li> <li>• Test oral sau scris.</li> </ul>			

**OPERATOR LA FABRICAREA UNTULUI**

<b>MATURAREA SMÂNTÂNII PASTEURIZATE</b>			
<b>Descrierea unității de competență</b> Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare operatorului la fabricarea untului pentru a realiza însămânțarea smântânii pasteurizate și urmărirea parametrilor de maturare ai smântânii.			<b>NIVELUL UNITĂȚII</b> <b>2</b>
<b>Elemente de competență</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare</b>
<b>1.</b> Realizează însămânțarea smântânii.	<p>1.1. Însămânțarea loturilor de smântână este efectuată cu respectarea <b>normelor de igienă și siguranța alimentelor.</b></p> <p>1.2. Însămânțarea loturilor de smântână este realizată conform <b>instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</b></p> <p>1.3. Dozarea culturilor de bacterii lactice este realizată în funcție de materia primă utilizată și de <b>instrucțiunile tehnologice.</b></p>	<p><b><u>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</u></b></p> <p>Cum se respectă temperaturile de însămânțare conform <b>instrucțiunilor de lucru.</b></p> <p>Cum se verifică și monitorizează temperatura de însămânțare a smântânii.</p> <p>Cum se identifică tipul de cultură folosit la însămânțare , specificat în <b>instrucțiunile tehnologice.</b></p> <p>Cum se manevrează în condiții igienice culturile de bacterii lactice selecționate .</p> <p>Cum se adauga în smântână culturile de bacterii lactice selecționate , în condiții de igienă și respectând dozajul stabilit în <b>instrucțiunile</b></p>	<p>Atenție</p> <p>Responsabilitate</p> <p>Rigurozitate</p> <p>Profesionalism</p> <p>Meticulozitate</p> <p>Curățenie</p> <p>Îndemânare</p>

## OPERATOR LA FABRICAREA UNTULUI

		tehnologice.		
<p>2. Urmărește maturarea smântânii</p>	<p>2.1. <b>Condițiile de maturare</b> sunt stabilite în funcție de tipul culturilor de bacterii lactice utilizate.</p> <p>2.2. Maturarea loturilor de smântână este realizată cu respectarea parametrilor de maturare conform <b>instrucțiunilor tehnologice.</b></p> <p>2.3. Verificarea maturării smântânii se realizează cu respectarea <b>parametrilor de maturare</b> stabiliți conform <b>instrucțiunilor tehnologice.</b></p> <p>2.4. <b>Parametrii de maturare</b> a smântânii sunt măsurați și apreciați periodic.</p> <p>2.5. Valoarea măsurată a <b>parametrilor de maturare</b> este comparată cu valoarea standardizată în vederea stabilirii sfârșitului operației de maturare.</p>	<p><b><u>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</u></b></p> <p>Cum se respectă <b>parametrii de maturare biochimică</b> conform <b>instrucțiunilor de lucru.</b></p> <p>Cum se verifică și monitorizează <b>parametrii de maturare a smântânii</b> pe parcursul perioadei de maturare.</p> <p>Cum se stabilește sfârșitul etapei de maturare în funcție de <b>parametrii smântânii.</b></p> <p>Cum se prelevează probe.</p> <p>Cum se respectă <b>parametrii de maturare fizică</b> conform <b>instrucțiunilor de lucru.</b></p> <p>Cum se verifică și monitorizează <b>parametrii de maturare a smântânii</b> pe parcursul perioadei de maturare.</p> <p>Cum se respectă valorile standardizate ale <b>parametrilor de maturare</b> conform <b>instrucțiunilor tehnologice.</b></p> <p>Cum se prelevează probe.</p>		
<p><b>Gama de variabile:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Parametrii de maturare ai smântânii</b> : temperatura, aciditatea, pH-ul, aromă specifică, consistență.</li> </ul>				

## OPERATOR LA FABRICAREA UNTULUI

- **Condiții de maturare:** temperatura, timp.
- **Aparatură de măsură și control:** termometru, pH-metru, etc.
- **Echipamente** : vane de fermentare cu pereți dubli,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:**

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă în condiții reale de muncă.
- Test oral sau scris.

**OPERATOR LA FABRICAREA UNTULUI**

**BATEREA SMÂNTÂNII MATURATE**

<p><b>Descrierea unității de competență</b></p> <p>Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare operatorului la fabricarea untului pentru a realiza pregătirea echipamentelor de lucru, urmărirea parametrilor de batere și spălarea bobului de unt.</p>		<p><b>NIVELUL UNITĂȚII</b> <b>2</b></p>	
<p><b>Elemente de competență</b></p>	<p><b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare</b></p>	<p><b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare</b></p>	<p><b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare</b></p>
<p><b>1. Pregătește echipamentele pentru baterea smântânii</b></p>	<p><b>1.1. Parametrii de batere a smântânii</b> sunt setați atent în funcție de parametrii de calitate ai smântânii maturate utilizate.</p> <p>1.2. Instalația de fabricare a untului funcționează la <b>parametrii de batere</b> stabiliți în <b>instrucțiunile de lucru</b>.</p> <p>1.3. Informarea promptă a superiorului ierarhic conform <b>procedurilor interne</b>, la depistarea eventualelor <b>neconformități</b>.</p> <p>1.4. Soluționarea neconformităților minore, când acest lucru este posibil, prin aplicarea corecțiilor, conform procedurilor interne.</p>	<p><b><u>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</u></b></p> <p>Cum se verifică starea de igienă a spațiilor și <b>echipamentelor de lucru</b>.</p> <p>Cum se verifică <b>echipamentele</b> folosite la baterea smântânii</p> <p>Cum se reglează și cum se setează <b>echipamentele de lucru</b> în vederea realizării procesului de batere a smântânii</p> <p>Cum se pun în funcțiune și cum se folosesc <b>echipamentele</b> din dotare.</p> <p>Cum se curăță și cum se întrețin <b>echipamentele de lucru</b> în conformitate cu normele și regulile în vigoare.</p> <p>Cum se soluționează <b>neconformitățile</b> conform <b>procedurilor interne</b></p>	<p>Atenție</p> <p>Responsabilitate</p> <p>Rigurozitate</p> <p>Profesionalism</p> <p>Meticulozitate</p> <p>Curățenie</p> <p>Îndemânare</p>

## OPERATOR LA FABRICAREA UNTULUI

<p>2.Urmărește parametrii de baterie.</p>	<p>2.1.<b>Parametrii de baterie a smântânii</b> sunt realizați și menținuți la valorile stabilite în instrucțiunile tehnologice, prin manevre adecvate.</p> <p>2.2. <b>Parametrii de baterie</b> sunt urmăriți și monitorizați continuu, pe toată durata procesului de baterie a smântânii.</p> <p>2.3. <b>Neconformitățile</b> apărute pe parcursul procesului de baterie a smântânii sunt remediate cu promptitudine.</p>	<p><b><u>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</u></b></p> <p>Cum se pun în funcțiune și cum se folosesc <b>echipamentele</b> din dotare.</p> <p>Cum se inițiază procesul de baterie.</p> <p>Cum se exploatează corespunzător <b>echipamentele de fabricare a untului</b> din dotare prin efectuarea tuturor reglajelor necesare la pornire și în timpul funcționării.</p> <p>Cum se setează parametrii de baterie ai smântânii, conform instrucțiunilor tehnologice.</p> <p>Cum se realizează și cum se mențin parametrii de baterie ai smântânii la valorile stabilite.</p> <p>Cum se intervine în procesul de baterie, dacă este cazul, pentru conducerea procesului tehnologic în condiții optime</p> <p>Cum se rezolvă micile probleme intervenite.</p>	
<p>3.Realizează spălarea untului</p>	<p>3.1. Spălarea untului se realizează cu respectarea <b>instrucțiunilor de lucru</b> și a</p>	<p><b><u>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</u></b></p>	

## OPERATOR LA FABRICAREA UNTULUI

	<p><b>normelor de igienă și siguranță a alimentelor.</b></p> <p>3.2. <b>Parametrii de spălare</b> ai untului sunt stabiliți în funcție de anotimp și caracteristicile bobului de unt obținut în urma procesului de batere.</p>	<p>Cum se aplică și se respectă instrucțiunile de lucru și procedurile interne.</p> <p>Cum se reglează și se setează echipamentele folosite.</p> <p>Cum se verifică starea de igienă a spațiilor și a echipamentelor.</p> <p>Cum se menține aria de lucru în condiții de igienă.</p>	
<p><b>4.</b> Realizează malaxarea untului</p>	<p>4.1. Malaxarea untului se realizează cu respectarea <b>instrucțiunilor de lucru</b> și a <b>normelor de igienă și siguranță a alimentelor.</b></p> <p>4.2. <b>Parametrii de malaxare</b> se stabilesc în funcție de caracteristicile produsului finit, tipul putineiului, viteza de rotație și de gradul de încărcare a putineiului.</p>	<p><b><u>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</u></b></p> <p>Cum se aplică și se respectă <b>instrucțiunile de lucru și procedurile interne.</b></p> <p>Cum se reglează și se setează <b>echipamentele</b> folosite.</p> <p>Cum se reglează conținutul de apă în unt la parametrii standardizați.</p> <p>Cum se verifică starea de igienă a spațiilor și a <b>echipamentelor.</b></p> <p>Cum se menține aria de lucru în condiții de igienă.</p>	
<p><b>5.</b> Verifică calitativ untul rezultat</p>	<p>5.1. <b>Parametrii calitativi ai untului</b> sunt verificați permanent, cu responsabilitate.</p>	<p><b><u>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</u></b></p> <p>Cum se verifică și se</p>	

## OPERATOR LA FABRICAREA UNTULUI

	<p>5.2. <b>Parametrii calitativi ai untului</b> trebuie să corespundă specificațiilor tehnice de produs.</p> <p>5.3. Rezultatele verificării sunt înregistrate adecvat în documentele corespunzătoare.</p>	<p>monitorizează <b>parametrii calitativi a loturilor de unt</b> rezultate.</p> <p>Cum se prelevează probe.</p> <p>Cu se realizează comunicarea verbală și scrisă cu superiorul ierarhic sau cu colegii.</p> <p>Cum sunt comunicate <b>neconformitățile</b> superiorului ierarhic conform <b>procedurilor interne</b>.</p> <p>Cum și când soluționează <b>neconformitățile</b> minore.</p> <p>Cum se adaptează rapid și răspunde cu promptitudine unor situații neprevăzute.</p>	
--	--	--	--

### Gama de variabile:

- **Echipamente:** tancuri izoterme, putineu discontinuu (cilindric, biconic, cubic ), instalație de fabricare continuă a untului Contimab Simon, instalația Westfalia, instalația Nagem Tip FBFB, instalația Paasch Silkeborg, instalația Roth, etc.
- **Parametrii calitativi ai untului:** culoare, aspect, grad de repartizare a apei, consistență, miros, gust, conținut de apă, conținut de grăsime, aciditate, reacția Kreiss pentru gradul de prospețime.
- **Parametrii de batere a smântânii:** temperatura de batere, gradul de umplere al putineiului, viteza de rotație a putineiului, viteza de alimentare a instalației continue de fabricare a untului.
- **Parametrii de spălare ai untului:** cantitatea și temperatura apei de spălare, timpul de spălare.
- **Parametrii de malaxare :** durata de malaxare.
- **Documente specifice :** fișa tehnologică a produsului, rapoarte de neconformitate.

## OPERATOR LA FABRICAREA UNTULUI

- **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:** parametri de calitate ai untului necorespunzători, echipamente nefuncționale, neetalonate, neigienizate, etc.

### **Tehnici de evaluare recomandate:**

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă în condiții reale de muncă.
- Test oral sau scris.

**OPERATOR LA FABRICAREA UNTULUI**

AMBALAREA UNTULUI			
<p><b>Descrierea unității de competență</b></p> <p>Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare operatorului la fabricarea untului pentru a realiza pregătirea echipamentelor de ambalare a untului și de a efectua ambalarea propriu zisă.</p>			<p><b>NIVELUL UNITĂȚII</b></p> <p><b>2</b></p>
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
<p><b>1.</b> Pregătește echipamentele de ambalare.</p>	<p>1.1. Echipamentele pentru ambalarea untului sunt alimentate cu cantitățile necesare de unt, ambalaje și cerneală, în vederea funcționării continue.</p> <p>1.2. Informațiile de datare și lotizare sunt fixate înainte de începerea funcționării echipamentelor de ambalare.</p> <p>1.3. Echipamentele de ambalare sunt alimentate cu ambalajele corespunzătoare sortimentelor de unt.</p>	<p><u><b>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</b></u></p> <p>Cum se verifică și se folosesc utilajele de ambalare.</p> <p>Cum se verifică starea de igienă a spațiilor și a <b>echipamentelor</b>.</p> <p>Cum se pun în funcțiune și cum se reglează <b>echipamentele de ambalare a untului</b>.</p> <p>Cum se rezolvă micile probleme tehnice intervenite în timpul ambalării.</p> <p>Cum se igienizează și cum se întrețin echipamentele de ambalare în conformitate cu normele și regulile în vigoare.</p>	<p>Atenție</p> <p>Responsabilitate</p> <p>Rigurozitate</p> <p>Profesionalism</p> <p>Meticulozitate</p> <p>Curățenie</p> <p>Îndemânare</p>
<p><b>2.</b> Ambalează untul.</p>	<p>2.1. Ambalarea untului este efectuată cu respectarea <b>normelor de igienă și</b></p>	<p><u><b>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</b></u></p>	

## OPERATOR LA FABRICAREA UNTULUI

	<p><b>siguranța alimentelor.</b></p> <p>2.2. Ambalarea untului este realizată conform <b>instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne</b> în cantitatea specifică sortimentului ce este ambalat.</p> <p>2.3. Exploatarea <b>echipamentelor de ambalare</b> se realizează respectând normele de protecția muncii.</p> <p>2.4. Funcționarea <b>echipamentelor de ambalare</b> este urmărită continuu, pentru corectarea eventualelor <b>neconformități</b>.</p>	<p>Cum se aplică <b>procedurile interne și instrucțiunile de lucru</b> privind ambalarea untului.</p> <p>Cum se verifică și cum se exploatează <b>echipamentele</b> din dotare.</p> <p>Cum se manipulează untul în condiții de siguranță a alimentului.</p> <p>Cum se identifică <b>materialele de ambalare</b> pentru fiecare sortiment în parte.</p> <p>Cum se menține aria de lucru în condiții de igienă.</p>	
<p><b>3.Verifică produsele ambalate.</b></p>	<p>3.1.Corectitudinea operației de ambalare este verificată cu atenție, prin vizualizarea individuală a produselor ambalate, la exterior, conform <b>instrucțiunilor de lucru/procedurilor interne</b>.</p> <p>3.2.Informarea promptă a superiorului ierarhic conform procedurilor interne, la depistarea eventualelor <b>neconformități</b>.</p> <p>3.3.Soluționarea <b>neconformităților</b> minore,când acest lucru este posibil, prin</p>	<p><b><u>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</u></b></p> <p>Cum se menține aria de lucru în condiții de igienă.</p> <p>Cum se verifică și se monitorizează <b>parametrii calitativi ai loturilor de unt ambalat</b> .</p> <p>Cum sunt comunicate eventualele <b>neconformități</b> superiorului ierarhic conform <b>procedurilor interne</b>.</p> <p>Cum și când soluționează <b>neconformitățile</b> minore.</p>	

## OPERATOR LA FABRICAREA UNTULUI

	aplicarea acțiunilor corective, conform procedurilor interne.		
<b>Gama de variabile:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Materiale de ambalare:</b> hârtie pergament, hârtie tratată cu materiale impermeabile, folie de aluminiu cașerată cu hârtie, cutii carton căptușite cu materiale impermeabile, etc.</li><li>• <b>Echipamente:</b> mașina Contistock, mașini pentru ambalare gramaje mici (Simon, Nagema).</li><li>• <b>Documente specifice</b> : fișa de operare ambalare a untului.</li><li>• <b>Cerințe în vigoare:</b> regulamente, proceduri interne, standarde de calitate / specificații tehnice, regulile de igienă și siguranță a alimentelor, legislația în vigoare, etc.</li><li>• <b>Persoane abilitate:</b> superiorul tehnic sau superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne.</li><li>• <b>Neconformități:</b> dozare incorectă, ambalare necorespunzătoare (ambalaje rupte, turtite, sparte), etc.</li></ul>			
<b>Tehnici de evaluare recomandate:</b> <p>Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Observația directă în condiții reale de muncă.</li><li>• Test oral sau scris.</li></ul>			

**OPERATOR LA FABRICAREA UNTULUI**

**DEPOZITAREA UNTULUI AMBALAT**

<b>DEPOZITAREA UNTULUI AMBALAT</b>			
<b>Descrierea unității de competență</b> Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare operatorului la fabricarea untului pentru a asigura respectarea parametrilor de depozitare ai untului ambalat și a normelor de igienă și siguranță a alimentelor.			<b>NIVELUL UNITĂȚII</b> <b>2</b>
<b>Elemente de competență</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare</b>
<b>1.</b> Transportă untul ambalat.	1.1.Produsele sunt transportate cu respectarea instrucțiunilor de lucru/procedurilor interne specifice echipamentului de transport din dotare, în funcție de de tipul produsului transportat. 1.2.Transportul se realizează după o atentă verificare prealabilă a stării de funcționare a echipamentelor de transport. 1.3.Transportul se realizează cu respectarea strictă a normelor de igienă și siguranță a alimentelor.	<b><u>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</u></b> Cum se verifică starea de igienă a spațiilor și echipamentelor de lucru. Cum se verifică funcționarea echipamentelor folosite. Cum se respectă procedurile interne, normele specifice în vigoare privind depozitarea untului ambalat. Cum se pastrează aria de lucru în condiții optime de igienă.	Atenție Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Meticulozitate Curățenie Atenție distributivă
<b>2.</b> Manipulează untul ambalat.	2.1.Produsele se manipulează cu atenție,conform instrucțiunilor de	<b><u>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</u></b> Cum se verifică starea de igienă	

## OPERATOR LA FABRICAREA UNTULUI

	<p>lucru/procedurilor interne, cu respectarea normelor de siguranță a alimentelor și de securitate în muncă.</p> <p>2.2. Manipularea produselor se realizează utilizând echipamentul de manipulare corespunzător tipului de produs transportat, cu respectarea normelor de igienă și siguranță alimentară.</p> <p>2.3. Transportul se efectuează numai după o atentă verificare prealabilă a stării de funcționare a echipamentelor de manipulare.</p>	<p>a spațiilor și echipamentelor de lucru.</p> <p>Cum se verifică funcționarea echipamentelor folosite</p> <p>Cum se respectă procedurile interne, normele specifice în vigoare privind manipularea untului.</p> <p>Cum se manipulează untul în condiții de siguranță alimentară.</p> <p>Cum se păstrează aria de lucru în condiții optime de igienă.</p>	
<p>3. Depozitează untul ambalat.</p>	<p>3.1. Depozitarea untului ambalat se realizează după o identificare prealabilă atentă a acestuia.</p> <p>3.2. Modul de depozitare este ales în funcție de tipul depozitului, cu respectarea parametrilor de depozitare.</p> <p>3.3. Depozitarea se realizează în spații special destinate, după o verificare prealabilă a stării de igienă a spațiilor și a echipamentelor de lucru.</p>	<p><b><u>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</u></b></p> <p>Cum se verifică starea de igienă a spațiilor și echipamentelor de lucru.</p> <p>Cum se verifică funcționarea echipamentelor folosite.</p> <p>Cum se respectă procedurile interne, normele specifice în vigoare privind depozitarea smântânii.</p> <p>Cum se înregistrează cantitățile de unt depozitate în documentele specifice.</p>	

## OPERATOR LA FABRICAREA UNTULUI

	<p>3.4. Depozitarea untului ambalat este efectuată pe loturi, conform instrucțiunilor de lucru/ procedurilor interne.</p> <p>3.5. Depozitarea se realizează în funcție de cantitățile produselor depozitate, cu respectarea timpilor de depozitare și a principiului FIFO.</p>	<p>Cum se folosesc noțiunile elementare de matematică. Cum se citesc, interpretează și înregistrează <b>parametrii de depozitare</b> Cum se pastrează aria de lucru în condiții optime de igienă.</p>	
<p><b>Gama de variabile:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Parametrii de depozitare</b> : temperatura aerului.</li> <li>• <b>Echipamente:</b> cărucioare pentru transport, electrostivuitoare, cântare, etc.</li> <li>• <b>Aparatură de măsurare și control</b> : termometru.</li> <li>• <b>Documente specifice</b> : fișa de monitorizare a temperaturii de depozitare.</li> <li>• <b>Cerințe în vigoare:</b> regulamente, proceduri interne, standarde de calitate / specificații tehnice, regulile de igienă și siguranță a alimentelor, legislația în vigoare, etc.</li> <li>• <b>Persoane abilitate:</b> superiorul tehnic sau superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne.</li> </ul>			
<p><b>Tehnici de evaluare recomandate:</b> Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Observația directă în condiții reale de muncă.</li> <li>• Test oral sau scris.</li> </ul>			