

Standard ocupațional:

PREPARATOR CONSERVE

În sectorul: Industria alimentara, a bauturilor si tutunului

Cod
Data aprobarii
Denumire document SO_Preparator conserve
Versiunea
Data revizuire preconizata

*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)

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

Inițiatorul standardului: Comitetul Sectorial Industrie Alimentara

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

Realizatorii standardului ocupațional:

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

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

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

Verificatorii standardului ocupațional:

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

Autorul calificării:

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

Documentația sursă:

- specialiști cu experiența în industria alimentară.
- standarde din alte țări din domeniu.
- manuale de tehnologie.
- ghiduri de bună practică de igienă și producție în fabricarea conservelor.
- legislație cu incidență asupra subramurii.
- 15 societăți comerciale din structura ROMALIMENTA

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

Data validării: 02.10.2007

Numele și semnătura: Adrian MARIN

Descrierea ocupației

1) Contextul ocupației

Ocupația se aplică preparatorilor care își desfășoară activitatea în unitățile cu profil alimentar specializate în fabricarea conservelor. Activitatea se desfășoară în unități specializate și autorizate sanitar-veterinar, ce dispun de un număr suficient de spații dotate cu utilaje și echipamente specifice activității, cu linii tehnologice concepute pentru a permite desfășurarea continuă a procesului de producție și a evita o contaminare încrucișată între diferite părți ale liniei și cu instalații pentru igienizarea și dezinfectarea instrumentelor.

2) Procesul de lucru

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

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

Nivelul de calificare este 2 corespunzător unui muncitor calificat căruia i se asociază competențe profesionale care implică aplicarea cunoștințelor într-o anumită activitate profesională, cu sarcini de lucru nerutinier, care presupun responsabilitate și munca în echipă;

3) Lista funcțiilor majore

Principalele funcții îndeplinite preparatorul conserve sunt următoarele:

- Aprovizionarea cu materii prime și auxiliare pentru prepararea conservelor
- Selectarea materiei prime pentru prepararea conservelor
- Porționarea materiei prime pentru prepararea conservelor
- Pregătirea lichidelor de umplere
- Tratarea termică a materiei prime pentru prepararea conservelor

4) Alte informații relevante

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

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

Se completează de către
Autoritatea Națională de
Calificări

Cod de referință:

Se completează de către
Autoritatea Națională de
Calificări

Se completează de către
Autoritatea Națională de
Calificări

C

Unitățile de competențe cheie

Sectorul a ales a se completa după definirea celor la nivel
national

Unitățile de competențe generale

Titlul unității 1: Aplicarea normelor de securitate și
sănătate în muncă

Titlul unității 2: Aplicarea normelor de protecția mediului

Titlul unității 3: Organizarea activității proprii

Titlul unității .4: Aplicarea normelor de igienă și de
siguranța alimentelor

Titlul unității 5 : Întocmirea documentelor specifice

Unitățile de competențe specifice

Titlul unității 1: Aprovizionarea cu materii prime și
auxiliare pentru prepararea conservelor

Titlul unității 2: Selectarea materiei prime pentru
prepararea conservelor

Titlul unității 3 : Porționarea materiei prime pentru
prepararea conservelor

Titlul unității 4 : Pregătirea lichidelor de umplere

Titlul unității 5: Tratarea termică a materiei prime pentru
prepararea conservelor

APLICAREA NORMELOR DE SECURITATE ȘI SĂNĂTATE ÎN MUNCĂ

| <h2 style="text-align: center;">APLICAREA NORMELOR DE SECURITATE ȘI SĂNĂTATE ÎN MUNCĂ</h2> | | | |
|--|---|--|--|
| <p>Descriere</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> | | | <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Coduri de referință FU1</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"><i>Se completează de către Autoritatea</i></div> <p>NIVELUL UNITĂȚII: 2</p> |
| Elemente de competență | Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare | Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare | Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare |
| 1. Aplică normele de securitate și sănătate în muncă | 1.1. Efectuarea cu responsabilitate a activităților specifice în condiții de securitate și cu respectarea permanentă a normele în | <p><u>Sunt cunoscute și înțelese:</u></p> <p>Cum se efectuează cu responsabilitate activitățile specifice în condiții de securitate și cu respectarea permanentă a normele în vigoare, pentru asigurarea</p> | <p>Atentie</p> <p>Responsabilitate</p> <p>Spirit de observație</p> <p>Operativitate</p> <p>Grija pentru sine și pentru</p> |

| | | | |
|--|--|--|-----------------|
| | <p>vigoare, pentru asigurarea securității personale și a celorlalți participanți la proces.</p> <p>1.2. Însușirea clară și corectă, în conformitate cu specificul locului de muncă, a legislației și normelor de securitate și sănătate în muncă, prin instructaje periodice și prin aplicații practice.</p> <p>1.3. Întreținerea și utilizarea corectă și permanentă a echipamentului de protecție din dotare se realizează în conformitate cu regulamentele/procedurile interne și normele în vigoare.</p> <p>1.4. Identificarea și eliminarea</p> | <p>securității personale și a celorlalți participanți la proces</p> <p>Cum se realizează însușirea clară și corectă, în conformitate cu specificul locului de muncă, a legislației și normelor de securitate și sănătate în muncă, prin instructaje periodice și prin aplicații practice</p> <p>Cum se realizează întreținerea și utilizarea corectă și permanentă a echipamentului de protecție din dotare se realizează în conformitate cu regulamentele/procedurile interne și normele în vigoare</p> <p>Cum se realizează identificarea și eliminarea cu promptitudine a deficiențelor constatate în aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă.</p> | <p>ceilalti</p> |
|--|--|--|-----------------|

| | | | |
|---|---|--|--|
| | <p>cu promptitudine a deficiențelor constatate în aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă.</p> | <p>Cum sunt identificate situațiile de risc prompt și rapid pe toată durata desfășurării activității</p> <p>Cum se face raportarea în timp util, către persoanele abilitate a pericolelor care apar la locul de muncă, conform regulamentelor /procedurilor interne</p> <p>Cum se lucrează cu responsabilitate pentru evitarea situațiilor de risc.</p> <p>Cum se realizează intervenția promptă în situații neprevăzute conform regulamentelor /procedurilor interne</p> | |
| <p>2. Identifică situațiile de risc</p> | <p>2.1. Situațiile de risc sunt identificate prompt și rapid pe toată durata desfășurării activității.</p> <p>2.2. Raportarea în timp util,</p> | <p>Cum sunt aplicate măsurile de urgență și de evacuare cu rapiditate, luciditate și corectitudine, respectând regulamentele /procedurile interne, specifice locului de muncă</p> | |

| | | | |
|--|---|---|--|
| | <p>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> | Cum sunt aplicate procedurile de intervenție în caz de accident corespunzător cu tipul accidentului | |
| 3. Aplică procedurile de urgență și evacuare | <p>3.1. Intervenția promptă în situații neprevăzute conform regulamentelor /procedurilor interne.</p> <p>3.2. Măsurile de urgență și de evacuare sunt aplicate cu rapiditate, luciditate și corectitudine, respectând regulamentele /procedurile interne, specifice locului de muncă.</p> | | |

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

Cerințe în vigoare:

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

Tehnici de evaluare recomandate:

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

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

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

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

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

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

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

Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere

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

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

| APLICAREA NORMELOR DE PROTECȚIE A MEDIULUI | | | |
|---|---|--|--|
| <p>Descriere</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.</p> <p>Unitatea se aplică tuturor ocupațiilor din industria alimentară.</p> | | | Coduri de referință |
| | | | <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> <i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i> </div> <p>NIVELUL UNITĂȚII: 2</p> |
| Elemente de competență | Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare | Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare | Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare |
| 1. Aplică normele de protecție a mediului | <p>1.1. Efectuarea cu responsabilitate a activităților specifice și cu respectarea permanentă a normele 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</p> | <p><u>Sunt cunoscute si intelese:</u></p> <p>Cum se efectuează cu responsabilitate activitățile specifice cu respectarea permanentă a normele de protecție a mediului în vigoare</p> | <p>Atentie</p> <p>Responsabilitate</p> <p>Rigurozitate</p> <p>Profesionalism</p> <p>Spirit de observatie</p> <p>Indemânare</p> <p>Operativitate</p> <p>Acuratețe</p> |

| | | | |
|----------------------------------|--|--|--|
| | <p>periodice și prin aplicații practice.</p> <p>1.3. Respectarea permanentă a circuitului deșeurilor și reziduurilor, conform reglementărilor interne.</p> <p>1.4. Întreținerea și utilizarea corectă și permanentă a echipamentelor din dotare se realizează în conformitate cu regulamentele/procedurile interne și normele în vigoare.</p> <p>1.5. Identificarea și eliminarea cu promptitudine a deficiențelor constatate în aplicarea normelor de protecție a mediului, în vederea prevenirii poluării.</p> | <p>Cum se însușesc clar și corect, în conformitate cu specificul locului de muncă legislația și normelor de protecție a mediului, prin instructaje periodice și prin aplicații practice</p> <p>Cum se respectă circuitul deșeurilor și reziduurilor, conform reglementărilor interne</p> | |
| 2. Identifică sursele de poluare | <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</p> | <p>Cum se efectuează întreținerea și utilizarea corectă și permanentă a echipamentelor din dotare se realizează în conformitate cu regulamentele/procedurile</p> | |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | <p>regulamentelor /procedurilor interne.</p> <p>2.3. Lucrează cu responsabilitate pentru prevenirea apariției surselor de poluare.</p> | <p>interne și normele în vigoare</p> <p>Cum se realizează identificarea și eliminarea cu promptitudine a deficiențelor constatate în aplicarea normelor de protecție a mediului, în vederea prevenirii poluării</p> | |
| 3. Aplică procedurile de urgență și evacuare | <p>3.1. Intervenția promptă în situații neprevăzute conform regulamentelor /procedurilor interne.</p> <p>3.2. Măsurile de urgență și de evacuare sunt aplicate cu rapiditate, luciditate și corectitudine, respectând regulamentele /procedurile interne, specifice locului de muncă.</p> <p>3.3. Procedurile de intervenție în caz de poluare sunt aplicate cu responsabilitate și rapid, corespunzător cu tipul sursei de poluare.</p> | <p>Cum sunt identificate sursele de poluare pe toată durata desfășurării activității</p> <p>Cum se efectuează raportarea, către persoanele abilitate despre sursele de poluare identificate, conform regulamentelor /procedurilor interne</p> | |

| | | | |
|---------------------------------|--|--|--|
| | | <p>Cum se lucrează pentru prevenirea apariției surselor de poluare</p> <p>Cum se realizează intervenția în situații neprevăzute conform regulamentelor /procedurilor interne</p> <p>Cum sunt aplicate măsurile de urgență și de evacuare respectând regulamentele /procedurile interne, specifice locului de muncă</p> <p>Cum sunt aplicate procedurile de intervenție în caz de poluare corespunzător cu tipul sursei de poluare</p> | |
| <p>Gama de variabile</p> | | | |

Echipament de protecție individual:

- halat, pantalon și bluză, șorț, mănuși, cizme de cauciuc, pufoaică, cască, etc.

Circuitul deșeurilor și reziduurilor:

- colectare, depozitare, evacuare.

Situații de risc/pericole:

- căderi de la înălțime, tăieri cu echipamentele utilizate, afectarea vederii (corpuri străine), loviri, striviri, arsuri, intoxicații, electrocutări, scăpări de gaze, etc.

Surse de poluare:

- substanțe toxice, deșeuri, noxe, etc.

Deficiențe:

- apariția substanțelor poluante
- accidente în timpul lucrului etc.

Cerințe în vigoare:

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

Tehnici de evaluare recomandate:

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

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

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

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

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

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

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

Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere

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

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

| ORGANIZAREA ACTIVITĂȚII PROPRII | | | |
|---|---|--|---|
| Descriere Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pentru a stabili succesiunea propriilor activități, pentru realizarea la termen a lucrărilor repartizate. Unitatea se aplică tuturor ocupațiilor din industria alimentară. | | | Coduri de referință <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i> </div> |
| | | | NIVELUL UNITĂȚII: 2 |
| Elemente de competență | Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare | Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare | Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare |
| 1. Identifică obiectivele și sarcinile | 1.1. Identificarea corectă a obiectivelor de realizat se face în funcție de specificul activității și a termenului final. 1.2. Identificarea corectă a tuturor sarcinilor se face prin defalcarea acestora din obiectivele stabilite, în ordinea priorităților, astfel încât să se asigure un flux normal de activități. | <u>Sunt cunoscute si intelese:</u> Cum se realizează identificarea obiectivelor de realizat se face în funcție de specificul activității și a termenului final Cum se realizează identificarea tuturor sarcinilor prin | Atentie Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Spirit de observatie Indemânare Operativitate Acuratețe |

| | | | |
|--|---|---|--|
| | <p>1.3. Analizarea în timp util a documentației, pentru a stabili posibilitatea realizării practice se face în funcție de condițiile tehnice existente.</p> | <p>defalcarea acestora din obiectivele stabilite, în ordinea priorităților, astfel încât să se asigure un flux normal de</p> | |
| <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 termenului de finalizare a obiectivelor și a normelor de timp, pentru fiecare operație în parte.</p> <p>2.3. Etapele de realizare a activităților proprii sunt stabilite corect, astfel încât să corespundă fazelor procesului tehnologic.</p> <p>2.4. Etapele de realizare a activităților proprii sunt stabilite corect, ținând cont de dotarea existentă cu utilaje, instalații</p> | <p>activități –respectarea normelor de timp</p> <p>Cum se realizează analiza documentației, pentru a stabili posibilitatea realizării practice se face în funcție de condițiile tehnice existente</p> <p>Cum se realizează stabilirea etapelor de realizare a activităților proprii în funcție de specificul activității</p> <p>Cum se realizează stabilirea</p> | |

| | | | |
|------------------------------|---|--|--|
| | <p>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>etapelor de realizare a activităților cu respectarea termenului de finalizare a obiectivelor și a normelor de timp, pentru fiecare operație în parte</p> | |
| 3. Pregătește locul de muncă | <p>3.1. Pregătirea corespunzătoare a tuturor materiilor prime necesare.</p> <p>3.2. Pregătirea cu atenție a materialelor auxiliare.</p> <p>3.3. Starea de funcționare a utilajelor și echipamentelor de lucru este verificată, cu atenție, conform instrucțiunilor de lucru.</p> <p>3.4. Echipamentele și utilajele sunt reglate cu rigurozitate, la parametrii de exploatare prescriși în tehnologia de fabricație.</p> <p>3.5. Aplicarea corectă a principiilor</p> | <p>Cum sunt stabilite etapele de realizare a activităților proprii , astfel încât să corespundă fazelor procesului tehnologic</p> <p>Cum sunt stabilite etapele de realizare a activităților proprii ținând cont de dotarea existentă cu utilaje, instalații și echipamente și starea tehnică a acestora</p> | |

| | | | |
|--|---|---|--|
| | <p>ergonomice în organizarea locului de muncă.</p> <p>3.6. Menținerea permanentă a microclimatului optim la locul de muncă.</p> <p>3.7 Neconformitățile minore ale materiilor prime, materialelor auxiliare, echipamentelor și utilajelor sunt eliminate cu minuțiozitate.</p> <p>3.8. Raportarea în timp util, către persoanele abilitate a deficiențelor majore constatate, conform regulamentelor /procedurilor interne.</p> | <p>Cum sunt stabilite etapele de realizare a activităților proprii ținând cont de eventualele situații neprevăzute ce apar pe parcurs</p> <p>Cum se realizează pregătirea corespunzătoare a tuturor materiilor prime necesare</p> <p>Cum se realizează pregătirea materialelor auxiliare</p> <p>Cum este verificată starea de funcționare a utilajelor și echipamentelor de lucru conform instrucțiunilor de lucru</p> | |
|--|---|---|--|

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | <p>Cum sunt reglate echipamentele și utilajele la parametrii de exploatare prescriși în tehnologia de fabricație</p> <p>Cum se realizează aplicarea corectă a principiilor ergonomice în organizarea locului de muncă</p> <p>Cum se realizează menținerea permanentă a microclimatului optim la locul de muncă</p> <p>Cum sunt eliminate neconformitățile minore ale materiilor prime, materialelor auxiliare, echipamentelor și</p> | |
|--|--|--|--|

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | <p>utilajelor</p> <p>Cum se realizează raportarea în timp util, către persoanele abilitate a deficiențelor majore constatate, conform regulamentelor /procedurilor interne</p> | |
| <p>Gama de variabile</p> <p>Materii prime, materiale auxiliare, semifabricate și produse finite specifice subsectorului de activitate</p> <p>Procesul tehnologic/ specificul activității specific subsectorului de activitate</p> <p>Tipuri de documente: - note de transfer, fișe de recepție, note de cântar, procese verbale de predare-primire, rapoarte de producție, etc.</p> <p>Utilaje, echipamente și ustensile de lucru specifice subsectorului de activitate</p> | | | |

Situații neprevăzute:

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

Cerințe în vigoare:

- norme, regulamente, proceduri interne, etc.

Persoane abilitate:

- superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne

Tehnici de evaluare recomandate:

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

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

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

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

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

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

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

Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere

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

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

| APLICAREA NORMELOR DE IGIENĂ ȘI DE SIGURANȚA ALIMENTELOR | | | Coduri de referință <i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i> |
|--|--|---|---|
| <p>Descriere</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> | | | NIVELUL UNITĂȚII: 2 |
| Elemente de competență | Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare | Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare | Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare |
| 1. Aplică normele de igienă individuală și de menținere a stării de sănătate | <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</p> | <p><u>Sunt cunoscute și înțelese:</u></p> <p>Cum și de ce se menține igiena individuală e cu respectarea normelor în vigoare</p> <p>Cum și de ce se menține starea de sănătate conform normelor și procedurilor în vigoare</p> | <p>Atenție</p> <p>Responsabilitate</p> <p>Rigurozitate</p> <p>Profesionalism</p> <p>Meticulozitate</p> <p>Curățenie</p> |

| | | | |
|---|---|---|--|
| | vigoare, a regulamentelor/ procedurilor interne. | Cum și de ce se menține igiena | |
| 2. Verifică igienizarea spațiilor de lucru | <p>2.1. Verificarea igienizării corecte a spațiilor de lucru se face în mod planificat, conform regulamentelor/procedurilor interne.</p> <p>2.2. Observațiile făcute sunt înregistrate adecvat în documentele corespunzătoare</p> <p>2.3. Raportarea în timp util, către persoanele abilitate a deficiențelor constatate în igienizarea spațiilor de lucru, conform regulamentelor /procedurilor interne.</p> | <p>echipamentului de protecție se face conform normelor în vigoare, a regulamentelor/ procedurilor interne.</p> <hr/> <p>Cum, când și de ce se verifică igienizarea spațiilor de lucru conform regulamentelor/procedurilor interne</p> | |
| 3. Verifică igienizarea echipamentelor de lucru | <p>3.1. Verificarea igienizării corecte a echipamentelor de lucru se face în mod planificat, conform regulamentelor/procedurilor interne.</p> <p>3.2. Observațiile făcute sunt înregistrate adecvat în documentele corespunzătoare.</p> | <p>Cum și în ce documente sunt înregistrate observațiile</p> <p>Cum și când se raportează persoanelor abilitate deficiențele constatate în</p> | |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | <p>3.3. Soluționarea operativă a eventualelor abateri de la normele de igienă și siguranța alimentelor, conform procedurilor interne</p> | <p>igienizarea spațiilor de lucru, conform regulamentelor /procedurilor interne</p> <p>Cum se realizează verificarea igienizării corecte a echipamentelor de lucru conform regulamentelor/procedurilor interne</p> <p>Cum și în ce documente sunt înregistrate observațiile</p> <p>Cum și când se soluționează eventualele abateri de la normele de igienă și siguranța alimentelor, conform procedurilor interne</p> | |
|--|--|---|--|

| | | | |
|---|--|--|--|
| | | | |
| <p>Gama de variabile</p> <p>Echipamente de protecție specifice locului de muncă : halate, salopete, bonete, șorțuri, cizme, mănuși, etc.</p> <p>Tipuri de documente:</p> <ul style="list-style-type: none">- note de transfer, fișe de recepție, note de cântar, procese verbale de predare-primire, rapoarte de producție, etc. <p>Situații neprevăzute:</p> <ul style="list-style-type: none">- echipamente igienizate necorespunzător- echipamente nefuncționale- accidente în timpul lucrului etc. <p>Cerințe în vigoare:</p> <ul style="list-style-type: none">- norme, regulamente, proceduri interne, etc. <p>Tipuri de raportare:</p> <ul style="list-style-type: none">- verbal, scris <p>Persoane abilitate:</p> <ul style="list-style-type: none">- superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne | | | |

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

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

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

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

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

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

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

Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere

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

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

| ÎNTOCMIREA DOCUMENTELOR SPECIFICE | | | Coduri de referință |
|--|--|--|---|
| | | | Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări |
| Descriere Unitatea se referă la cunoștințele și deprinderile necesare pentru întocmirea și păstrarea corectă a evidenței datelor înregistrate. Unitatea se aplică tuturor ocupațiilor din industria alimentară. | | | NIVELUL UNITĂȚII: 2 |
| Elemente de competență | Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare | Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare | Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare |
| 1. Identifică documentele specifice | 1.1. Identificarea corectă a documentului se face în funcție de etapa de lucru în care se află. 1.2. Documentele identificate sunt consultate cu atenție, înțelese și dacă este cazul clarificate. 1.3. Stabilirea etapelor de completare a datelor în documentele specifice, se face în funcție de etapele procesului tehnologic. | <u>Sunt cunoscute si intelese:</u> Cum se identifică corect documentul în funcție de etapa de lucru în care se află. Cum sunt consultate cu atenție, înțelese și dacă este cazul clarificate documentele identificate | Atentie Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Operativitate Acuratete |
| 2. Completează documentele | 2.1. Datele obținute reflectă realitatea și sunt corect colectate, în etapa de lucru în | Cum se stabilesc etapelor de completare a datelor în | |

| | | | |
|------------------------------------|--|--|--|
| | <p>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>documentele specifice în funcție de etapele procesului tehnologic.</p> <p>Cum și unde sunt corect colectate datele obținute care reflectă realitatea</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>Cum se face înregistrarea datelor obținute</p> <p>Cum și când se face înregistrarea datelor</p> <p>În ce fel este identificată destinația documentelor</p> <p>Cum este efectuată circulația documentelor între diverse departamente, folosind modalitatea recomandată de</p> | |

| | | | |
|---|--|---|--|
| | | <p>procedurile interne .</p> <p>Cum sunt păstrate corespunzător, documentele specifice respectând condițiile de păstrare impuse prin norme interne cât și durata de arhivare stipulată de lege.</p> | |
| <p>Gama de variabile</p> <p>Tipuri de documente:</p> <p>- note de transfer, fișe de recepție, note de cântar, procese verbale de predare-primire, rapoarte de producție, etc.</p> <p>Etape de lucru:</p> <p>- recepția, depozitarea, prelucrarea inițială, prelucrarea finală, ambalarea și pregătirea pentru livrare, etc.</p> <p>Date:</p> <p>- indicatori, parametri, cantități etc.</p> <p>Destinația documentelor:</p> <p>- superiori ierarhici, furnizori, clienți, departamente stabilite prin proceduri interne etc.</p> | | | |

Cerințe în vigoare:

- norme, regulamente, proceduri interne etc.

Modalități de circulație a documentelor:

- e-mail, fax, exemplar hârtie, etc.

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

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

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

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

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

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

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

Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere

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

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

| APROVIZIONAREA CU MATERII PRIME ȘI AUXILIARE PENTRU PREPARAREA CONSERVELOR | | | |
|---|--|---|---|
| | | | Coduri de referință <i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i> |
| <p>Descrierea unității de competență</p> <p>Unitatea se referă la cunoștințele și deprinderile necesare preparatorului de conserve pentru aprovizionarea cu materii prime și auxiliare necesare în procesul de preparare al conservelor. Unitatea se aplică în secția de producție sau în depozitul tampon al fabricii. Operația cuprinde stabilirea componentelor necesare realizării produselor, stabilirea cantităților necesare de materii prime și auxiliare, transportul și/sau manipularea către secția de preparare.</p> | | | NIVELUL UNITĂȚII:2 |
| Elemente de competență | Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare | Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare | Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare |
| 1 Stabilește componentele necesare realizării produselor | 1.1. Identificarea produsului de realizat se face în conformitate cu notele de comandă 1.2. Identificarea materiilor prime și auxiliare se face în conformitate cu rețetele de fabricație | <p><u>Sunt cunoscute și înțelese:</u></p> <p>Cum se face identificarea produsului de realizat în conformitate cu notele de comandă</p> | Atentie Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Operativitate Acuratete |

| | | | |
|--|---|---|--|
| | <p>1.3. Componentele necesare sunt stabilite în funcție de caracteristicile produsului ce urmează a se realiza</p> | <p>Cum se identifică materiile prime și auxiliare în conformitate cu rețetele de fabricație</p> | |
| <p>2 Cântărirea și/sau numărarea materii prime și auxiliare necesare</p> | <p>2.1. Cantitățile necesare de materii prime și auxiliare sunt stabilite cu discernământ în funcție de rețeta de fabricație și instrucțiunile de lucru</p> <p>2.2. Aprovizionarea corespunzătoare cu materii prime și materiale auxiliare se face cu respectarea continuității producției.</p> <p>2.3. Evidența clară a stocurilor din depozit se face prin înregistrarea corectă a cantităților preluate</p> <p>2.4. Așezarea cu atenție a materiilor prime și auxiliare dozate în recipiente</p> | <p>Cum sunt stabilite componentele necesare în funcție de caracteristicile produsului ce urmează a se realiza</p> <p>Cum sunt stabilite cantitățile necesare de materii prime și auxiliare în funcție de rețeta de fabricație și instrucțiunile de lucru</p> <p>Cum se face aprovizionarea corespunzătoare cu materii</p> | |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | corespunzători tipului de produs transportat | prime și materiale auxiliare cu respectarea continuității producției. | |
| 3 Transportă materiile prime și auxiliare către secția de preparare | <p>3.1. Transportul este efectuat folosind echipamente de transport adecvate tipului de produs</p> <p>3.2. Transportul este efectuat folosind echipamente de transport igienizate în conformitate cu normele de igienă impuse</p> <p>3.3. Transportul este efectuat folosind echipamente de transport aflate în stare bună de funcționare</p> <p>3.4. Eventualele neconformități sunt operativ soluționate, conform procedurilor interne</p> | <p>Cum se face evidența clară a stocurilor din depozit prin înregistrarea în documente specifice</p> <p>Cum se face așezarea cu atenție a materiilor prime și auxiliare dozate în recipiente corespunzătoare tipului de produs transportat</p> <p>Cum se efectuează transportul folosind echipamente de</p> | |
| 4 Manipulează materiile prime și auxiliare către secția de preparare | <p>4.1. Manipularea este efectuată cu atenție în funcție de tipul de produs</p> <p>4.2. Materiile prime și auxiliare sunt manipulate cu respectarea regulilor</p> | <p>transport adecvate tipului de produs</p> <p>Cum se efectuează transportul</p> | |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | <p>specifice de manipulare</p> <p>4.3. Manipularea este realizată corect, cu respectarea normelor de igienă</p> <p>4.4. Eventualele neconformități sunt operativ soluționate, conform procedurilor interne</p> | <p>folosind echipamente de transport igienizate în conformitate cu normele de igienă impuse</p> <p>Cum se efectuează transportul folosind echipamente de transport aflate în stare bună de funcționare</p> <p>Cum și când se soluționează eventualele neconformități conform procedurilor interne</p> <p>Cum este efectuată manipularea în funcție de tipul de produs</p> <p>Cum sunt manipulate materiile prime și auxiliare cu respectarea regulilor specifice de manipulare</p> | |
|--|--|---|--|

| | | | |
|---|--|--|--|
| | | <p>Cum este realizată manipularea, cu respectarea normelor de igienă</p> <p>Cum și când se soluționează eventualele neconformități conform procedurilor interne</p> | |
| <p>Gama de variabile:</p> <p>Produs de realizat:</p> <ul style="list-style-type: none"> - compoziție specifică fiecărui sortiment <p>Materii prime:</p> <ul style="list-style-type: none"> - fructe - legume - carne - pește <p>Materii auxiliare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - săruri minerale | | | |

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

Echipamente în dotare:

- EURO paleți ,
- lăzi paletă din lemn,
- electropalan,
- electrostivuator,
- recipiente specifici
- etc.

Tipuri de documente:

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

Cerințe în vigoare:

- norme, regulamente, proceduri interne etc.

- Rețeta de fabricație:

- specifice produsului

Neconformități:

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

Tehnici de evaluare recomandate:

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

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

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

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

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

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

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

Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere

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

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

| SELECTAREA MATERIEI PRIME PENTRU PREPARAREA CONSERVELOR | | | |
|--|--|---|--|
| | | | Coduri de referință <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;"> Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări </div> |
| <p>Descrierea unității de competență</p> <p>Unitatea se referă la cunoștințele și deprinderile necesare preparatorului de conserve pentru selectarea materiei prime. Cuprinde operațiile de pregătire, sortare și calibrare. Unitatea se aplică în secția de producție.</p> | | | NIVELUL UNITĂȚII: 2 |
| Elemente de competență | Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare | Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare | Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare |
| 1 Pregătește operația de selectare | 1.1. Selectarea se face cu utilaje corespunzător alese în funcție de tipul materiei prime 1.2. Operația de selectare se face cu utilaje a căror stare de igienizare a fost atent verificată în prealabil în conformitate cu normele de igienă impuse 1.3. Operația de selectare se face cu utilaje aflate în bună stare de funcționare | <p><u>Sunt cunoscute si intelese:</u></p> <p>Cum se face selectarea cu utilaje corespunzător alese în funcție de tipul materiei prime</p> <p>Cum se face selectarea cu utilaje a căror stare de</p> | Atentie Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Operativitate Acuratete |

| | | | |
|----------------------------|--|--|--|
| | <p>verificată conform instrucțiunilor de lucru</p> <p>1.4. Eventualele neconformități sunt operativ soluționate, conform procedurilor interne</p> | <p>îgienizare a fost atent verificată în prealabil în conformitate cu normele de igienă impuse</p> <p>Cum se face selectarea cu utilaje aflate în bună stare de funcționare verificată conform instrucțiunilor de lucru</p> <p>Cum și când se soluționează eventualele neconformități conform procedurilor interne</p> <p>Cum se face alegerea corectă a metodei de sortare în funcție de tipul materiei prime</p> | |
| 2 Sortează materia primă | <p>2.1. Alegerea corectă a metodei de sortare se face în funcție de tipul materiei prime</p> <p>2.2. Sortarea se face cu atenție, conform procedurilor de lucru</p> <p>2.3. Sortarea se face cu verificarea vizuală atentă a materiilor prime</p> <p>2.4. Eventualele neconformități sunt operativ soluționate, conform procedurilor interne</p> | <p>Cum se face sortarea conform procedurilor de lucru</p> | |
| 3 Calibrează materia primă | <p>3.1. Separarea produselor după mărime se face corespunzător standardelor în vigoare</p> | | |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | <p>3.2. Separarea produselor după mărime se face cu respectarea bonului de comandă</p> <p>3.3. Calibrarea se face cu respectarea condițiilor privind igiena și sănătatea personalului pentru a se evita contaminarea microbiologică</p> <p>3.4. Calibrarea se realizează manual sau mecanizat folosind utilaje cu parametrii corect setați în funcție de caracteristicile materiei prime</p> <p>3.5. Eventualele neconformități sunt operativ soluționate, conform procedurilor interne</p> | <p>Cum se face sortarea cu verificarea vizuală atentă a materiilor prime</p> <p>Cum și când se soluționează eventualele neconformități conform procedurilor interne</p> <p>Cum se face separarea produselor după mărime se face corespunzător standardelor în vigoare</p> <p>Cum se face separarea produselor după mărime se face cu respectarea bonului de comandă</p> <p>Cum se face calibrarea cu respectarea normelor</p> | |
|--|---|--|--|

| | | | |
|---|--|---|--|
| | | <p>privind igiena și sănătatea personalului pentru a se evita contaminarea microbiologică</p> <p>Prin ce metodă se realizează calibrarea folosind utilaje cu parametrii corect setați în funcție de caracteristicile materiei prime</p> <p>Cum și când se soluționează eventualele neconformități conform procedurilor interne</p> | |
| <p>Gama de variabile:</p> <p>Cerințe în vigoare: - norme, regulamente, proceduri interne, standarde, instrucțiuni de lucru etc.</p> <p>Neconformități:</p> | | | |

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

Utilajele folosite:

- mașini de calibrat: cu ciur rotativ, fante reglabile, disc centrifugal, benzi perforate etc.
- benzi transportatoare
- mașini de spălat cu dușuri, cu ventilator, cu tamburi și perii, prin flotație etc.

Materia primă folosită:

- fructe
- legume
- carne
- pește

Metode de lucru:

- manual
- mecanizat

Caracteristicile materiei prime:

- grad de maturare
- culoare
- formă

- mărime

Neconformități:

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

Tehnici de evaluare recomandate:

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

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

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

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

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

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

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

Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere

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

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

| PORȚIONAREA MATERIEI PRIME PENTRU PREPARAREA CONSERVELOR | | | Coduri de referință <i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i> |
|---|--|--|---|
| Descrierea unității de competență Unitatea se referă la cunoștințele și deprinderile necesare preparatorului de conserve pentru pregătirea operației de porționare, spălarea, curățarea și divizarea materiei prime. Unitatea se aplică în secția de producție. | | | NIVELUL UNITĂȚII: 2 |
| Elemente de competență | Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare | Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare | Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare |
| 1. Pregătește operația de porționare | 1.1. Porționarea se face cu utilaje corespunzător alese în funcție de tipul produsului de prelucrat 1.2. Operația de porționare se face cu utilaje a căror stare de igienizare a fost atent verificată în prealabil în conformitate cu normele de igienă impuse 1.3. Operația de porționare se realizează cu utilaje aflate în bună stare de funcționare verificată conform instrucțiunilor de lucru | <u>Sunt cunoscute și înțelese:</u> Cum se face porționarea cu utilaje corespunzător alese în funcție de tipul produsului de prelucrat Cum se face porționarea cu utilaje a căror stare de igienizare a fost atent verificată în prealabil în conformitate cu normele de igienă impuse | Atentie Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Operativitate Acuratete |

| | | | |
|------------------------|---|--|--|
| | 1.4. Eventualele neconformități sunt operativ soluționate, conform procedurilor interne | Cum se face porționarea cu utilaje cu utilaje aflate în bună stare de funcționare verificată conform instrucțiunilor de lucru | |
| 2 Spală materia primă | <p>2.1. Spălarea materiei prime se face conform procedurilor de lucru</p> <p>2.2. Materia primă se spală cu atenție folosind apă potabilă pentru îndepărtarea impurităților</p> <p>2.3. Spălarea este efectuată cu respectarea normelor de sănătate în muncă</p> <p>2.4. Spălarea se realizează manual sau mecanizat folosind utilaje cu parametrii corect setați în funcție de caracteristicile materiei prime</p> <p>2.5. Spălarea este verificată cu atenție vizual și prin determinări de laborator</p> | <p>Cum și când se soluționează eventualele neconformități conform procedurilor interne</p> <p>Cum se realizează spălarea materiei prime conform procedurilor de lucru</p> <p>Cum se spală materia primă folosind apă potabilă pentru îndepărtarea impurităților</p> | |
| 3 Curăță materia primă | 3.1. Curățarea se execută corect, | | |

| | | | |
|---------------------------|---|--|--|
| | <p>conform procedurilor de lucru</p> <p>3.2. Curățarea se face cu atenție, folosind procedeul corespunzător tipului de produs</p> <p>3.3. Curățarea se face cu atenție și cu respectarea condițiilor privind igiena și sănătatea personalului pentru a se evita contaminarea microbiologică</p> | <p>Cum se realizează spălarea cu respectarea normelor de sănătate în muncă</p> <p>Prin ce metodă se realizează spălarea folosind utilaje cu parametrii corect setați în funcție de caracteristicile materiei prime</p> | |
| 4 Divizează materia primă | <p>4.1. Divizarea corectă a materiei prime se face conform rețetei de fabricație</p> <p>4.2. Divizarea materiei prime se face cu discernământ, în funcție de produsul de realizat</p> <p>4.3. Materia primă este divizată corect, cu respectarea instrucțiunilor</p> | <p>Prin ce metodă este verificată spălarea</p> <p>Cum se execută curățarea conform procedurilor de lucru</p> <p>Cum se execută curățarea folosind procedeul corespunzător tipului de</p> | |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | <p>de lucru</p> <p>4.4. Eventualele neconformități sunt operativ soluționate, conform procedurilor interne</p> | <p>produs</p> <p>Cum se execută curățarea folosind normelor privind igiena și sănătatea personalului pentru a se evita contaminarea microbiologică</p> <p>Cum se execută divizarea materiei prime conform rețetei de fabricație</p> <p>Cum se face divizarea materiei prime în funcție de produsul de realizat</p> <p>Cum se divizează materia primă cu respectarea instrucțiunilor de lucru</p> | |
|--|--|---|--|

| | | | |
|---|--|---|--|
| | | Cum și când se soluționează eventualele neconformități conform procedurilor interne | |
| <p>Gama de variabile:</p> <p>Metode de verificare a spălării</p> <ul style="list-style-type: none"> - vizual - determinări de laborator <p>Utilajele folosite:</p> <ul style="list-style-type: none"> - instalații de condiționare - benzi transportatoare - mașini de curățat, - mașini de divizat, - mașini de scos cotorul pentru ardei - mașini de tăiat varfuri la fasole pastăi - mașină cu suluri abrazive pentru rădăcinoase - mașină de scos codițe pentru cireșe și vișine - mașină de scos codițe și caliciu pentru căpșuni - mașină de scos sâmburi pentru cireșe și vișine, caise, piersici, - mașină de scos casa seminală pentru mere, pere, gutui | | | |

- etc.

Materia primă folosită:

- fructe
- legume
- carne
- pește

Produs de realizat:

- compoziție specifică fiecărui sortiment

Metode de lucru:

- manual
- mecanizat

Metode de curățare:

- procedee mecanice
- procedee manuale
- procedee termice
- procedee combinate

Rețeta de fabricație:

- specifică produsului

Neconformități:

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

Cerințe în vigoare:

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

Tehnici de evaluare recomandate:

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

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

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

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

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

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

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

Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere

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

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

| PREGĂTIREA LICHIDELOR DE UMLERE | | | |
|--|---|--|---|
| | | | Coduri de referință <i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i> |
| <p>Descrierea unității de competență</p> <p>Unitatea se referă la cunoștințele și deprinderile necesare preparatorului de conserve pentru pregătirea corespunzătoare a lichidelor de umplere necesare în procesul de preparare al conservelor. Operația cuprinde pregătirea materialelor auxiliare, pregătirea utilajelor și prepararea lichidelor de umplere. Unitatea se aplică în secția de producție.</p> | | | NIVELUL UNITĂȚII: 2 |
| Elemente de competență | Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare | Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare | Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare |
| 1 Pregătește materialele auxiliare | 1.1. Stabilirea corectă a tipului de lichid de umplere de preparat se face în conformitate cu produsul de obținut 1.2. Identificarea materialelor auxiliare se face cu respectarea rețetei de fabricație 1.3. Cântărirea materialelor auxiliare | <p><u>Sunt cunoscute si intelese:</u></p> <p>Cum se realizează stabilirea tipului de lichid de umplere de preparat în conformitate cu produsul de obținut</p> <p>Cum se realizează</p> | Atentie Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Operativitate Acuratete |

| | | | |
|------------------------|--|---|--|
| | <p>are loc în conformitate cu cerințele procesului tehnologic</p> <p>1.4. Datele culese sunt înregistrate corect și conform</p> | <p>identificarea materialelor auxiliare cu respectarea rețetei de fabricație</p> | |
| 2 Pregătește utilajele | <p>2.1. Utilajele sunt identificate corespunzător în funcție de tipul de lichid</p> <p>2.2. Efectuarea igienizării utilajelor se face în conformitate cu normele de igienă impuse</p> <p>2.3. Starea de funcționare a utilajelor se verifică conform instrucțiunilor de lucru</p> <p>2.4. Parametrii de lucru ai utilajelor sunt setați corespunzător tipului de lichid de preparat</p> <p>2.5. Eventualele neconformități sunt operativ soluționate, conform procedurilor interne</p> | <p>Cum se cântăresc materialele auxiliare în conformitate cu cerințele procesului tehnologic</p> <p>Cum sunt înregistrate datele culese</p> <p>Cum sunt identificate utilajele în funcție de tipul de lichid</p> <p>Cum se verifică efectuarea igienizării utilajelor în conformitate cu normele de igienă impuse</p> | |

| | | | |
|---------------------------------------|---|--|--|
| <p>3 Prepară lichidele de umplere</p> | <p>3.1. Lichidele de umplere se prepară în utilaj alimentat cu atenție conform procedurilor și instrucțiunilor de lucru</p> <p>3.2. Prepararea lichidelor de umplere se face cu respectarea instrucțiunilor tehnologice pentru produsul respectiv</p> <p>3.3. Lichidele de umplere se prepară cu respectarea rețetei pentru produsul respectiv</p> <p>3.4. Prepararea lichidelor de umplere presupune înregistrarea atentă și menținerea parametrilor setați pe tot parcursul procesului</p> <p>3.5. Eventualele neconformități sunt operativ soluționate, conform procedurilor interne</p> | <p>Cum se verifică starea de funcționare a utilajelor se verifică conform instrucțiunilor de lucru</p> <p>Cum sunt setați parametrii de lucru ai utilajelor corespunzător tipului de lichid de preparat</p> <p>Cum și când se soluționează eventualele neconformități conform procedurilor interne</p> <hr/> <p>Cum se prepară lichidele de umplere în utilaj alimentat conform procedurilor și instrucțiunilor de lucru</p> | |
|---------------------------------------|---|--|--|

| | | | |
|----------------------------------|--|---|--|
| | | <p>Cum se prepară lichidele de umplere cu respectarea instrucțiunilor tehnologice pentru produsul respectiv</p> <p>Cum se prepară lichidele de umplere respectarea rețetei pentru produsul respectiv</p> <p>Cum se înregistrează parametri setați pe tot parcursul procesului</p> <p>Cum și când se soluționează eventualele neconformități conform procedurilor interne</p> | |
| <p>Gama de variabile:</p> | | | |

Utilajele folosite:

- aparate de strecurare, pasare, filtrare, fierbere, omogenizare,
- percolator,
- pompe,
- pasatrice,
- concentrator,
- cazane,
- duplicata,
- dozator etc.

Materiale auxiliare:

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

Tip de lichid de umplere:

- saramură

- suc de tomate

- soluție de oțet

- sirop de zahăr

- soluții de îndulcitori

Produs de realizat:

- compoziție specifică fiecărui sortiment

Metode de lucru:

- manual

- mecanizat

Rețeta de fabricație:

- specifică produsului

Parametri:

- temperatură, timp etc.

Neconformități:

- echipamente igienizate necorespunzător

- echipamente nefuncționale

- accidente în timpul lucrului etc.

Cerințe în vigoare:

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

Date:

- indicatori, parametri, cantități etc.

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

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

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

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

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

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

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

Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere

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

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

| TRATAREA TERMICĂ A MATERIEI PRIME PENTRU PREPARAREA CONSERVELOR | | Coduri de referință | |
|---|--|---|--|
| | | Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări | |
| Descrierea unității de competență | | NIVELUL UNITĂȚII: 2 | |
| Unitatea se referă la cunoștințele și deprinderile necesare preparatorului de conserve pentru tratarea termică a materiei prime. Unitatea se aplică în secția de producție. | | | |
| Elemente de competență | Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare | Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare | Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare |
| 1. Pregătește utilajul de tratare termică | <p>1.1. Utilajele pentru tratare termică sunt identificate corespunzător în funcție de tipul produsului</p> <p>1.2. Efectuarea igienizării utilajelor pentru tratare termică se face în conformitate cu normele de igienă impuse</p> <p>1.3. Starea de funcționare a utilajelor pentru tratare termică se verifică conform</p> | <p>Sunt cunoscute și înțelese:</p> <p>Cum sunt identificate utilajele pentru tratare termică corespunzător în funcție de tipul produsului</p> <p>Cum se verifică efectuarea igienizării utilajelor pentru</p> | <p>Atentie</p> <p>Responsabilitate</p> <p>Rigurozitate</p> <p>Profesionalism</p> <p>Operativitate</p> <p>Acuratete</p> |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | instrucțiunilor de lucru | tratare termică în conformitate cu normele de igienă impuse | |
| 2. Alimentează utilajul de tratare termică | <p>2.1. Utilajul de tratare termică este alimentat conform procedurilor/ instrucțiunilor de lucru</p> <p>2.2. Utilajul de tratare termică este alimentat corespunzător, în funcție de specificul produsului</p> <p>2.3. Utilajul de tratare termică este alimentat cu respectarea condițiilor de igienă</p> | <p>Cum se verifică starea de funcționare a utilajelor pentru tratare termică conform instrucțiunilor de lucru</p> <p>Cum este alimentat utilajul de tratare termică conform procedurilor/ instrucțiunilor de lucru</p> | |
| 3. Reglează parametrii de funcționare ai utilajului de tratare termică | <p>3.1. Reglarea corectă a parametrilor de funcționare este efectuată cu acuratețe</p> <p>3.2. Parametrii de funcționare sunt reglați cu discernământ în funcție de sortimentul de produs</p> <p>3.3. Parametrii de funcționare sunt înregistrați și interpretați în conformitate cu instrucțiunile de lucru</p> <p>3.4. Eventualele neconformități sunt</p> | <p>Cum este alimentat utilajul de tratare termică în funcție de specificul produsului</p> <p>Cum este alimentat utilajul de tratare termică cu respectarea condițiilor de igienă</p> | |

| | | | |
|----------------------|---|---|--|
| | operativ soluționate, conform procedurilor interne | | |
| 4. Răcește produsele | <p>4.1. Răcirea produselor se face corect cu respectarea normelor de igienă impuse</p> <p>4.2. Răcirea produselor se realizează adecvat cu verificarea în prealabil a efectuării analizei proprietăților organoleptice, fizico- chimice și microbiologice ale apei utilizate</p> <p>4.3. Eventualele neconformități sunt operativ soluționate, conform procedurilor interne</p> | <p>Cum se realizează răcirea produselor cu respectarea normelor de igienă impuse</p> <p>Cum se realizează răcirea produselor verificarea în prealabil a efectuării analizei proprietăților organoleptice, fizico- chimice și microbiologice ale apei utilizate</p> <p>Cum și când se soluționează eventualele neconformități conform procedurilor interne</p> <p>Cum se realizează reglarea parametrilor de funcționare</p> | |

| | | | |
|---|--|---|--|
| | | <p>Cum se realizează reglarea parametrilor de funcționare în funcție de sortimentul de produs</p> <p>Cum sunt înregistrați și interpretați parametrii de funcționare în conformitate cu instrucțiunile de lucru</p> <p>Cum și când se soluționează eventualele neconformități conform procedurilor interne</p> | |
| <p>Gama de variabile:</p> <p>Utilajele folosite:</p> <ul style="list-style-type: none"> - benzi transportatoare - opăritoare continue | | | |

- cazane duplicate
- răcitoare continue
- percolator
- pompe
- pasatrice
- concentrator
- cazane
- duplicata
- dozator
- etc.

Materia primă folosită:

- fructe
- legume
- carne
- pește

Metode de tratare termică:

- opărire
- fierbere
- prăjire

- etc.

Produs de realizat:

- compoziție specifică fiecărui sortiment

Metode de lucru:

- manual

- mecanizat

Parametri:

- temperatură, umiditate, timp etc.

Neconformități:

- echipamente igienizate necorespunzător

- echipamente nefuncționale

- accidente în timpul lucrului etc.

Cerințe în vigoare:

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

Tehnici de evaluare recomandate:

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

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

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

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

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

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

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

Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere

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

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

| | | | |
|---|-------|---|--|
| Titlul calificării PREPARATOR LICHIDE DE ACOPERIRE PENTRU CONSERVE | | Codul | |
| | | Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări | |
| Nivelul calificării 2 | 2 | | |
| Unități obligatorii (specifice) | Codul | Nivel | Credite |
| Titlul unității Aprovizionarea cu materii prime și auxiliare pentru prepararea conservelor | | 2 | Urmează a fi stabilite la o dată ulterioară pe baza rezultatului dezbaterilor la nivel european și al actiunilor politice ale României |
| Titlul unității Pregătirea lichidelor de umplere | | 2 | |
| Unități obligatorii (generale) | | | |
| Titlul unității Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă | | 2 | |
| Titlul unității Aplicarea normelor de protecția mediului | | 2 | |
| Titlul unității Organizarea activității proprii | | 2 | |
| Titlul unității Aplicarea normelor de igienă și de siguranța alimentelor | | 2 | |
| Titlul unității Întocmirea documentelor specifice | | 2 | |

Scopul și motivația calificării

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

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

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

Cunoștințele precerute / Condiții de acces / Ruta de progres

Nu sunt necesare condiții speciale pentru obținerea sau practicarea calificării.

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

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

Acumularea de experiență și urmarea unor programe de formare profesională

poate conduce si la obținerea altor calificări de nivel 2 specifice sectorului industriei alimentare sau accesarea la nivelul 3.

Explicarea regulilor calificării

Nu se poate obtine un certificat fara intrunirea conditiilor/cerintelor calificarii respective

Comparabilitatea internațională (dacă este cazul)

-

Cerințele legislative specifice (dacă este cazul)

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

Documente eliberate de Organisme de reglementare (dacă este cazul)

-

| | | | |
|---|-------|---|---|
| Titlul calificării PREPARATOR MATERIE PRIMĂ CONSERVE PRIN TRATARE MECANICĂ | | Codul | |
| | | Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări | |
| Nivelul calificării 2 | 2 | | |
| Unități obligatorii (specifice) | Codul | Nivel | Credite |
| Titlul unității Aprovizionarea cu materii prime și auxiliare pentru prepararea conservelor | | 2 | Urmează a fi stabilite la o dată ulterioară pe baza rezultatului dezbaterilor la nivel european și opțiunilor politice ale României în această privință |
| Titlul unității Selectarea materiei prime pentru prepararea conservelor | | 2 | |
| Titlul unității - Porționarea materiei prime pentru prepararea conservelor | | 2 | |
| Unități obligatorii (generale) | | | |
| Titlul unității Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă | | 2 | |
| Titlul unității Aplicarea normelor de protecția mediului | | 2 | |
| Titlul unității Organizarea activității proprii | | 2 | |
| Titlul unității Aplicarea normelor de igienă și de siguranța alimentelor | | 2 | |
| Titlul unității Întocmirea documentelor specifice | | 2 | |

Scopul și motivația calificării

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

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

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

Cunoștințele precerute / Condiții de acces / Ruta de progres

Nu sunt necesare condiții speciale pentru obținerea sau practicarea calificării.

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

Obținerea acestei calificări poate înlesni o carieră în sectorul industriei

alimentare.

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

Explicarea regulilor calificării

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

Comparabilitatea internațională (dacă este cazul)

-

Cerințele legislative specifice (dacă este cazul)

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

Documente eliberate de Organisme de reglementare (dacă este cazul)

-

| | | | |
|--|-------|---|---|
| Titlul calificării PREPARATOR MATERIE PRIMĂ CONSERVE PRIN TRATARE TERMICA | | Codul | |
| | | Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări | |
| Nivelul calificării 2 | 2 | | |
| Unități obligatorii (specifice) | Codul | Nivel | Credite |
| Titlul unității Tratarea termică a materiei prime pentru prepararea conservelor | | 2 | Urmează a fi stabilite la o dată ulterioară pe baza rezultatului dezbaterilor la nivel european și online |
| Unități obligatorii (generale) | | | |
| Titlul unității Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă | | 2 | |
| Titlul unității Aplicarea normelor de protecția mediului | | 2 | |
| Titlul unității Organizarea activității proprii | | 2 | |
| Titlul unității Aplicarea normelor de igienă și de siguranța alimentelor | | 2 | |
| Titlul unității Întocmirea documentelor specifice | | 2 | |

Scopul și motivația calificării

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

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

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

Cunoștințele precerute / Condiții de acces / Ruta de progres

Nu sunt necesare condiții speciale pentru obținerea sau practicarea calificării.

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

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

Acumularea de experiență și urmarea unor programe de formare profesională

poate conduce si la obținerea altor calificări de nivel 2 specifice sectorului industriei alimentare sau accesarea la nivelul 3.

Explicarea regulilor calificării

Nu se poate obtine un certificat fara intrunirea conditiilor/cerintelor calificarii respective

Comparabilitatea internațională (dacă este cazul)

-

Cerințele legislative specifice (dacă este cazul)

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

Documente eliberate de Organisme de reglementare (dacă este cazul)

-