

Standard ocupațional

*INSPECTOR CALITATE PRODUCȚIE CULINARĂ*

În sectorul: *Turism, Hoteluri, Restaurante*

Cod: 349306

Data aprobării:.....

Denumirea documentului:.....

Versiunea: .....

Data de revizuire preconizată:.....

*Se completează de către  
Autoritatea Națională de  
Calificări*

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

Inițiatorul standardului: Comitetul Sectorial Turism, Hoteluri, Restaurante

Expertul coordonator pe sector: Dragoș Răducan – expert sectorial THR, Federația Patronatelor din Turismul Românesc

Realizatorii standardului ocupațional:

Gabriela Berechet – expert consultant Gastrotehnică S.C. THR CG S.R.L.

Daniela Iuliana Droj – manager F&B Hotel Class București

Drd.dr. Mădălina Belous – asistent manager Parc Hotels S.A. București

Gabriela Ciocârlan – manager calitate Abela Rocas (catering aerian TAROM) Otopeni

Verificatorii standardului ocupațional:

Eliza Lorena Bourceanu – expert sectorial THR, expert metodologie S.C. THR CG S.R.L.

Autorul calificării:

Gabriela Berechet – expert consultant Gastrotehnică S.C. THR CG S.R.L.

Documentația sursă:

- specialiști cu experiență în producție culinară.
- standarde din alte țări din domeniu.
- manuale de specialitate.
- ghiduri de buna practica de igiena și producție culinară.
- legislație cu incidență asupra subramurii.
- 10 societăți comerciale din sectorul Turism, Hoteluri, Restaurante

Responsabilitatea pentru conținutul acestui standard ocupațional și al calificărilor bazate pe acest standard ocupațional revine Comitetul Sectorial.

**Data validării:** 07.02.2008

**Numele și semnătura:** \_\_\_\_\_

## **Descrierea ocupației: INSPECTOR CALITATE PRODUCȚIE CULINARĂ**

### **1) Contextul ocupației**

Ocupația se aplică inspectorului de calitate producție culinară care își desfășoară activitatea în restaurante, firme de catering, cantine, centre de fabricație producție culinară din super- și hyper-marketuri, fiind responsabil cu asigurarea calității preparatelor/produselor culinare/alimentare sau de cofetărie patiserie și a serviciilor conform standardului unității, în condițiile respectării drepturilor consumatorilor.

Inspectorul de calitate are funcție de reprezentare în fața organelor de reglementare și control pe linie de igienă, securitate și sănătate în muncă, de protecția mediului, în absența șefului ierarhic superior.

### **2) Procesul de lucru**

Inspectorul de calitate producție culinară se informează în permanență de reglementările privind siguranța alimentelor, elaborează norme și proceduri de lucru interne, alocă responsabilități și urmărește aplicarea acestora în unitatea de producție culinară.

### **3) Lista funcțiilor majore**

- Întocmirea documentelor specifice
- Coordonarea activității de igienă și siguranța alimentelor
- Promovarea calității igienice a preparatelor și serviciilor
- Instruirea personalului
- Raportarea neconformităților

### **4) Alte informații relevante**

Nivelul de calificare corespunzător este 3; lucrătorul își asumă responsabilitatea pentru îndeplinirea sarcinilor și își adaptează propriul comportament la circumstanțe în cursul rezolvării problemelor. Inspectorul de calitate producție culinară trebuie să fie absolvent de învățământ liceal – filiera tehnologică și vocațională sau învățământ postliceal ori învățământ liceal și program de formare profesională de specialitate în sistemul de formare profesională a adulților și o vârstă minimă de 21 ani.



<p><b>Unitățile de competențe cheie</b></p> <p><b>Titlul unității 1:</b> .....</p> <p><b>Titlul unității 2:</b> .....</p> <p><b>Titlul unității . :</b> .....</p> <p><b>Titlul unității . :</b> .....</p> <p><b>Titlul unității N:</b> .....</p>	<p><b>Cod de referință:</b></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px auto; width: fit-content;"> <p><i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i></p> </div>
<p><b>Unitățile de competențe generale</b></p> <p>Titlul unității 1: <b>Asigurarea aplicării normelor de igienă</b></p> <p>Titlul unității 2: <b>Asigurarea aplicării normelor de securitate și sănătate în muncă</b></p> <p>Titlul unității 3: <b>Asigurarea aplicării normelor privind protecția mediului</b></p> <p>Titlul unității 4: <b>Organizarea activității la locul de muncă</b></p> <p>Titlul unității 5: <b>Asigurarea calității</b></p> <p>Titlul unității 6: <b>Protecția consumatorului</b></p>	<p><b>Cod de referință:</b></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px auto; width: fit-content;"> <p><i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i></p> </div>
<p><b>Unitățile de competențe specifice</b></p> <p>Titlul unității 1: <b>Întocmirea documentelor specifice</b></p> <p>Titlul unității 2: <b>Coordonarea activității de igienă și siguranța alimentelor</b></p> <p>Titlul unității 3 : <b>Promovarea calității igienice a preparatelor și serviciilor</b></p> <p>Titlul unității 4: <b>Instruirea personalului</b></p> <p>Titlul unității 5: <b>Raportarea neconformităților</b></p>	<p><b>Cod de referință:</b></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px auto; width: fit-content;"> <p><i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i></p> </div>

<b>ASIGURAREA APLICĂRII NORMELOR DE IGIENĂ ȘI DE SIGURANȚA ALIMENTELOR</b>			
<b>(unitate generală)</b>			Coduri de referință <i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i>
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 sectorul de producție culinară.			<b>NIVELUL UNITĂȚII</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> Identifică normele de igienă și de siguranța alimentelor	1.1. Normele de igienă și de siguranța alimentelor sunt identificate corect 1.2. Normele de igienă și de siguranța alimentelor identificate sunt permanent actualizate 1.3. Normele de igienă și de siguranța alimentelor în vigoare sunt corect însușite	- cum se informează asupra normelor de igienă - cum sunt actualizate normele de igienă și de siguranța alimentelor - cum înțelege informațiile	- atenție - obiectivitate - profesionalism - consecvență

<p><b>2.</b> Ia măsuri de aplicare a normelor de igienă și de siguranța alimentelor</p>	<p>2.1. Riscurile asociate activității de producție culinară sunt identificate corect  2.2. Procedurile de lucru pentru limitarea sau eliminarea riscurilor identificate sunt elaborate cu profesionalism  2.3. Riscurile asociate produselor alimentare sunt evaluate corect în funcție de gravitate și frecvență  2.4. Punctele critice de control sunt identificate corect  2.5. Planul HACCP este întocmit cu profesionalism  2.6. Planul de instruire cu normele de igienă și de siguranța alimentelor este întocmit cu rigurozitate</p>	<p>- cum selectează furnizorii  - cum informează furnizorii - atenție  - obiectivitate  - profesionalism  - consecvență  asupra politicii de siguranța alimentului a organizației  - cum ierarhizează riscurile identificate în funcție de clasa de risc  -cum redactează note de serviciu și decizii de numire a echipei HACCP  - cum redactează ghidul de bune practici igienice</p>	<p>- atenție  - obiectivitate  - profesionalism  - consecvență</p>
<p><b>3.</b> Desfășoară acțiuni de prevenire a riscurilor privind igiena și siguranța alimentelor</p>	<p>3.1. Dotarea personalului cu echipament de protecție sanitară este asigurată constant  3.2. Aprovizionarea cu materiale și substanțe de igienizare se face corect  3.3. Mijloace de prevenire a riscurilor privind igiena sunt asigurate corespunzător și cu responsabilitate  3.4. Gradul de însușire a normelor de igienă și de siguranța alimentelor se verifică cu profesionalism</p>	<p>- cum este asigurată dotarea personalului cu echipament de protecție sanitară  - cum se face aprovizionarea cu materiale și substanțe de igienizare  - cum sunt asigurate mijloace de prevenire a riscurilor privind igiena și siguranța alimentelor</p>	<p>- atenție  - obiectivitate  - profesionalism  - consecvență</p>

**Gama de variabile:****Surse de informație:** Monitorul oficial, internet, norme interne**Norme de igienă:** : legislație în vigoare, reglementări interne**Clase de riscuri:** mare, mediu, mic**Tipuri de riscuri:** fizic, chimic, biologic**Furnizori:** de materii prime și auxiliare, de utilaje, de utilități, de servicii (deratizare, dezinsecție, dezinfecție)**Proceduri:** generale, operaționale**Plan HACCP:** documente care atestă trasabilitatea produsului și măsurile de prevenire a apariției riscurilor identificate**Plan de instruire:** general al secției productive, individual pe operație executată**Echipament de protecție sanitară:** bonetă, bluză, pantalon/fustă, șorț, gheată sau sabot asigurat, mănuși de unică folosință**Materiale de igienizare:** perii, bureți, găleți, mopuri, mături, lavete, prosoape**Substanțe de igienizare:** detergenți/dezinfectanți special proiectați pentru activitatea de producție produse alimentare**Mijloace de prevenire a riscurilor privind igiena:** kituri de sanitație, kituri de testare a uzurii uleiului etc.**Tehnici de evaluare recomandate:**

- Observarea directă
- Raport din partea altui specialist
- Test scris
- Întrebări orale



ASIGURAREA APLICĂRII NORMELOR DE SECURITATE ȘI SĂNĂTATE ÎN MUNCĂ			
(unitate generală)			Coduri de referință <i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i>
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 asigurarea utilizării și menținerii echipamentelor în condiții de securitate, precum și a depozitării corespunzătoare a materialelor specifice. Unitatea se aplică tuturor ocupațiilor din sectorul de producție culinară .			<b>NIVELUL UNITĂȚII</b>
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
1. Identifică normele de securitate și sănătate în muncă	1.1. Normele de securitate și sănătate în muncă sunt corect identificate 1.2. Identificarea posibilelor riscuri se face cu profesionalism 1.3. Normele de securitate și siguranță în muncă sunt permanent actualizate ținând cont de evoluția tehnologică	- cum sunt identificate <b>normele</b> de securitate și sănătate în muncă - cum se face identificarea posibilelor <b>riscuri</b> - cum sunt permanent actualizate <b>normele</b> de securitate și siguranță în muncă	- atenție - profesionalism

<p>2. Realizează instructajul NSSM</p>	<p>2.1. Personalul este instruit asupra aplicării măsurilor de urgență corespunzătoare rezolvării situațiilor critice.</p> <p>2.2. Personalul este instruit în vederea acordării imediate a primului ajutor în caz de accident.</p> <p>2.3. Instruirea personalului se face în mod adecvat, pentru prevenirea situațiilor posibile de incendiu</p> <p>2.4. Instruirea se face apelând la organisme specializate, după caz.</p>	<p>- cum este instruit personalul asupra aplicării <b>măsurilor de urgență</b> corespunzătoare rezolvării situațiilor critice</p> <p>- cum este instruit personalul în vederea acordării imediate a <b>primului ajutor în caz de accident</b></p> <p>- cum se face instruirea pentru <b>prevenirea situațiilor posibile de incendiu</b></p> <p>- cum se face instruirea apelând la <b>organisme specializate</b>, după caz.</p>	<p>- atenție</p> <p>- responsabilitate</p> <p>- profesionalism</p> <p>- seriozitate</p>
<p>3. Aplică măsuri în cazul sesizării unor situații critice</p>	<p>3.1. Defecțiunile intervenite la echipamente sunt anunțate cu promptitudine persoanei responsabile.</p> <p>3.2. Situațiile critice sunt aduse la cunoștință persoanelor responsabile, cu toate amănuntele relevante.</p> <p>3.3. Analizarea situațiilor critice se face cu responsabilitate, pentru adoptarea celei mai potrivite soluții.</p> <p>3.4. Măsurile de eliminare a situațiilor critice sunt luate cu discernământ și promptitudine.</p>	<p>- cum sunt anunțate <b>defecțiunile</b> intervenite la echipamente <b>persoanei responsabile</b></p> <p>- cum sunt aduse la cunoștință <b>situațiile critice</b> persoanelor responsabile, cu toate amănuntele relevante.</p> <p>- cum se face <b>analizarea</b> situațiilor critice pentru adoptarea celei mai potrivite soluții.</p> <p>- cum sunt luate <b>măsurile</b> de eliminare a situațiilor critice .</p>	<p>- promptitudine</p> <p>- atenție la detalii</p> <p>- responsabilitate</p> <p>- discernământ</p> <p>- rapiditate</p>

**Gama de variabile:**

**Riscuri:** arsuri, opăriri, tăieturi, alunecare pe pardoseală udă, electrocutări

**Situații critice:** incendiu de la instalația electrică sau de la instalația de gaz, cutremur, explozie de la instalația de gaz, întreruperea alimentării cu curent, întreruperea alimentării cu apă, accidente la locul de muncă

**Măsurile de urgență:** acordarea primului ajutor în caz de rănire, opărire, înec, electrocutare

**Organisme specializate:** inspector PSI, inspector NSSM, asistent medical sau medic

**Persoane responsabile:** electrician, instalator

**Tehnici de evaluare recomandate:**

- Observarea directă
- Raport din partea altui specialist
- Test scris
- Întrebări orale

<b>ASIGURAREA APLICĂRII NORMELOR DE PROTECȚIE A MEDIULUI</b>			
<b>(unitate generală)</b>			Coduri de referință <i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i>
Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pentru a aplica eficient și responsabil normele de protecția mediului. Unitatea presupune asigurarea utilizării și menținerii echipamentelor în condiții corespunzătoare, precum și asigurarea colectării, depozitării, evacuării corecte a deșeurilor și reziduurilor în vederea prevenirii poluării mediului. Unitatea se aplică tuturor ocupațiilor din sectorul de producție culinară.			<b>NIVELUL UNITĂȚII</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>
1. Identifică normele privind protecția mediului	1.1. Normele de protecția mediului sunt corect identificate 1.2. Identificarea posibilelor riscuri se face cu profesionalism 1.3. Normele de protecția mediului sunt permanent actualizate ținând cont de evoluția tehnologică	- cum sunt identificate <b>normele de protecția mediului</b> - cum se face identificarea <b>posibilelor riscuri</b> -cum sunt permanent actualizate <b>normele de protecția mediului</b>	- atenție - corectitudine - responsabilitate
2. Identifică sursele de poluare	2.1. Sursele de poluare sunt identificate corect pe parcursul desfășurării proceselor tehnologice 2.2. Semnalarea poluării se face cu promptitudine 2.3. Sursele de poluare identificare sunt protejate cu rapiditate pentru limitarea poluării 2.4. Agenții poluanți sunt identificați cu responsabilitate	- cum sunt identificate <b>sursele de poluare</b> pe parcursul desfășurării proceselor tehnologice - cum se face <b>semnalarea poluării</b> - cum sunt protejate <b>sursele de poluare</b> identificare pentru limitarea poluării - cum sunt identificați <b>agenții poluanți</b>	- corectitudine - profesionalism - rapiditate - responsabilitate

<p>3. Aplică măsuri de protejare a mediului</p>	<p>3.1. Activitatea de producție se desfășoară în conformitate cu reglementările privind protecția mediului  3.2. Circuitul apelor menajere, a reziduurilor solide și a ambalajelor este respectat pe tot parcursul activității productive  3.3. Dotarea corespunzătoare a hotelor se face cu filtre electrostatice  3.4. Gestionarea deșeurilor menajere, a apelor reziduale și a ambalajelor se face cu responsabilitate  3.5. Substanțele de igienizare sunt alese corespunzător activității, și sunt biodegradabile</p>	<p>- cum se desfășoară activitatea de producție în relație cu <b>protecția mediului</b>  - cum este respectat <b>circuitul apelor menajere, a reziduurilor solide și a ambalajelor</b> pe tot parcursul activității productive  - cum se face dotarea hotelor se face cu filtre electrostatice  - cum se face <b>gestionarea</b> deșeurilor menajere, a apelor reziduale și a ambalajelor  - cum sunt alese <b>substanțele de igienizare</b> pentru prevenirea poluării mediului</p>	<p>- atenție  - responsabilitate  - perseverență  - conștiinciozitate</p>
<p><b>Gama de variabile:</b>  <b>Norme de protecția mediului:</b> legislația națională, reglementări interne  <b>Surse de poluare:</b> bucătăria, laboratorul de cofetărie-patiserie, restaurantul, barul  <b>Riscuri:</b> incendii, poluarea solului, poluarea aerului, poluare fonică  <b>Semnalarea poluării:</b> acustic, vizual  <b>Agenți poluanți:</b> substanțe de spălare și dezinfectare, reziduuri alimentare, ambalaje, gazele de exhaustare a hoteli  <b>Reglementări:</b> legislație specifică, manualul calității, reglementări interne  <b>Gestionare deșuri:</b> colectare separată, depozitare separată, evacuare ritmică  <b>Substanțe de igienizare:</b> detergenți, dezinfectanți, substanțe de dezinsecție, substanțe de deratizare</p>			
<p><b>Tehnici de evaluare recomandate:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Observarea directă</li> <li>• Raport din partea altui specialist</li> <li>• Test scris</li> <li>• Întrebări orale</li> </ul>			

<b>ORGANIZAREA ACTIVITĂȚII LA LOCUL DE MUNCĂ</b>			
<b>(unitate generală)</b>			Coduri de referință <i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i>
Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pentru a stabili succesiunea activităților proprii și ale echipei, pentru realizarea la termen a lucrărilor repartizate. Unitatea se aplică tuturor ocupațiilor din sectorul de producție culinară..			<b>NIVELUL UNITĂȚII</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>
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 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.	- cum se realizează identificarea obiectivelor de realizat - cum se realizează identificarea tuturor sarcinilor astfel încât să se asigure un <b>flux normal de activități</b> - cum se realizează analizarea <b>documentației</b> , pentru a stabili posibilitatea realizării practice	- profesionalism - eficiență - operativitate - seriozitate - consecvență - onestitate

<p>2. Stabilește etapele activităților proprii și ale echipei</p>	<p>2.1. Stabilirea etapelor de realizare a activităților 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 sunt stabilite corect, astfel încât să corespundă fazelor procesului tehnologic.  2.4. Etapele de realizare a activităților sunt stabilite corect, ținând cont de dotarea existentă cu utilaje, instalații și echipamente și starea tehnică a acestora.  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 stabilesc etapele de realizare a activităților proprii în funcție de <b>specificul activității</b>  - cum se stabilesc etapele de realizare a activităților cu respectarea <b>normelor de timp</b>, pentru fiecare operație în parte  - cum sunt stabilite etapele de realizare a activităților proprii  - cum sunt stabilite etapele de realizare a activităților proprii ținând cont de dotarea existentă și de starea tehnică a acestora  - cum sunt stabilite etapele de realizare a activităților proprii ținând cont de eventualele <b>situații neprevăzute</b> ce apar pe parcurs</p>	<p>- corectitudine  - obiectivitate  - operativitate  - simț analitic</p>
---	---	--	---

<p>3. Urmărește pregătirea locului de muncă</p>	<p>3.1. Pregătirea tuturor materiilor prime necesare se face corespunzător</p> <p>3.2. Pregătirea materialelor auxiliare se face cu atenție.</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>3.5. Principiile ergonomice în organizarea locului de muncă sunt aplicate corect.</p> <p>3.6. Microclimatului optim la locul de muncă este menținut permanent.</p> <p>3.7. Neconformitățile minore ale materiilor prime, materialelor auxiliare, echipamentelor și utilajelor sunt eliminate cu minuțiozitate.</p> <p>3.8. Deficiențelor majore constatate sunt raportate în timp util, către persoanele abilitate, conform regulamentelor /procedurilor interne.</p>	<p>- cum se realizează pregătirea corespunzătoare a tuturor <b>materiilor prime</b> necesare</p> <p>- cum se realizează pregătirea <b>materialelor auxiliare</b></p> <p>- cum este verificată starea de funcționare a <b>utilajelor și echipamentelor de lucru</b> conform <b>instrucțiunilor de lucru</b></p> <p>- cum sunt reglate <b>echipamentele și utilajele</b> la 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 <b>neconformitățile</b> minore ale materiilor prime, materialelor auxiliare, 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>	<p>- atenție</p> <p>- operativitate</p> <p>- acuratețe</p> <p>- corectitudine</p>
---	--	--	---



**Gama de variabile:****Materii prime, materiale auxiliare, semifabricate și produse finite**

specifice subsectorului de activitate

**Procesul tehnologic/ specificul activității**

specific subsectorului de activitate

**Tipuri de documente:**

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

**Utilaje, echipamente și ustensile de lucru**

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:**

- Observarea directă
- Raport din partea altui specialist
- Test scris
- Întrebări orale

<b>ASIGURAREA CALITĂȚII</b>			
<b>(unitate generală)</b>			Coduri de referință <i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i>
Unitatea se referă la cunoștințele și deprinderile necesare inspectorului de calitate producție culinară de a asigura calitatea preparatelor culinare și a produselor de cofetărie realizate în unitatea de alimentație. Unitatea se aplică în secția de producție a unității de alimentație (restaurant, cantină, fabrică de mâncare etc). Operația cuprinde realizarea planificării proceselor și a produselor, monitorizarea calității proceselor și a produselor, îmbunătățirea calității proceselor și a produselor. Unitatea se aplică tuturor ocupațiilor din sectorul de producție culinară.			<b>NIVELUL UNITĂȚII</b>
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
1. Realizează planificarea calității proceselor și a produselor	1.1. Stabilirea nivelului de calitate se face corespunzător standardelor interne și reglementărilor legale specifice domeniului de activitate 1.2. Nivelul de calitate aprobat este asigurat de lucrători instruiți 1.3. Planificarea calității se face prin alocare de responsabilități lucrătorilor 1.4. Responsabilitățile sunt alocate cu eficiență pe termene scurte, medii și lungi	- cum se face stabilirea <b>nivelului de calitate acceptat</b> - cum este <b>asigurat</b> nivelul de calitate aprobat - cum se face <b>planificarea calității</b> - cum sunt <b>alocate</b> responsabilitățile	- profesionalism - eficiență - operativitate - seriozitate - consecvență - onestitate
2. Monitorizează calitatea proceselor și a produselor	2.1. Calitatea proceselor se monitorizează pe fluxul de fabricație pe toată durata de viață a produsului 2.2. Calitatea produsului este adecvată însușirilor senzoriale de acceptabilitate 2.3. Calitatea produsului este corespunzătoare valorii nutritive și calorice prevăzute prin calcule	- cum se <b>monitorizează</b> calitatea proceselor - cum asigură calitatea produsului <b>însușirile senzoriale</b> - cum asigură calitatea produsului valoarea nutritivă și calorică	- profesionalism - eficiență - operativitate - seriozitate - consecvență - onestitate

<p>3. Îmbunătățește calitatea proceselor și a produselor</p>	<p>3.1. Calitatea produsului corespunde sistemelor de management al siguranței alimentelor HACCP  3.2. Calitatea proceselor și a produselor se monitorizează în timp real  3.3. Luarea măsurilor de remediere a proceselor și a produselor neconforme în urma monitorizării se face cu operativitate și profesionalism  3.4. Analiza datelor și înregistrărilor despre desfășurarea proceselor și calitatea produselor se face cu obiectivitate  3.5. Rezolvarea problemelor identificate se face cu eficiență și în conformitate cu reglementările legale specifice sectorului de alimentație publică  3.6. Obiectivele pentru îmbunătățirea calității se stabilesc în conformitate cu politica organizației, reglementările legale, cerințele clienților</p>	<p>- cum se <b>îmbunătățește</b> calitatea produsului  - cum se monitorizează calitatea proceselor și a produselor  - cum se iau măsurilor de remediere a proceselor și a <b>produselor neconforme</b>  - cum se face <b>analiza datelor</b> și înregistrărilor despre desfășurarea proceselor și calitatea produselor  - cum se face <b>rezolvarea</b> problemelor identificate  - cum se stabilesc <b>obiectivele</b> pentru îmbunătățirea calității</p>	<p>- profesionalism  - eficiență  - operativitate  - seriozitate  - consecvență  - onestitate</p>
<p><b>Gama de variabile:</b>  <b>Nivel de calitate acceptat:</b> caracteristici senzoriale (aspect, culoare, gust, miros, consistență), caracteristici nutriționale (nutrienții majori- proteine, lipide, carbohidrați, valoare energetică), caracteristici de salubritate: absența corpurilor străine, a substanțelor chimice, a bacteriilor patogene sau a toxinelor acestora, a paraziților și a virușilor)  <b>Standarde:</b> naționale, internaționale  <b>Referențiale:</b> SR EN ISO 9000, SR EN ISO 22000: 2005  <b>Sisteme de monitorizare:</b> digitale, analogice, înregistrări pe suport magnetic sau hârtie  <b>Frecvența monitorizării:</b> zilnic, săptămânal, lunar, trimestrial, anual</p>			

**Tehnici de evaluare recomandate:**

- Observarea directă
- Raport din partea altui specialist
- Test scris
- Întrebări orale

<b>PROTECȚIA CONSUMATORULUI</b>			
<b>(unitate generală)</b>			Coduri de referință <i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i>
Unitatea se referă la cunoștințele și deprinderile necesare inspectorului de calitate producție culinară de a aplica reglementările privind protecția consumatorului. Unitatea se aplică în secția de producție a unității de alimentație (restaurant, cantină, fabrică de mâncare etc). Operația cuprinde studierea legislației privind protecția consumatorului, aplicarea reglementărilor privind drepturile fundamentale ale consumatorului, rezolvarea problemelor legate de protecția consumatorului. Unitatea se aplică tuturor activităților din sectorul de producție culinară.			<b>NIVELUL UNITĂȚII</b>
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
1. Studiază legislația privind protecția consumatorului	1.1. Legislația în vigoare este studiată cu atenție 1.2. Documentele studiate sunt actualizate periodic 1.3. Informarea colaboratorilor despre protecția consumatorilor se face corect și complet	- cum este studiată <b>legislația</b> în vigoare - cum sunt <b>actualizate</b> documentele studiate - cum se face <b>informarea colaboratorilor</b> despre protecția consumatorilor	- responsabilitate - conștiinciozitate - operativitate - rigurozitate - profesionalism
2. Aplică reglementările privind drepturile fundamentale ale consumatorului	2.1. Protejarea sănătății consumatorilor se face prin comercializarea corespunzătoare a produselor de alimentație publică 2.2. Informează corect cumpărătorii 2.3. Despăgubește corespunzător prejudiciului, în cazul vânzării unui produs neconform	- cum se face protejarea sănătății consumatorilor - cum se <b>informează</b> consumatorii - cum se despăgubește prejudiciului, în cazul vânzării unui <b>produs neconform</b>	- responsabilitate - conștiinciozitate - operativitate - rigurozitate - profesionalism

3. Rezolvă probleme legate de protecția consumatorului	3.1. Măsurile de realizare a produselor de calitate sunt aplicate cu consecvență 3.2. Reclamațiile legate de protecția consumatorilor sunt actualizate permanent 3.3. Problemele legate de protecția consumatorilor sunt rezolvate cu tact	- cum sunt aplicate <b>măsurile de realizare</b> a produselor de calitate - cum sunt actualizate reclamațiile legate de protecția consumatorilor - cum sunt <b>rezolvate problemele</b> legate de protecția consumatorilor	- responsabilitate - conștiinciozitate - operativitate - rigurozitate - profesionalism
<p><b>Gama de variabile:</b>  <b>Legislație:</b> legi, decrete, hotărâri de guvern, ordonanțe de urgență  <b>Informarea colaboratorilor:</b> ședințe, dezbateri în grup  <b>Produs neconform:</b> obținut din materii prime improprii, prin aplicarea unei tehnologii incorecte, care riscă să pună în pericol viața sau sănătatea consumatorului  <b>Măsuri:</b> materii prime de calitate, condiții de transport, depozitare, prelucrare, condiții igienico-sanitare  <b>Informarea consumatorului:</b> scris – eticheta produsului, verbal  <b>Rezolvarea problemelor:</b> achitarea contravalorii produsului, revocarea comenzii, renunțarea la furnizori, implementarea și certificarea sistemelor de siguranță a alimentelor pe baza principiilor HACCP</p>			
<p><b>Tehnici de evaluare recomandate:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Observarea directă</li> <li>• Raport din partea altui specialist</li> <li>• Test scris</li> <li>• Întrebări orale</li> </ul>			

<b>ÎNTOCMIREA DOCUMENTELOR SPECIFICE</b>			
<b>(unitate specifică)</b>			Coduri de referință <i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i>
<p>Unitatea se referă la cunoștințele și deprinderile necesare inspectorului de calitate producție culinară pentru întocmirea și păstrarea corectă a evidenței datelor înregistrate, a documentelor specifice activității în sectorul de producție culinară.</p> <p>Ocupația presupune identificarea documentelor specifice, completarea acestora în conformitate cu reglementările existente precum și asigurarea circulației acestora.</p>			<b>NIVELUL UNITĂȚII</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>
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.	- cum se identifică corect <b>documentul</b> în funcție de etapa de lucru în care se află. - cum sunt consultate cu atenție, înțelese și dacă este cazul clarificate <b>documentele</b> identificate - cum se stabilesc etapelor de completare a datelor în <b>documentele</b> specifice în funcție de <b>etapele procesului tehnologic</b> .	- atenție - operativitate - acuratețe - corectitudine

2. Completează documentele	<p>2.1. Datele obținute reflectă realitatea și sunt corect colectate, în etapa de lucru în care se află.</p> <p>2.2. Înregistrarea datelor obținute se face în mod lizibil și cu respectarea rubricilor tipizate.</p> <p>2.3. Înregistrarea datelor se face cu încadrarea în timpul de lucru disponibil acestei activități.</p>	<p>- cum sunt corect colectate <b>datele</b> obținute care reflectă realitatea</p> <p>- cum se face înregistrarea <b>datelor</b> obținute</p> <p>- cum se face înregistrarea <b>datelor</b></p>	<p>- atenție</p> <p>- operativitate</p> <p>- acuratețe</p> <p>- corectitudine</p>
3. Asigură circulația documentelor	<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</p> <p>- cum sunt păstrate <b>documentele specifice</b></p>	<p>- atenție</p> <p>- operativitate</p> <p>- acuratețe</p> <p>- corectitudine</p>



**Gama de variabile:****Tipuri de documente:**

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

**Etape de lucru:**

- recepția, depozitarea, prelucrarea inițială, prelucrarea finală, pregătirea pentru livrare, etc.

**Date:**

- indicatori, parametri, cantități etc.

**Destinația documentelor:**

- superiori ierarhici, furnizori, clienți, departamente stabilite prin proceduri interne etc.

**Cerințe în vigoare:**

- norme, regulamente, proceduri interne etc.

**Modalități de circulație a documentelor:**

- e-mail, fax, exemplar hârtie, etc.

**Tehnici de evaluare recomandate:**

- Observarea directă
- Raport din partea altui specialist
- Test scris
- Întrebări orale

<b>COORDONAREA ACTIVITĂȚII DE IGIENĂ ȘI SIGURANȚA ALIMENTELOR</b>			
<b>(unitate specifică)</b>			Coduri de referință <i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i>
Unitatea se referă la cunoștințele și deprinderile necesare inspectorului de calitate producție culinară pentru coordonarea activității de igienă și siguranța alimentelor în producție și servicii. Ocupația presupune selectarea furnizorilor de materii prime și utilități, controlul calității mărfurilor alimentare și nealimentare la recepție, controlul depozitării, controlul bunelor practici de producție și a bunelor practici igienice, instruirea personalului de producție și servire pe linie de igienă și siguranța alimentelor, recoltarea de probe de mâncare, apă, gheață, microaerofloră și trimiterea la laboratoarele specializate.			<b>NIVELUL UNITĂȚII</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>
1. Selectarea furnizorilor	1.1. Selectarea furnizorilor se face cu responsabilitate în funcție de caracteristicile materiilor prime și a utilităților stabilite în concordanță cu standardul unității 1.2. Selectarea furnizorilor se face cu profesionalism în funcție de condițiile de livrare ale acestora 1.3. Selectarea furnizorilor se face cu obiectivitate în funcție de necesitățile proprii ale unității	- cum se face selectarea furnizorilor se în funcție de <b>caracteristicile materiilor prime</b> și a utilităților stabilite - cum se face selectarea furnizorilor în funcție de <b>condițiile de livrare</b> ale acestora - cum se face selectarea furnizorilor în funcție de <b>necesitățile proprii</b> ale unității	- atenție - responsabilitate - profesionalism - obiectivitate - corectitudine - promptitudine

<p>2. Controlul calității mărfurilor</p>	<p>2.1. Controlul calității mărfurilor se face corect în conformitate cu specificațiile tehnice ale materiilor prime  2.2. Controlul calității se face cu promptitudine în conformitate cu graficul de recepție aprobat  2.3. Controlul calității se face cu profesionalism de persoane desemnate prin reglementările interne  2.4. Controlul calității mărfurilor recepționate se face cu obiectivitate prin verificarea documentelor specifice</p>	<p>- cum se face controlul calității mărfurilor în conformitate cu <b>specificațiile tehnice</b> ale materiilor prime  - cum se face controlul calității în conformitate cu <b>graficul de recepție</b> aprobat  - cum se face controlul calității de <b>persoane desemnate</b> prin reglementările interne  - cum se face controlul calității mărfurilor recepționate prin verificarea <b>documentelor specifice</b></p>	<p>- atenție  - responsabilitate  - profesionalism  - obiectivitate  - corectitudine  - promptitudine</p>
<p>3. Controlul depozitării</p>	<p>3.1. Controlul depozitării se face corect în conformitate cu reglementările în vigoare  3.2. Controlul depozitării se face adecvat cu periodicitatea aprobată prin reglementările în vigoare  3.3. Controlul depozitării se face corect de către persoane desemnate</p>	<p>- cum se face controlul depozitării în conformitate cu <b>reglementările în vigoare</b>  - cum se face controlul depozitării cu <b>periodicitatea</b> aprobată prin reglementările în vigoare  - cum se face controlul depozitării de către <b>persoane desemnate</b></p>	<p>- atenție  - responsabilitate  - profesionalism  - obiectivitate  - corectitudine  - promptitudine</p>
<p>4. Controlul bunelor practici de producție</p>	<p>4.1. Controlul bunelor practici de producție se face corect prin proceduri aprobate  4.2. Controlul bunelor practici de producție se face adecvat ghidului aprobat de persoane autorizate  4.3. Controlul bunelor practici de producție se face corect prin monitorizarea numărului de reclamații</p>	<p>- cum se face controlul bunelor practici de producție prin <b>proceduri aprobate</b>  - cum se face controlul bunelor practici de producție de <b>persoane autorizate</b>  - cum se face controlul bunelor practici de producție</p>	<p>- atenție  - responsabilitate  - profesionalism  - obiectivitate  - corectitudine  - promptitudine</p>

5. Controlul bunelor practici de igienă	<p>5.1. Controlul bunelor practici de igienă se face corect prin proceduri aprobate</p> <p>5.2. Controlul bunelor practici de igienă se face adecvat ghidului aprobat de persoane autorizate</p> <p>5.3. Controlul bunelor practici de igienă se face cu profesionalism prin prelevarea testelor de sanitație și trimiterea lor la laboratoare autorizate</p>	<p>- cum se face controlul bunelor practici de igienă prin <b>proceduri aprobate</b></p> <p>- cum se face controlul bunelor practici de igienă de <b>persoane autorizate</b></p> <p>- cum se face controlul bunelor practici de igienă</p>	<p>- atenție</p> <p>- responsabilitate</p> <p>- profesionalism</p> <p>- obiectivitate</p> <p>- corectitudine</p> <p>- promptitudine</p>
6. Instruirea personalului	<p>6.1. Instruirea personalului se face adecvat planului general de instruire al unității</p> <p>6.2. Instruirea personalului se face în concordanță cu standardul de calitate al unității</p> <p>6.3. Instruirea personalului se face corespunzător nevoilor personale de dezvoltare profesională a lucrătorilor</p>	<p>- cum se face instruirea personalului adecvat <b>planului general de instruire</b> al unității</p> <p>- cum se face instruirea personalului în concordanță cu <b>standardul de calitate</b> al unității</p> <p>- cum se face instruirea personalului corespunzător <b>nevoilor personale de dezvoltare profesională</b> a lucrătorilor</p>	<p>- atenție</p> <p>- responsabilitate</p> <p>- profesionalism</p> <p>- obiectivitate</p> <p>- corectitudine</p> <p>- promptitudine</p>
7. Prelevarea de probe	<p>7.1. Prelevarea de probe se face corect pentru materii prime, produse finite, apă și micro-aerofloră.</p> <p>7.2. Prelevarea de probe se face corect în conformitate cu graficul de prelevare aprobat</p> <p>7.3. Prelevarea de probe se face cu operativitate în condițiile prevăzute în reglementările în vigoare</p>	<p>- cum se face prelevarea de probe pentru materii prime, produse finite, apă și micro-aerofloră.</p> <p>- cum face prelevarea de probe în conformitate cu <b>graficul de prelevare</b> aprobat</p> <p>- cum face prelevarea de probe în condițiile prevăzute în <b>reglementările în vigoare</b></p>	<p>- atenție</p> <p>- responsabilitate</p> <p>- profesionalism</p> <p>- obiectivitate</p> <p>- corectitudine</p> <p>- promptitudine</p>

**Gama de variabile:****Caracteristici materii prime:** organoleptice, fizico-chimice, microbiologice**Condiții de livrare:** proaspete, refrigerate, congelate, ambalate individual sau vrac, cu mijlocul de transport propriu**Necesități proprii:** aprovizionare zilnică, aprovizionare săptămânală**Specificații tehnice:** caracteristici materii prime, mod de ambalare, condiții de livrare**Grafic de recepție:** zilnic, săptămânal, lunar, trimestrial, semestrial, anual**Persoane desemnate:** bucătar șef, magazioner, ospătar**Documente specifice:** certificate de calitate, certificate sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, buletine de analiză fizico-chimică și microbiologică**Reglementări în vigoare:** legislația în vigoare**Periodicitate:** zilnic, la fiecare recepție**Parametri optimi:** temperatură, timp, umiditate relativă, termen de valabilitate, rotirea stocului**Proceduri aprobate:** ghid de bune practici de producție (GMP), ghid de bune practici igienice (GHP), manualul calității**Persoane autorizate:** tehnolog alimentație publică, inspector de calitate, manager de calitate, managerul unității etc**Teste de sanitație:** probe microbiologice de pe suprafețe de lucru, vase, ustensile, utilaje**Plan general de instruire:** ore de instruire teoretică, ore de instruire practică, ore de evaluare**Nevoi personale de dezvoltare profesională:** pe termen scurt, mediu și lung**Grafic de prelevare a probelor:** zilnic, la deschiderea activității, pe fluxul de fabricație, pentru produse finite**Reglementări în vigoare:** norme, normative interne, legislație specifică**Tehnici de evaluare recomandate:**

- Observarea directă
- Raport din partea altui specialist
- Test scris
- Întrebări orale

<b>PROMOVAREA CALITĂȚII IGIENICE A PREPARATELOR ȘI SERVICIILOR</b>			
<b>(unitate specifică)</b>			Coduri de referință <i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i>
Unitatea se referă la cunoștințele și deprinderile necesare inspectorului de calitate producție culinară de a promova calitatea igienică a preparatelor și serviciilor. Ocupația presupune elaborarea manualului calității al unității de producție (restaurant, hotel, bar, cantină, centru de fabricație super- și hyper-market etc), asigurarea calității igienice a preparatelor și serviciilor, asigurarea respectării fluxului tehnologic și asigurarea igienizării unității de către terți.			<b>NIVELUL UNITĂȚII</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>
1. Participă la elaborarea manualului calității	1.1. Sursele de informații pentru elaborarea manualului calității sunt identificate corect 1.2. Procedurile de lucru din manualul calității sunt elaborate cu profesionalism 1.3. Procedurile de igienă din manualul calității sunt elaborate corect	- cum sunt identificate <b>sursele de informații</b> pentru elaborarea manualului calității - cum sunt elaborate <b>procedurile de lucru</b> din manualul calității - cum sunt elaborate <b>procedurile de igienă</b> din manualul calității	- corectitudine - profesionalism - obiectivitate - perseverență - atenție
2. Asigură calitatea igienică a preparatelor și serviciilor	2.1. Starea de igienă a unității este analizată cu obiectivitate 2.2. Graficul de igienizare este urmărit constant 2.3. Analizele medicale obligatorii pentru personal sunt monitorizate constant 2.4. Accesul persoanelor din afara unității se face în conformitate cu procedurile interne	- cum este analizată <b>starea de igienă</b> a unității - cum este urmărit <b>graficul de igienizare</b> - cum sunt monitorizate <b>analizele medicale</b> obligatorii pentru personal - cum se face <b>accesul persoanelor din afara unității (vizitatori)</b>	- corectitudine - profesionalism - obiectivitate - perseverență - atenție

<p>3. Asigură respectarea fluxului tehnologic</p>	<p>3.1. Organizarea corectă a spațiilor tehnologice se face cu profesionalism  3.2. Amplasarea adecvată a echipamentelor în condiții de igienă este controlată cu obiectivitate  3.3. Circuitul alimentelor se face corect  3.4. Circuitul deșeurilor se face adecvat  3.5. Circuitul personalului se face în conformitate cu reglementările interne</p>	<p>- cum se face organizarea <b>spațiilor tehnologice</b>  - cum se face <b>amplasarea echipamentelor</b>  - cum se face <b>circuitul alimentelor</b>  - cum se face <b>circuitul deșeurilor</b>  - cum se face <b>circuitul personalului</b></p>	<p>- corectitudine  - profesionalism  - obiectivitate  - perseverență  - atenție</p>
<p>4. Asigură igienizarea unității de către terți</p>	<p>4.1. Încheie cu profesionalism contracte cu firme specializate de dezinsecție, dezinfecție, deratizare  4.2. Urmărește cu seriozitate derularea frecvența operațiilor de igienizare în conformitate cu prevederile contractuale  4.3. Monitorizează cu profesionalism calitatea operațiilor de igienizare prin proceduri de control aprobate</p>	<p>- cum se încheie contracte cu <b>firme autorizate</b> de dezinsecție, dezinfecție, deratizare  - cum se urmărește derularea frecvența operațiilor de igienizare  - cum se monitorizează calitatea operațiilor de igienizare prin <b>proceduri de control</b> aprobate</p>	<p>- corectitudine  - profesionalism  - obiectivitate  - perseverență  - atenție</p>

**Gama de variabile:****Surse de informații:** Monitorul oficial, web-site-uri, manuale, standarde internaționale**Proceduri de lucru:** pentru aprovizionare, recepție, depozitare, prelucrare preliminară, prelucrare culinară, montare/ambalare, servire/distribuție**Proceduri de igienă:** facilități sanitar-sociale ale personalului, igienizarea mâinilor, igienizarea suprafețelor de lucru, igienizarea vaselor și ustensilelor, igienizarea echipamentului tehnologic, igienizarea spațiilor de depozitare, frigidere, congelatoare, igienizarea spațiului de servire a mesei, igiena mijloacelor de transport alimente, igienizarea echipamentului de protecție sanitară a alimentului, prelevarea de probe de sanitație, prelevarea de probe de apă, gheață, microaeroclimat, contraprobe alimentare**Stare de igienă:** pereți, plafoane, paviment**Analize medicale:** serologic, coproparazitologic, pulmonar, dermatologic**Spații tehnologice:** de recepție, de depozitare, de prelucrare preliminară, de tratare termică, de montare/ambalare, de livrare/desfacere, de servire, de depozitare a gunoiiului menajer, de depozitare a ambalajelor returnabile, anexe social-sanitare, spații de servire a mesei personalului**Grafic de igienizare:** zilnic, curent, săptămânal, anual**Amplasare utilaje:** luminozitate, temperatură, umiditate, racorduri la utilități, canalizare**Circuitul alimentelor:** de la depozite, la spațiile de prelucrare, servire/livrare**Circuitul deșeurilor:** de la prelucrări preliminare, de la pregătire culinară, de la spălătoare, de la oficiul de debarasare**Circuitul personalului:** de la vestiare, grupuri sanitare, spații de prelucrare, spații de servire**Proceduri pentru vizitatori:** halate de unică folosință, trasee aprobate**Firme autorizate:** cu dovezi elocvente pentru efectuarea operațiilor de DDD**Frecvența operațiilor de igienizare:** trimestrial, semestrial**Proceduri de control:** vizual, teste de sanitație, registrul de control, registrul de reclamații**Tehnici de evaluare recomandate:**

- Observarea directă
- Raport din partea altui specialist
- Test scris
- Întrebări orale



<b>INSTRUIREA PERSONALULUI</b>			
<b>(unitate specifică)</b>			Coduri de referință <i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i>
Unitatea se referă la cunoștințele și deprinderile necesare inspectorului de calitate producție culinară de a instrui personalul cu privire la normele de sănătate și siguranța alimentelor. Unitatea se aplică în secția de producție a unității de alimentație (restaurant, cantină, fabrică de mâncare etc). Operația cuprinde studierea legislației privind normele de sănătate și siguranța alimentelor, elaborarea planului de instruire și evaluarea cunoștințelor.			<b>NIVELUL UNITĂȚII</b>
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
1. Studiază legislația privind normele de sănătate și siguranța alimentelor	1.1. Legislația în vigoare este studiată cu atenție 1.2. Documentele studiate sunt actualizate periodic 1.3. Informarea colaboratorilor despre normele de sănătate și siguranța alimentelor se face corect și complet	- cum este studiată <b>legislația în vigoare</b> - cum sunt <b>actualizate</b> documentele studiate - cum sunt informați <b>colaboratorii</b> despre normele de sănătate și siguranța alimentelor	- seriozitate - profesionalism - consecvență
2. Elaborează planul de instruire	2.1. Planul de instruire este redactat corespunzător nevoilor de instruire ale personalului productiv 2.2. Planul de instruire este redactat corespunzător nivelului de pregătire al personalului 2.3. Planul de instruire este corespunzător politicii de instruire al organizației	- cum este redactat <b>planul de instruire</b> corespunzător nevoilor de instruire ale personalului productiv - cum este redactat planul de instruire corespunzător <b>nivelului de pregătire</b> al personalului - cum este redactat planul de instruire corespunzător <b>politicii de instruire</b> al organizației	- seriozitate - profesionalism - consecvență

3. Evaluează cunoștințele	3.1. Evaluarea cunoștințelor se face constant 3.2. Evaluarea cunoștințelor se face calitativ și cantitativ 3.3. Evaluarea cunoștințelor este corespunzătoare activității prestate	- cum se face <b>evaluarea cunoștințelor</b> - cum se face <b>evaluarea calitativă și cantitativă</b> - cum se face evaluarea cunoștințelor corespunzătoare <b>activității prestate</b>	- seriozitate - profesionalism - consecvență
<p><b>Gama de variabile:</b>  <b>Legislație:</b> legi, decrete, hotărâri de guvern, ordonanțe de urgență  <b>Actualizare:</b> Monitor Oficial, Buletine Informativ, on-line  <b>Colaboratori:</b> bucătar șef, tehnolog alimentație publică, supervizor bucătărie etc  <b>Plan de instruire:</b> tema, subiectul, conținuturi vizate, tipul lecției, metode de formare, mijloace de instruire, parcursul didactic  <b>Nivel de pregătire:</b> muncitori necalificați, muncitori calificați fără experiență, muncitori calificați cu experiență  <b>Politica de instruire a organizației:</b> training intern, audit intern, audit extern  <b>Evaluarea cunoștințelor:</b> scris, oral  <b>Evaluare calitativă:</b> teste de sanitație  <b>Evaluare cantitativă:</b> punctaj maxim la test scris  <b>Activitate prestată:</b> la recepție, la depozitare, la prelucrare culinară, la servire, la igienizare</p>			
<p><b>Tehnici de evaluare recomandate:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Observarea directă</li> <li>• Raport din partea altui specialist</li> <li>• Test scris</li> <li>• Întrebări orale</li> </ul>			

<b>RAPORTAREA NECONFORMITĂȚILOR</b>			
<b>(unitate specifică)</b>			Coduri de referință <i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i>
Unitatea se referă la cunoștințele și deprinderile necesare inspectorului de calitate producție culinară de a raporta neconformitățile înregistrate în producția culinară. Unitatea se aplică în secția de producție a unității de alimentație (restaurant, cantină, fabrică de mâncare etc) și cuprinde analizarea neconformităților, ierarhizarea acestora și raportarea lor.			<b>NIVELUL UNITĂȚII</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>
1. Analizează neconformitățile	1.1. Neconformitățile sunt analizate cu profesionalism 1.2. Analiza neconformităților se face după standardul de calitate aprobat 1.3. Analiza neconformităților se face corespunzător gradului de importanță	- cum sunt <b>analizate</b> neconformitățile - cum se face analiza neconformităților - cum se face analiza neconformităților corespunzător <b>gradului de importanță</b>	- responsabilitate - conștiinciozitate - operativitate - rigurozitate - profesionalism
2. Ierarhizează neconformitățile	2.1. Ierarhizarea neconformităților se face în conformitate cu raportul de audit 2.2. Rezolvarea neconformităților se face corect în funcție de momentul în care a fost semnalat 2.3. Neconformitățile ierahizate sunt comunicate superiorilor	- cum se ierarhizează neconformitățile după <b>raportul de audit</b> - cum sunt rezolvate neconformitățile în funcție de momentul în care a fost semnalat - cum sunt comunicate <b>superiorilor</b> neconformitățile ierahizate	- responsabilitate - conștiinciozitate - operativitate - rigurozitate - profesionalism

3. Raportează neconformitățile	3.1. Raportarea neconformităților se face corespunzător manualului calității 3.2. Raportarea neconformităților se face adecvat folosind mijloacele de comunicare aprobate 3.3. Raportarea neconformităților este înregistrată corect	- cum se face raportarea neconformităților - cum este <b>înregistrată</b> raportarea neconformităților	- responsabilitate - conștiinciozitate - operativitate - rigurozitate - profesionalism
<p><b>Gama de variabile:</b>  <b>Analiza neconformităților:</b> de proces, de produs, de personal, de facilități, de construcție  <b>Standard de calitate aprobat:</b> manualul calității, ghidul de bune practici de producție, ghidul de bune practici igienice  <b>Grad de importanță:</b> mic, mediu, grav  <b>Raport de audit:</b> intern, extern  <b>Superiori:</b> manager de calitate, manager general  <b>Manualul de calitate:</b> notificare și retragerea produselor neconforme, notificarea și anularea contractului cu un furnizor, notificare și sancționarea persoanei responsabile de apariția neconformității  <b>Mijloace de comunicare aprobate:</b> scris  <b>Înregistrări:</b> secretariat, e-mail, reportofon, video</p>			
<p><b>Tehnici de evaluare recomandate:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Observarea directă</li> <li>• Raport din partea altui specialist</li> <li>• Test scris</li> <li>• Întrebări orale</li> </ul>			

