|  |  |
| --- | --- |
| Codul RNC:  | 72140 |
| Codul ocupației: | 311928 De modificat conform cod provizoriu 000021 |

**Titlul calificării profesionale: tehnician în industria alimentară**

**De modificat Tehnician în industria alimentară de origine vegetală**

1. **Profilul OcupaŢional**

**4.1. Atribuții și sarcini de lucru**

|  |  |
| --- | --- |
| **Atribuții** | **Sarcini** |
| 1. **Comunicarea interactivă la locul de muncă**
 | 1. Transmiterea şi primirea.
2. Participă la discuţii în grup pe teme profesionale.
3. Desfăşurară activităţii în vederea atingerii obiectivelor
 |
| 1. **Aplicarea normelor igienico - sanitar - veterinare şi de protecţie a mediului**
 | 1. Menţinerea igienei individuale.
2. Menţinerea igienei locului de muncă.
3. Aplicarea normelor igienico-sanitar-veterinare la locul de muncă.
4. Aplicarea normelor de protecţie a mediului la locul de muncă.
 |
| 1. **Aplicarea NPM şi NPSI**
 | 1. Aplicarea normelor de protecţia muncii.
2. Aplicarea normelor de prevenire şi stingere a incendiilor.
3. Raportarea pericolelor care apar la locul de muncă.
4. Aplicarea procedurilor de urgenţă şi evacuare.
 |
| 1. **Recepționarea materiei prime**
 | 1. Recepționarea cantitativă și calitativă a probelor conform procedurilor aplicabile.
2. Citerea și analiza documentele însoțitoare.
3. Evaluarea analizelor vizuale, fizico-chimice etc. conform procedurilor aplicabile.
4. Introducerea datelelor/rezultatelor în baza de date IT.
5. Respectarea normelor de protecție individuală..
 |
| 1. **Prelucrarea primară a laptelui crud.**
 | * + - 1. Efectuarea procesului/controlul procesului : răcirea, pasteurizarea primară, separarea laptelui, normalizarea laptelui, dupa grasime/proteina.

2. Respectarea regulilor sanitare și igienice.3. Respectarea planului de spălări automate și manuale.1. Prelevarea probelor de lapte pentru analize fizico chimice intermediare.
2. Respectarea normelor de protecție individuală.
3. Evidența registrelor de producere.
 |
| 1. **Aprecierea stării sanitar-veterinare**
 | 1. Evaluarea stării de întreţinere a animalelor și păsărilor destinate abatorizării conform documentaţiei de conformitate adecvată.
2. Verificarea stării sanitaro-veterinare a animalelor și păsărilor destinate sacrificării conform documentelor de specialitate însoţitoare.
3. Realizarea aprecierii vizuale a stării de sănătate prin aplicarea corectă a criteriilor stabilite în normative.
4. Identificarea animalelor și păsărilor cu defecte conform documentaţiei de conformitate adecvate.
 |
| 1. **Pregătirea pentru sacrificare**
 | 1. Asigură regimul de odihnă/hrană/apă în conformitate cu tehnologia de afluire a animalelor/păsărilor la sacrificare.
2. Descarcă cuștile cu păsări pe rampa de descărcare - este realizată conform procedurilor interne
3. Încărcarcă în mijloace de transport cuştile goale spălate şi dezinfectate - este realizată conform reglementărilor interne.
4. Suspendează păsările în conveier pentru a intra la sacrificare conform tehnologiei aplicabile.
5. Mănă animalele prin tunelul de dușare pentru a intra la sacrificare conform tehnologiei aplicabile.
 |
| 1. **Pregătirea utilajelor și echipamentelor de lucru**
 | 1. Pregătește cu atenție utilajele şi echipamentele necesare, în funcţie de tipul de produs ce urmează a fi obţinut.
2. Pregătește corect utilajele şi echipamentele, în conformitate cu normele de igienă specifice, în vigoare.
3. Pregătește cu responsabilitate utilajele şi echipamentele, prin verificarea funcţionării corecte şi prin probe de pornire şi mers în gol.
4. Reglează şi fixează corect parametrii de funcţionare prin acţionări asupra comenzilor specifice fiecărui utilaj şi echipament.
5. Verifică starea de funcționare a utilajelor conform instrucţiunilor de lucru.
6. Setează parametrii de lucru ai utilajelor corespunzător tipului de lichid de preparat.
7. Soluționează operativ eventualele neconformități minore, conform procedurilor interne.
8. Pregăteşte utilajul de tratare termică în conformitate cu normele de igienă impuse conform instrucţiunilor de lucru.
9. Alimentează utilajul de tratare termică conform procedurilor/ instrucţiunilor de lucru, în funcţie de specificul produsului, cu respectarea condiţiilor de igienă.
10. Reglează parametrii de funcţionare ai utilajului de tratare termică în funcţie de sortimentul de produs.
11. Înregistrează parametrii de funcţionare în conformitate cu instrucţiunile de lucru.
12. Efectuează igienizarea utilajelor în conformitate cu normele de igienă impuse.
13. Soluționează operativ eventualele neconformități minore, conform procedurilor interne.
 |
| 1. **Sacrificarea**
 | 1. Asomează animalele/păsările cu aparate sau dispozitive conforme cu tehnologia de asomare.
2. Verifică comportamentul animalelor/păsărilor asomate corespunzător tehnologiei de asomare.
3. Așează animalele/păsările asomate în ghidajul aparatului de tăiere în poziţia corespunzătoare tehnologiei specifice.
4. Efectuează sîngerarea animalelor/păsărilor conform tehnologiei practicate.
5. Execută opărire a porcinelor/păsărilor sîngerate.
6. Realizează jumulirea și deplumarea păsărilor opărite.
7. Efectuează detaşează picioarelor/copitelor conform procedurilor aplicabile.
8. Efectuează eviscerarea carcaselor de nimale și păsări conform procedurilor stabilite prin tehnologie şi astandardelor de calitate în vigoare.
9. Identifică viscerele în conformitate cu structura anatomică a animalelor și păsărilor.
10. Grupează viscerele extrase corespunzător normelor sanitar-veterinare şi de siguranţa alimentelor.
11. Dirijează viscerele comestibile pentru prelucrare ulterioară conform reţetelor recomandate.
12. Dirijează viscerele necomestibile spre camera de colectare iniţială a deşeurilor şi subproduselor necomestibile.
13. Dirijează organele comestibile spre secţia de răcire, conform standardelor de calitate în vigoare.
14. Realizează îndepărtarea gușei, esofagului și traheiei la păsări conform fişelor tehnologice şi dispoziţiilor de lucru.
15. Efectuează tualetarea carcaselor de animale/păsări.
16. Identifică și corectează neconformațiile conform procedurilor aplicabile.
17. Sortează carcasele eviscerate conform standardului produsului.
18. Cîntărește carcasele prin folosirea maşinilor de sortat după greutate.
19. Efectuează spălarea și dezinfectarea locului de muncă
 |
| 1. **Tranșarea-dezosarea**
 | 1. Pregăteşte operaţiile de tranşare-dezosare.
2. Verifică atent starea de igienă şi funcţionare corespunzătoare a echipamentelor şi ustensilelor de lucru.
3. Tranşeaz ă carnea cu atenţie în porţiuni anatomice, prin metode specifice, pe specii de animale.
4. Efectuează dezosarea cărnii prin metode specifice , pe specii de animale.
5. Realizează ciontolirea/dezosarea pe fiecare porţiune anatomică tranşată, prin desprinderea integrală, cu atenţie a cărnii de pe oase, folosind echipamentele specifice din dotare.
6. Ambalează produsele tranşate în vederea valorificării.
7. Urmărește, menține și înregistrează corespunzător parametrii de microclimat.
 |
| 1. **Finiseazarea cărnii**
 | 1. Verifică starea de igienă şi funcţionare corespunzătoare a echipamentelor şi ustensilelor de lucru.
2. Porţionează carnea folosind echipamentele specifice din dotare cu respectarea normelor de igienă specifice, astfel încât să se evite sau să se reducă, pe cât posibil, contaminarea.
3. Urmărește, menține și înregistrează corespunzător parametrii de microclimat.
4. Fasonează carnea se realizează cu respectarea instrucţiunilor/procedurilor de lucru cu respectarea normelor de igienă specifice, astfel încât să se evite sau să se reducă, pe cât posibil, contaminarea.
5. Urmărește, menține și înregistrează corespunzător parametrii de microclimat.
6. Alege carnea cu responsabilitate pe destinaţii, după cantitatea de grăsime.
7. Alege carnea pe sortimente, conform instrucţiunilor tehnologice şi indicilor de tranşare cu respectarea normelor de calitate.
8. Spală materia primă conform procedurilor de lucru.
9. Verifică vizual cu atenție spălarea prin determinări de laborator.
10. Curăţă materia primă conform procedurilor de lucru cu respectarea condiţiilor privind igiena şi sănătatea personalului pentru a se evita contaminarea microbiologică.
11. Divizează materia primă conform reţetei de fabricaţie, în funcţie de produsul de realizat, cu respectarea instrucţiunilor de lucru.
12. Urmărește, menține și înregistrează corespunzător parametrii de microclimat.
 |
| 1. **Identificarea materiilor prime și auxiliare necesare preparării produselor din carne**
 | 1. Stabilește componentele necesare în funcţie de caracteristicile produsului ce urmează a se realiza.
2. Identifică corespunzător materia primă şi auxiliară în conformitate cu reţetele de fabricaţie.
3. Identifică cu atenţie materiile prime şi auxiliare în funcţie de specificaţiile tehnice
 |
| 1. **Verificarea calitativă a materiilor prime și auxiliare**
 | 1. Verifică calitativ materiile prime şi auxiliare necesare preparării produselor din carne din punct de vedere al integrităţii, în conformitate cu specificaţiile tehnice şi normele specifice în vigoare.
2. Realizează verificarea materiei prime în funcţie de starea termică a cărnurilor, conform legislaţiei specifice în vigoare.
3. Verifică materia primă și materialele auxiliare din punct de vedere calitativ se face corespunzător standardelor de calitate, în vederea depistării neconformităţilor.
4. Verificarea minuţioasă a concordanţei dintre elementele înscrise în documentele de însoţire a materiilor prime şi auxiliare, cu situaţia reală.
5. Soluționează operativ eventualele neconformități minore, conform procedurilor interne.
 |
| 1. **Verificarea cantitativă a materiilor prime și auxiliare**
 | 1. Cîntărește şi numără cu atenţie materiile prime şi auxiliare folosind echipamentele specifice din dotare, a căror stare de igienă a fost verificată în prealabil.
2. Verifică corespunzător funcţionarea echipamentelor de cîntărire.
3. Cîntărirește cu atenţie materiile prime şi auxiliare, conform instrucţiunilor de lucru şi în funcţie de tipul materiilor prime şi auxiliare.
4. Verifică minuţios concordanţa dintre elementele înscrise în documentele de însoţire a materiilor prime şi auxiliare, cu situaţia reală.
5. Înregistrează corect rezultatele cântăririi în documentele specifice.
6. Raportează operativ deficienţelor în funcţionarea echipamentului sau necesitatea de intervenţie suplimentară, către suportul tehnic sau superiorul ierarhic.
 |
| 1. **Aprovizionarea cu materii prime şi auxiliare secţia de preparare produse din carne**
 | 1. Aprovizionează corect materiile prime şi auxiliare pe baza documentelor de însoţire specifice şi a specificaţiilor tehnice.
2. Aprovizionează materiile prime şi auxiliare în conformitate cu notele de comandă şi caracteristicile produsului ce urmează a se realiza.
3. Aprovizionează materiile prime şi auxiliare cu respectarea capacităţii de lucru a utilajelor.
4. Aprovizionează materiile prime şi auxiliare cu respectarea normelor de muncă şi conform procedurilor interne.
5. Aprovizionează cu atenție materiile prime şi auxiliare în vederea menţinerii calităţilor fizico-chimice iniţiale.
6. Înregistrează materiile prime şi auxiliare aprovizionate corespunzător în documentele specifice.
 |
| 1. **Manipularea materiei prime şi auxiliare către secţia de preparare**
 | 1. Efectuează manipularea cu atenţie în funcţie de tipul de produs.
2. Manipulează materiile prime şi auxiliare cu respectarea regulilor specifice de manipulare.
3. Realizează manipularea corect, cu respectarea normelor de igienă.
4. Soluționează operativ eventualele neconformități minore, conform procedurilor interne.
 |
| 1. **Conservarea-maturarea materiilor prime**
 | 1. Alege procedura de conservare - maturare în funcţie de structura materiei prime (sex, vârsta şi alţi factori).
2. Alege procedura de conservare – maturare în funcţie de tipul sortimentelor programate a se realiza.
3. Alege procedura de conservare – maturare pe tipuri de sortimente, în funcţie de tehnologia existentă, în vederea îmbunătăţirii proprietăţilor organoleptice.
 |
| 1. **Aplicarea tratamentelor speciale unor preparate din carne**
 | 1. Stabilește procedeul de prelucrare.
2. Aplică procedeul de prelucrare astfel încât să se respecte cu stricteţe tehnologia specifică de conservare-maturare.
3. Aplică procedura de conservare-maturare în funcţie de tipul sortimentelor, cu respectarea reţetelor de fabricaţie.
4. Aplică procedura de conservare-maturare cu ajutorul echipamentelor specifice, a căror stare de igienă şi funcţionare au fost verificate în prealabil.
5. Urmărește, menţine şi înregistrează corespunzător parametriir de microclimat de la conservarea – maturarea cărni
 |
| 1. **Prepararea compoziţiei pentru prepararea produselor din carne**
 | 1. Alege materiile prime şi auxiliare necesare preparării compoziţiei în funcţie de sortimentele ce urmează a fi realizate.
2. Prepară elementele componente ale compoziţiei prin operaţii specifice în funcţie de tipul lor.
3. Prepară elementele componente ale compoziţiei corespunzător destinaţiei, folosind echipamentele specifice din dotare cu respectarea instrucţiunilor/procedurilor de lucru.
 |
|  |  |
| 1. **Dozează elementele componente ale**
 | 1. Încarcă corect echipamentele de dozare cu elementele componente conform cantităţilor din reţetele de fabricaţie.
2. Dozează cu acuratețe elementele componente ale compoziţiei astfel încît să corespundă din punct de vedere cantitativ cerinţelor din reţetele de fabricaţie.
3. Dozează cu atenție elementele componente, cu ajutorul echipamentelor specifice, conform instrucţiunilor/procedurilor de lucru.
 |
| 1. **Amestecă elementele componente ale compoziţiei**
 | 1. Amestecă corect elementele componente, prin operaţii specifice în funcţie de tipul compoziţiei.
2. Amestecă cu atenție elementele componente, folosind echipamentele din dotare, cu respectarea cantităţilor din reţetele de fabricaţie.
3. Amestecă corespunzător elementele componente conform instrucţiunilor/procedurilor de lucru.
4. Omogenizează elementele componente ale compoziţiei, astfel încât să se asigure caracteristicile fizico-chimice din standardele de calitate.
 |
| 1. **Menținerea parametrilor de lucru**
 | 1. Răceşte, refregerează, zvîntează, usucă, tratează termic, afumă produsele cu respectarea prescripțiilor tehnice conform tehnologiei de fabricare, cu respectarea normelor de igienă impuse, cu verificarea în prealabil a efectuarii analizei proprietăţilor organoleptice, fizico- chimice şi microbiologice ale apei utilizate
2. Verifică în prealabil cu rigurozitate starea de igienă şi a funcţionarea corespunzătoare a utilajelor şi echipamentelor de lucru.
3. Menţinere permanent spaţiile şi echipamentele de lucru în condiţii corespunzătoare de igienă.
4. Reglează parametrii de funcţionare ai echipamentelor specifice în funcţie de tipul sortimentelor de preparat.
5. Urmărește, menţinerea şi înregistrarea corespunzătoare a parametrilor de microclimat
6. Soluţionează operativ a eventuale abaterilor de la norme conform procedurilor interne.
7. Raportează în timp util, către persoanele abilitate a neconformitaţilor constatate, conform regulamentelor/procedurilor interne.
 |
| 1. **Controlul producerii**
 | 1. Să gestioneze și să instruiască echipa de producere și de ambalare.
2. Să instruiască echipa de producere la regulile de igienă și sanitare, regulile de protecție individuală, regulile interne ale întreprinderii.
3. Să colaboreze cu laboratorul privind rezultatele la materia primă, procesul de fabricare.
4. Să colaboreze cu ingenerul-tehnolog privind controlul procesului de fermentare.
5. Să gestioneze stocul de materie primă, ingrediente, materiale și alte consumabile necesare bunei funcţionări a procesuluide producere
6. Să colaboreze cu serviciul tehnic privnd buna funcţionare a tuturor echipamentelor din producere
7. Să controleze buna funcţionare, setarea parametrilor etc, a tuturor echipamentelor din producere.
8. Să participle la teste industriale privind elaborarea produselor noi.
9. Să realizeze rapoartele de producere și introducerea datelor de producere în baze de date IT.
10. Să verifice respectarea planului de prelevare a probelor pentru laborator, a planului de spălări automate și manuale
11. Să verifice înregistrările în jurnalul de producere a informaţiei privind procesul de producere, respectarea regulilor de calitate.
 |
| 1. **. Analize fizico-chimice**
 | 1. Prelevarea probelor canitativă și calitativă.
2. Realizarea analizelor fizico-chimice materie prima.
3. Realizarea analizelor fizico-chimice produse finite.
4. Realizarea analizelor fizico-chimice ingrediente.
5. Să prepare reactivele chimice necesare pentru efectuarea analizelor, înregistrarea datelor in baze de date
6. Respectarea regulilor de igienă si sanitare.
7. Respectarea regulilor de protecție individuală.
8. Sa creeze noi fişiere de inregistrare a datelor.
9. Să controleze buna funcţionare a utilajului din laborator.
10. Să efectueze verificarea interna a echipamentelor de masură din laborator.
 |
| 1. **Asigurarea calităţii preparatelor din carne și lapte**
 | 1. Verificarea calităţii preparatelor cuprinse în instrucţiunile tehnologice, în standardele de produs şi reţetele de fabricaţie.
2. Asigurarea calităţii preparatelor în corespundere cu metodele de verificare a calităţii.
 |
| 1. **Transportarea și depozitarea**
 | 1. Efectuează transportarea materiei prime conform tipului de produs şi de echipamentele din dotare.
2. Efectuează transportarea materiei prime folosind echipamente de transport igienizate, în conformitate cu normele de igienă impuse, cu respectarea normelor şi regulamentelor specifice, în vigoare.
3. Manipulează cu atenţie produsele conform instrucţiunilor de manipulare şi a destinaţiilor, pe traseele şi cu echipamentele stabilite.
4. Verifică funcţionarea corespunzătoare a echipamentelor frigorifice.
5. Verifică igienizarea corectă a spaţiilor şi echipamentelor frigorifice.
6. Înregistrwază toate produsele acceptate în depozit, în documentele specifice.
7. Efectuează depozitarea conform normelor şi regulamentelor în vigoare, în spaţii special amenajate.
 |
| 1. **Pregătirea pentru comercializare**
 | 1. Pregăteşte iniţial produsele pentru livrare se face conform instrucţiunilor de livrare şi destinaţiilor.
2. Pregătește cu atenţie produsele ce trebuie dozate, porţionate, grupate, etc.
3. Cîntărește cu acurateţe produsele și le realizează pe sortimente, gramaje şi destinaţii, conform reglementărilor în vigoare.
4. Pregăteşte maşina de ambalat conform procedurilor/instrucţiunilor de lucru, în funcţie de tipul produsului.
5. Efectuează reglarea parametrilor de funcţionare
6. Verifică cu atenţie starea de funcţionare a echipamentelor de ambalat.
7. Ambalează produsele conform instrucţiunilor de ambalare şi destinaţiilor.
8. Identifică corectitudinea modului de ambalare în funcţie de tipul produsului, de destinaţia acestuia şi de echipamentele din dotare.
9. Etichetează/marchează produsele conform instrucţiunilor de etichetare/marcarea şi destinaţiilor.
 |

* 1. **Responsabilitățile proprii Profilului Ocupațional:**
1. Respectarea actelor legislative și normative în vigoare;
2. Îndeplinirea obligațiunilor ce țin de competența funcției ce o deține;
3. Respectarea deontologiei profesionale;
4. Respectarea Regulamentului intern al entității, ordinelor și dispozițiilor angajatorului;
5. Respectarea politicii entității în domeniul calității, mediului, sănătății și securității ocupaționale.
	1. **Calități profesionale:**
6. Calificare în domeniu;
7. Tendință către dezvoltare profesională continuă;
8. Responsabilitate;
9. Flexibilitate
10. Obiectivitate;
11. Punctualitate;
12. Gîndire analitică;
13. Autonomie;
14. Comunicare eficientă (verbală și în scris);
15. Abilități de lucru în echipă;
16. Inițiativă și spirit antreprenorial.
	1. **Cunoștințe și capacități:**
17. Cunoaște legislația care reglementează domeniul agro-alimentar, siguranța și inofensivitatea alimentelor;
18. Înțelege terminologia de specialitate;
19. Aplică metode și procedee specifice păstrării și procesării produselor de origine animală și domeniilor asociate;
20. Efectuează prelevarea și prelucrarea a probelor, examenul senzorial și fizico-chimic, interpretarea rezultatelor analizelor pe baza standardelor în vigoare;
21. Verifică reţetele de fabricaţie;
22. Identifică punctele de control pe fluxul tehnologic;
23. Verifică parametri tehnologici;
24. Cunoaște natura chimică, fizico-chimică şi biochimică a proceselor de producere şi știe să le aplice în practică.
25. Analizează din punct de vedere estetic și normativ calitatea produsului alimentar;
26. Utilizează tehnologiile informaționale în domeniul său de activitate;
27. Verifică cu profesionalism datele introduse pentru asigurarea corectitudinii specifice finale;
28. Estimează ordinea priorităților în soluționarea diferitor situații de producere;
29. Asigură utilizatorii interni și externi de produse cu informații complete veridice;
30. Respectă normele igenico-sanitare specifice activităţii;
31. Respectă regulile de protecție a muncii, siguranței antiincendiare, protecție a mediului ambiant;
32. Cunoaște specificul și avantajele diferitor programe privind proiectarea și prezentarea ideii creative.
	1. **Instrumente și materiale:**
33. Actele normative în vigoare naționale și internaționale referitoare la activitatea profesională;
34. Documente primare și finale;
35. Computer și alte mijloace necesare pentru îndeplinirea obligațiunilor de muncă.
36. Aparate și echipamente de laborator: cântar, pH-metru, spectrometru, refractometru, etuvă, cuptor de calcinare, centrifugă, autoclavă, biurete automate, dozatoare de chimicale, ustensile, veselă chimică, veselă de servire.
	1. **Tendințe și perspective de dezvoltare profesională:**
37. Necesitățile proprii de instruire și de perfecționare se realizează permanent cu discernămînt;
38. Autoinstruirea se face zi de zi;
39. Participarea la diferite forme de instruire, de perfecționare profesională și de specializare este realizată ori de cîte ori este necesar, potrivit cerințelor legale sau în corelație cu noutățile relevante pentru activitățile desfășurate. Participarea la instruirea profesională are loc ori de cîte ori este necesar.