

Standard ocupațional:

Transator

În sectorul: *Industria alimentara, a bauturilor si tutunului*

Cod
Data aprobarii
Denumire document SO_Transator
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)**

Inițiatorul standardului:

Asociația Română a Carnii-ARC

Expertul coordonator pe sector: Paula Daniela Ursu, inginer în controlul calitatii produselor alimentare, ARC

Realizatorii standardului ocupațional: Paula Daniela Ursu, inginer în controlul calitatii produselor alimentare, ARC

,Mihai Visan – medic veterinar ARC, Ruxandra Stanica - Romalimenta, Iudit Pavelescu - SC Diana SRL

Verificatorii standardului ocupațional: Daniela Voica, inginer tehnolog industria alimentara- Rompan

Redactorul (ii) calificării: Paula Daniela Ursu

Denumirea și data fișei analizei ocupaționale AO_Transator

Data AO 04.10.2007

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

Data validării: 04.10.2007

Numele și semnătura: (președintele comitetului sectorial sau președintele comisiei de validare

Adrian Marin

Descrierea ocupației

1)Contextul ocupatiei

Ocupația de tranșator, cuprinde o sferă largă de activități specifice tranșării cărnii provenite de la ungulate domestice (animale din speciile bovină, porcină, ovină și caprină, cabaline), păsări de curte, lagomorfe (iepuri), vânat salbatic, cât și a preparării produselor de carmangerie destinate consumului uman.

2)Procesul de lucru

Activități desfășurate: recepția carcaselor/semicarcaselor provenite din unități autorizate sanitar veterinar, depozitarea, tranșarea, ciontolirea-dezosarea, fasonarea, porționarea, producerea produselor de carmangerie (carne tocată, carne preparată și/sau produse din carne, într-o gamă sortimentală restrânsă), ambalarea și pregătirea pentru livrare, etc.

Activitatea se desfășoară în unități specializate - secții de tranșare.

3)Lista functiilor majore

Conform nivelului 2 de responsabilitate, tranșatorul realizează corect operațiile, prin cunoașterea și respectarea metodelor și procedurilor de lucru, tehnologiilor, anatomiei animalelor pentru a distinge și separa corect piesele anatomice, indicilor de tranșare, destinației cărnurilor care rezultă din tăiere, rețetelor de fabricație și a standardelor de calitate în vigoare, etc.

Înșușirea competențelor necesare ocupațiilor din industria alimentară, au ca rezultat aplicarea eficientă și responsabilă a normelor de securitate și sănătate în muncă și protecția mediului, pentru desfășurarea activităților în condiții de securitate maximă, precum și realizarea la termen a lucrărilor repartizate prin organizarea corectă a activităților proprii.

Igiena și siguranța alimentară au o importanță deosebită în activitatea tranșatorului, o atenție permanentă acordându-se igienei produselor, a locului de muncă, igienei individuale și a echipamentului de lucru, pe toată durata și în toate etapele procesului tehnologic în vederea realizării produselor sigure și de bună calitate.

4)Alte informatii relevante

<p>Unitățile de competențe cheie</p> <p>Sectorul a ales a se completa după definirea celor la nivel național</p>	<p>Cod de referință:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p><i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i></p> </div>
<p>Unitățile de competențe generale</p> <p>Titlul unității 1: Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă 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</p>	<p>Cod de referință:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p><i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i></p> </div>
<p>Unitățile de competențe specifice</p> <p>Titlul unității 1: Aprovizionarea cu materii prime pentru tranșare Titlul unității 2: Tranșarea - Dezosarea Titlul unității.3 Finisarea cărnii Titlul unitatii 4: Prepararea produselor de carmangerie Titlul unității 5: Transportul și depozitarea semifabricatelor, cărnii și produselor de carmangerie Titlul unitatii 6: Pregătirea pentru comercializare</p>	<p>Cod de referință:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p><i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i></p> </div>

APLICAREA NORMELOR DE SECURITATE ȘI SĂNĂTATE ÎN MUNCĂ

Coduri de referință FU1

Descriere

Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pentru a aplica eficient și responsabil normele de securitate și sănătate în muncă ce includ și prevenirea și stingerea incendiilor, pentru desfășurarea activităților în condiții de securitate maximă, conform normelor și reglementărilor în vigoare.

Unitatea presupune utilizarea și menținerea echipamentelor în condiții de securitate, precum și depozitarea corespunzătoare a materialelor specifice.

*Se completează de către
Autoritatea Națională de
Calificări*

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 normelor în vigoare, pentru asigurarea securității personale și a celorlalți participanți la proces. 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.	Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege: Cum se efectuează activitățile specifice în condiții de securitate și cu respectarea permanentă a normelor în vigoare, pentru	Atenție Responsabilitate Spirit de observație Operativitate Grija pentru sine și pentru ceilalți

	<p>1.3. Întreținerea și utilizarea corectă și permanentă a echipamentului de protecție din dotare se realizează în conformitate cu regulamentele/procedurile interne și normele în vigoare.</p> <p>1.4. Identificarea și eliminarea cu promptitudine a deficiențelor constatate în aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă.</p>	<p>asigurarea securității personale și a celorlalți participanți la proces</p> <p>Cum se realizează însușirea, 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 echipamentului de protecție din dotare în conformitate cu regulamentele/procedurile interne și normele în vigoare</p> <p>Cum se realizează identificarea și eliminarea deficiențelor constatate în aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă.</p>	
2. Identifică situațiile de risc	2.1. Situațiile de risc sunt identificate prompt și	Cum sunt identificate	

	<p>rapid pe toată durata desfășurării activității.</p> <p>2.2. Raportarea în timp util, către persoanele abilitate a pericolelor care apar la locul de muncă, conform regulamentelor / procedurilor interne.</p> <p>2.3. Lucrează cu responsabilitate pentru evitarea situațiilor de risc.</p>	<p>situațiile de risc pe toată durata desfășurării activității</p> <p>Cum se face raportarea către persoanele abilitate a pericolelor care apar la locul de muncă, conform regulamentelor /procedurilor interne</p> <p>Cum se lucrează pentru evitarea situațiilor de risc.</p>	
<p>3. Aplică procedurile de urgență și evacuare</p>	<p>3.1. Intervenția promptă în situații neprevăzute conform regulamentelor /procedurilor interne.</p> <p>3.2. Măsurile de urgență și de evacuare sunt aplicate cu rapiditate, luciditate și corectitudine, respectând regulamentele /procedurile interne, specifice locului de muncă.</p> <p>3.3. Procedurile de intervenție în caz de accident sunt aplicate cu responsabilitate și rapid, corespunzător cu tipul accidentului.</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</p>	

		procedurile de intervenție în caz de accident corespunzător cu tipul accidentului	
--	--	---	--

Gama de variabile

- Echipament de protecție individual: halat, pantalon și bluză, șorț, mănuși, cizme de cauciuc, pufoaică, cască, etc.
- Echipamente și materiale de stingere a incendiilor: extincatoare cu praf și CO2, hidranți și guri de hidranți, nisip, găleți, lopeți, etc.
- 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.
- Deficiențe: echipamente de protecție necorespunzătoare, echipamente nefuncționale, accidente în timpul lucrului, etc.
- Cerințe în vigoare: norme, legislație, regulamente, proceduri interne, etc.
- Persoane abilitate: superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele / procedurile interne

Tehnici de evaluare recomandate:

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

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

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

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

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

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

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

Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere

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

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

APLICAREA NORMELOR DE PROTECȚIA MEDIULUI				Coduri de referință
				<p><i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i></p>
<p>Descrierea unității de competență</p> <p>Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pentru a aplica eficient și responsabil normele de protecția mediului. Unitatea presupune utilizarea și menținerea echipamentelor în condiții corespunzătoare, precum și colectarea, depozitarea, evacuarea corectă a deșeurilor și reziduurilor în vederea prevenirii poluării mediului. Unitatea se aplică tuturor ocupațiilor din industria alimentară.</p>				<p>NIVELUL UNITĂȚII</p> <p>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	
<p>1 Aplică normele de protecție a mediului</p>	<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 periodice și prin aplicații practice.</p> <p>1.3. Respectarea permanentă a circuitului deșeurilor și reziduurilor, conform reglementărilor interne.</p>	<p>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</p> <p>Cum se efectuează activitățile specifice cu respectarea permanentă a normelor de protecție a mediului în vigoare</p> <p>Cum se însușesc, în conformitate cu specificul locului de muncă, legislația și</p>	<p>Atentie</p> <p>Responsabilitate</p> <p>Profesionalism</p> <p>Spirit de observație</p> <p>Indemnare</p> <p>Operativitate</p> <p>Acuratețe</p>	

	<p>1.4. Ținerea 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>normele de protecție a mediului, prin instructaje periodice și prin aplicații practice</p> <p>Cum se respectă circuitul deșeurilor și reziduurilor, conform reglementărilor interne</p> <p>Cum se efectuează ținerea și utilizarea echipamentelor din dotare , în conformitate cu regulamentele/procedurile interne și normele în vigoare</p> <p>Cum se realizează identificarea și eliminarea deficiențelor constatate în aplicarea normelor de protecție a mediului, în vederea prevenirii poluării</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>2. Identifică sursele de poluare</p>	<p>2.1. Sursele de poluare sunt identificate prompt și cu acuratețe pe toată durata desfășurării activității.</p> <p>2.2. Raportarea în timp util, către persoanele abilitate despre sursele de poluare identificate, conform regulamentelor /procedurilor interne.</p> <p>2.3. Lucrează cu responsabilitate pentru prevenirea apariției surselor de poluare.</p>	<p>Cum se lucrează pentru prevenirea apariției surselor de poluare</p> <p>Cum se realizează intervenția în situații neprevăzute conform regulamentelor</p>	

<p>3 Aplică procedurile de urgență și evacuare</p>	<p>3.1. Intervenția promptă în situații neprevăzute conform regulamentelor /procedurilor interne. 3.2. Măsurile de urgență și de evacuare sunt aplicate cu rapiditate, luciditate și corectitudine, respectând regulamentele /procedurile interne, specifice locului de muncă. 3.3. Procedurile de intervenție în caz de poluare sunt aplicate cu responsabilitate și rapid, corespunzător cu tipul sursei de poluare.</p>	<p>/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>	
--	--	---	--

Gama de variabile:

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:

- arsuri, intoxicații, poluare, 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, legislație, politica de mediu, 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

Luata 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			Coduri de referință
			Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări
Descriere Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pentru a stabili succesiunea propriilor activități, pentru realizarea la termen a lucrărilor repartizate. Unitatea se aplică tuturor ocupațiilor din industria alimentară.			NIVELUL UNITĂȚII:2
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
1 Identifică obiectivele și sarcinile	1.1. Identificarea corectă a obiectivelor de realizat se face în funcție de specificul activității și a termenului final. 1.2. Identificarea corectă a tuturor sarcinilor se face prin defalcarea acestora din obiectivele stabilite, în ordinea priorităților, astfel încât să se asigure un flux normal de activități. 1.3. Analizarea în timp util a documentației, pentru a stabili posibilitatea realizării practice se face în funcție de condițiile tehnice existente.	Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege: Cum sunt identificate obiectivele de realizat în funcție de specificul activității și a termenului final Cum se realizează identificarea tuturor sarcinilor prin defalcarea acestora din obiectivele stabilite, în ordinea priorităților, astfel încât să se asigure un flux normal de activități – respectarea normelor de timp Cum se analizează documentația, pentru a stabili posibilitatea realizării practice în funcție de condițiile tehnice existente	Atentie Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Spirit de observatie Indemânare Operativitate Acuratețe

<p>2 Stabilește etapele activităților proprii</p>	<p>2.1. Stabilirea etapelor de realizare a activităților proprii se face în funcție de specificul activității. 2.2. Stabilirea etapelor de realizare a activităților se face cu respectarea termenului de finalizare a obiectivelor și a normelor de timp, pentru fiecare operație în parte. 2.3. Etapele de realizare a activităților proprii sunt stabilite corect, astfel încât să corespundă fazelor procesului tehnologic. 2.4. Etapele de realizare a activităților proprii sunt stabilite corect, ținând cont de dotarea existentă cu utilaje, instalații și echipamente și starea tehnică a acestora. 2.5. Stabilirea etapelor de desfășurare a activităților proprii se face ținând cont de eventualele situații neprevăzute ce apar pe parcurs.</p>	<p>Cum sunt stabilite etapele de realizare a activităților proprii în funcție de specificul activității</p> <p>Cum sunt stabilite etapele de realizare a activităților cu respectarea termenului de finalizare a obiectivelor și a normelor de timp, pentru fiecare operație în parte</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>Cum sunt stabilite etapele de realizare a activităților proprii ținând cont de eventualele situații neprevăzute ce apar pe parcurs</p>	
<p>3 Pregătește locul de muncă</p>	<p>3.1. Pregătirea corespunzătoare a tuturor materiilor prime necesare. 3.2. Pregătirea cu atenție a materialelor auxiliare.</p>	<p>Cum se realizează pregătirea corespunzătoare a tuturor materiilor prime necesare</p>	
	<p>3.3. Starea de funcționare a utilajelor și echipamentelor de lucru este verificată, cu atenție, conform instrucțiunilor de lucru. 3.4. Echipamentele și utilajele sunt reglate cu</p>	<p>Cum se realizează pregătirea materialelor auxiliare</p>	

	<p>rigurozitate, la parametrii de exploatare prescriși în tehnologia de fabricație.</p> <p>3.5. Aplicarea corectă a principiilor ergonomice în organizarea locului de muncă.</p> <p>3.6. Menținerea permanentă a microclimatului optim la locul de muncă.</p> <p>3.7 Neconformitățile minore ale materiilor prime, materialelor auxiliare, echipamentelor și utilajelor sunt eliminate cu minuțiozitate.</p> <p>3.8. Raportarea în timp util, către persoanele abilitate a deficiențelor majore constatate, conform regulamentelor /procedurilor interne.</p>	<p>Cum 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 utilajelor</p> <p>Cum se realizează raportarea în timp util, către persoanele abilitate a deficiențelor majore constatate, conform regulamentelor /procedurilor interne</p>	
<p><i>Gama de variabile</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Materii prime, materiale auxiliare, semifabricate și produse finite: specifice subsectorului de activitate • Procesul tehnologic/activități: specific subsectorului de activitate 			

- Tipuri de documente: note de transfer, fișe de recepție, note de cântar, procese verbale de predare-primire, rapoarte de producție, etc.
- Utilaje, echipamente și ustensile de lucru: specifice subsectorului de activitate
- Situații neprevăzute: materii prime și materiale auxiliare neconforme, echipamente și utilaje necorespunzătoare, accidente în timpul lucrului, etc.
- Cerințe în vigoare: norme, regulamente, proceduri interne, etc.
- Persoane abilitate: superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne
- Principii ergonomice: resurse, timp, spațiu, etc.
- Microclimat: temperatură, umiditate, ventilație, etc.

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

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

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

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

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

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

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

Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere

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

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

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

		Cum, când și de ce se verifică igienizarea spațiilor de lucru conform regulamentelor/procedurilor interne	
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>Cum și în ce documente sunt înregistrate observațiile</p> <p>Cum și când se raportează persoanelor abilitate deficiențele constatate în igienizarea spațiilor de lucru, conform regulamentelor /procedurilor interne</p> <p>Cum se realizează verificarea igienizării echipamentelor 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>3.3. Soluționarea operativă a eventualelor abateri de la normele de igienă și siguranța alimentelor, conform procedurilor interne</p>	<p>Cum și în ce documente sunt înregistrate observațiile</p> <p>Cum și când se soluționează eventualele abateri de la normele de igienă și siguranța alimentelor, conform procedurilor interne</p>	
<p>Gama de variabile</p> <ul style="list-style-type: none"> • Echipamente de protecție specifice locului de muncă : halate, salopete, bonete, șorțuri, cizme, mănuși, etc. • Tipuri de documente: rapoarte/fișe/instrucțiuni de igienizare, fișe individuale, etc. 			

- **Situații neprevăzute/abateri:** echipamente și spații igienizate necorespunzător, echipamente de lucru nefuncționale, igiena individuală nerespectată, etc.
- **Cerințe în vigoare:** norme, regulamente, proceduri interne, etc.
- **Tipuri de raportare:** verbal, scris
- **Persoane abilitate:** superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne

Tehnici de evaluare recomandate: *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 FU5
			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.	Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege: Cum se identifică documentul în funcție de etapa de lucru în care se află. Cum sunt consultate, înțelese și dacă este cazul clarificate documentele identificate Cum se stabilesc etapele de completare a datelor în documentele specifice în funcție de etapele procesului tehnologic.	Atentie Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Operativitate Acuratete
2 Completează documentele	2.1. Datele obținute reflectă realitatea și sunt corect colectate, în etapa de lucru în care se află. 2.2. Înregistrarea datelor obținute se face în mod lizibil și cu respectarea rubricilor tipizate. 2.3. Înregistrarea datelor se face cu încadrarea în timpul de lucru disponibil	Cum și unde sunt colectate datele obținute care reflectă realitatea Cum se face înregistrarea datelor	

	acestei activități.	obținute	
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 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 procedurile interne .</p> <p>Cum sunt păstrate documentele specifice respectând condițiile de păstrare impuse prin norme interne cât și durata de arhivare stipulată de lege.</p>	
<p>Gama de variabile</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipuri de documente: note de transfer, fișe de recepție, note de cântar, procese verbale de predare-primire, rapoarte de producție, etc. • Etape de lucru: recepția, depozitarea, prelucrarea inițială, prelucrarea finală, ambalarea și pregătirea pentru livrare, etc. • Date: indicatori, parametri, cantități etc. • Destinația documentelor: superiori ierarhici, furnizori, clienți, departamente stabilite prin proceduri interne etc. • Cerințe în vigoare: norme, regulamente, proceduri interne etc. • Modalități de circulație a documentelor: e-mail, fax, exemplar hârtie, etc. 			
<p>Tehnici de evaluare recomandate: Dovezi și metode de evaluare pentru rezultat și modul de realizare al acestuia</p> <p>Luată ca întreg, dovezile trebuie să indice ca respectivul candidat îndeplinește în mod consecvent toate criteriile de performanță în ceea ce privește</p>			

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 PENTRU TRANȘARE			Coduri de referință
			Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări
<p>Descrierea unității de competență</p> <p>Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare tranșatorului de a identifica și recepționa calitativ și cantitativ materiile prime. Aprovizionarea cu carne în carcasă, semicarcasă și piese anatomice dispersate se face din depozitul tampon al fabricii.</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

<p>1 Identifică materiile prime pentru tranșare</p>	<p>1.1. Identificarea cu atenție a materiilor prime se face în funcție de programul și posibilitățile zilnice de tranșare.</p> <p>1.2 Identificarea corespunzătoare a materiilor prime, pe specii de animale: unguulate domestice, păsări de curte, lagomorfe, vânat salbatic.</p> <p>1.3 Verificarea prezenței și lizibilității mărcii de sănătate/identificare.</p>	<p>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</p> <p>Cum sunt identificate materiile prime în funcție de programul și posibilitățile zilnice de tranșare</p> <p>Cum se identifică materiile prime pe specii de animale</p> <p>Cum se verifică prezența și lizibilitatea mărcii de sănătate/identificare.</p>	<p>Atentie Resposabilitate Rigurozitate Profesionalism Operativitate Acuratete</p>
<p>2 Verifică calitativ materiile prime pentru tranșare</p>	<p>2.1. Verificarea materiilor prime (carnea) se realizează din punct de vedere al integrității carcaselor și a pieselor anatomice, în conformitate cu specificațiile tehnice și normele specifice în vigoare.</p> <p>2.2. Verificarea materiilor prime (carnea) se realizează în funcție de starea termică a cărnurilor, conform legislației specifice în vigoare.</p> <p>2.3. Verificarea materiilor prime din punct de vedere calitativ se face corespunzător standardelor de calitate, în vederea depistării neconformităților.</p> <p>2.4. Verificarea minuțioasă a concordanței dintre elementele înscrise în documentele de însoțire a materiilor prime cu situația reală.</p> <p>2.5. Eventualele neconformități minore sunt operativ soluționate, conform procedurilor interne.</p>	<p>Cum se realizează verificarea materiilor prime (carnea) din punct de vedere al integrității carcaselor și a pieselor anatomice, în conformitate cu specificațiile tehnice și normele specifice în vigoare.</p> <p>Cum se realizează verificarea materiilor prime (carnea) în funcție de starea termică a cărnurilor, conform legislației specifice în vigoare.</p> <p>Cum se realizează verificarea materiilor prime din punct de vedere calitativ corespunzător standardelor de calitate, în vederea depistării neconformităților.</p>	

		<p>Cum se verifică concordanța dintre elementele înscrise în documentele de însoțire a materiilor prime cu situația reală.</p> <p>Cum sunt soluționate eventualele neconformități minore, conform procedurilor interne.</p>	
<p>3 Verifică cantitativ materiile prime pentru tranșare</p>	<p>3.1. Cântărirea și numărarea cu atenție a materiilor prime se face folosind echipamentele specifice din dotare, a căror stare de igienă a fost verificată în prealabil.</p> <p>3.2. Verificarea corespunzătoare a funcționării echipamentelor de cântărire.</p> <p>3.3. Cântărirea cu atenție a materiilor prime, conform instrucțiunilor de lucru și în funcție de tipul materiei prime.</p> <p>3.4. Verificarea minuțioasă a concordanței dintre elementele înscrise în documentele de însoțire a materiilor prime cu situația reală.</p> <p>3.5. Înregistrarea corectă a rezultatelor cântăririi în documentele specifice.</p> <p>3.6. Raportarea operativă a neregularităților în funcționarea echipamentului sau necesitatea de intervenție suplimentară, către suportul tehnic sau superiorul ierarhic.</p>	<p>Cum se efectuează cântărirea și numărarea materiilor prime, folosind echipamentele specifice din dotare, a căror stare de igienă a fost verificată în prealabil.</p> <p>Cum se verifică funcționarea echipamentelor de cântărire.</p> <p>Cum se efectuează cântărirea materiilor prime, conform instrucțiunilor de lucru și în funcție de tipul materiei prime.</p> <p>Cum se verifică concordanța dintre elementele înscrise în documentele de însoțire a materiilor prime cu situația reală.</p> <p>Cum sunt înregistrate rezultatele cântăririi în documentele specifice.</p> <p>Cum sunt raportate neregularitățile în funcționarea echipamentului sau necesitatea de intervenție suplimentară, către suportul tehnic</p>	

		sau superiorul ierarhic.	
<p>4 Aprovizionează cu materii prime pentru tranșare</p>	<p>4.1. Materiile prime sunt corect aprovizionate pe baza documentelor de însoțire specifice.</p> <p>4.2. Aprovizionarea cu materii prime se face în conformitate cu notele de comandă și caracteristicile produsului ce urmează a se realiza.</p> <p>4.3. Aprovizionarea cu materii prime se face cu respectarea capacității utilajelor de tranșare, cântărire și transport.</p> <p>4.4. Materiile prime pentru tranșare sunt aprovizionate cu respectarea normelor de muncă și conform procedurilor interne.</p> <p>4.5. Materiile prime aprovizionate sunt înregistrate corespunzător în documentele specifice.</p>	<p>Cum se efectuează aprovizionarea materiilor prime pe baza documentelor de însoțire specifice.</p> <p>Cum se efectuează aprovizionarea materiilor prime în conformitate cu notele de comandă și caracteristicile produsului ce urmează a se realiza.</p> <p>Cum se efectuează aprovizionarea materiilor prime cu respectarea capacității utilajelor de tranșare, cântărire și transport.</p> <p>Cum se efectuează aprovizionarea materiilor prime pentru tranșare, cu respectarea normelor de muncă și conform procedurilor interne.</p> <p>Cum sunt înregistrate materiile prime aprovizionate în documentele specifice.</p>	
<p>Gama de variabile: Tipuri de materii prime pe specii de animale: - carne în carcasă, semicarcasă și piese anatomice dispersate de bovină, porcină, ovină și caprină, cabaline (ungulate domestice), păsări de curte, lagomorfe (iepuri), vânat salbatic.</p> <p>Marcă de sănătate/identificare: - funcție de materia primă și de destinație.</p> <p>Echipamente de lucru: - linii aeriene (conveier) pentru transport carcase/ semicarcase; - cântare aeriene pe linie; - cântare basculă, cântare electronice, etc.</p>			

Starea termică a cărnurilor:

- refrigerată, congelată, etc.

Tipuri de documente:

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

Cerințe în vigoare:

- norme, regulamente, proceduri interne, specificații tehnice, legislație, standarde de calitate, instrucțiuni de lucru, etc.

Neconformități:

- cărnuri necorespunzătoare din punct de vedere organoleptic, fizico-chimic și microbiologic,
- echipamente și utilaje nefuncționale, etc.

Persoane abilitate:

- suportul tehnic sau superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/procedurile interne

Tipuri de utilaje:

- de tranșare, cântărire și transport, de capacități diferite

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.

TRANȘAREA - DEZOSAREA				Coduri de referință
				Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări
Descrierea unității de competență Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare tranșatorului de a alege metodele aplicate și echipamentele folosite la efectuarea operațiilor de tranșare și ciontolire/dezosare a cărnii, în funcție de specia animalului.				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 operațiile de tranșare-dezosare	<p>1.1. Alegerea corespunzătoare a echipamentului de lucru se face în funcție de materia primă supusă tranșării-dezosării și metodele de lucru.</p> <p>1.2. Verificarea atentă a stării de igienă și funcționare corespunzătoare a echipamentelor și ustensilelor de lucru.</p> <p>1.3. Identificarea rapidă și corectă a componentelor ce urmează a fi tranșate-dezosate, pe specii de animale, prin vizualizare.</p> <p>1.4. Alegerea corectă a metodelor de lucru se face în funcție de destinația cărnii, de schemele și indicii de tranșare-dezosare.</p>	<p>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</p> <p>Cum este ales echipamentul de lucru în funcție de materia primă supusă tranșării-dezosării și metodele de lucru.</p> <p>Cum este verificată starea de igienă și funcționare a echipamentelor și ustensilelor de lucru.</p> <p>Cum sunt identificate componentele ce urmează a fi tranșate-dezosate, pe specii de</p>	<p>Atentie</p> <p>Responsabilitate</p> <p>Rigurozitate</p> <p>Profesionalism</p> <p>Operativitate</p> <p>Acuratete</p>	

		animale, prin vizualizare. Cum sunt alese metodele de lucru în funcție de destinația cărnii, de schemele și indicii de tranșare-dezosare	
2 Tranșează carnea	<p>2.1. Carnea este tranșată cu atenție în porțiuni anatomice, prin metode specifice, pe specii de animale.</p> <p>2.2. Tranșarea se realizează prin detașarea porțiunilor anatomice în ordinea succesiunii lor, conform schemelor de tranșare.</p> <p>2.3. Tranșarea se realizează corect, folosind echipamentele specifice din dotare.</p> <p>2.4. Tranșarea se realizează cu respectarea instrucțiunilor/procedurilor de lucru.</p> <p>2.5. Tranșarea se face cu atenție, pe grupe de sortimente, cu respectarea normelor de calitate și a destinației sortimentale (industrie, comercializare).</p> <p>2.6. Operațiile sunt efectuate corect, astfel încât să se evite sau să se reducă, pe cât posibil, contaminarea.</p> <p>2.7. Urmărirea, menținerea și înregistrarea corespunzătoare a parametrilor de microclimat.</p>	<p>Cum este tranșată carnea în porțiuni anatomice, prin metode specifice, pe specii de animale.</p> <p>Cum se realizează tranșarea prin detașarea porțiunilor anatomice în ordinea succesiunii lor, conform schemelor de tranșare.</p> <p>Cum se realizează tranșarea folosind echipamentele specifice din dotare.</p> <p>Cum se realizează tranșarea cu respectarea instrucțiunilor/procedurilor de lucru.</p> <p>Cum se realizează tranșarea pe grupe de sortimente, cu respectarea normelor de calitate și a destinației sortimentale (industrie, comercializare).</p> <p>Cum sunt efectuate operațiile astfel încât să se evite sau să se reducă, pe cât posibil, contaminarea.</p>	

		Cum se efectuează urmărirea, menținerea și înregistrarea parametrilor de microclimat.	
3 Dezosează carnea	<p>3.1. Dezosarea cărnii se face cu atenție prin metode specifice, pe specii de animale.</p> <p>3.2. Ciontolirea/dezosarea se realizează corect, pe fiecare porțiune anatomică tranșată, prin desprinderea integrală, cu atenție a cărnii de pe oase, folosind echipamentele specifice din dotare.</p> <p>3.3. Ciontolirea/dezosarea cărnii se realizează cu respectarea instrucțiunilor/procedurilor de lucru.</p> <p>3.4. Ciontolirea/dezosarea se face cu atenție, pe grupe de sortimente, cu respectarea normelor de calitate și a destinației sortimentale (industrie, comercializare).</p> <p>3.5. Operațiile sunt efectuate corect, astfel încât să se evite sau să se reducă, pe cât posibil, contaminarea.</p> <p>3.6. Urmărirea, menținerea și înregistrarea corespunzătoare a parametrilor de microclimat.</p>	<p>Cum se realizează dezosarea cărnii prin metode specifice, pe specii de animale.</p> <p>Cum se realizează ciontolirea/dezosarea pe fiecare porțiune anatomică tranșată, prin desprinderea integrală, cu atenție a cărnii de pe oase, folosind echipamentele specifice din dotare.</p> <p>Cum se realizează ciontolirea/dezosarea cărnii cu respectarea instrucțiunilor/procedurilor de lucru.</p> <p>Cum se realizează ciontolirea/dezosarea pe grupe de sortimente, cu respectarea normelor de calitate și a destinației sortimentale (industrie, comercializare).</p> <p>Cum sunt efectuate operațiile astfel încât să se evite sau să se reducă, pe cât posibil, contaminarea.</p>	

		Cum se efectuează urmărirea, menținerea și înregistrarea parametrilor de microclimat.	
--	--	---	--

Gama de variabile: Echipamente și ustensile de lucru:

- linii aeriene (conveiere);
- fierăstrău electric/mecanic;
- bandzig;
- benzi și mese de tranșare cu blaturi din plastic;
- instrumente de tăiere (cuțite diferite, satâr, bardă, etc.);
- recipiente pentru colectarea cărnii (granduri, navete);
- sterilizatoare pentru cuțite, etc.

Metode de lucru:

- manuale,
- mecanizate.

Componente/materie primă:

- carne în carcasă, semicarcasă și piese anatomice dispersate, etc.

Specii de animale:

- ungulate domestice (animale din speciile bovină, porcină, ovină și caprină, cabaline),
- păsări de curte,
- lagomorfe (iepuri),
- vânat salbatic.

Scheme și indici de tranșare și dezosare:

- specifici, pe specii de animale.

Parametri de microclimat:

temperatură,
umiditate relativă a aerului,
luminozitate, ventilație, etc.

Cerințe în vigoare:

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

Operații:

- tranșare, ciontolire/dezosare, 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.

FINISAREA CĂRNII				Coduri de referință
				Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări
<p>Descrierea unității de competență</p> <p>Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare tranșatorului de a alege metodele aplicate și echipamentele folosite la efectuarea operațiilor de porționare, fasonare și alegere a cărnii pe calitate, în funcție specia animalului.</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 Porționează carnea	<p>1.1. Verificarea atentă a stării de igienă și funcționare corespunzătoare a echipamentelor și ustensilelor de lucru.</p> <p>1.2. Identificarea rapidă și corectă a componentelor ce urmează a fi porționate, pe specii de animale, prin vizualizare.</p> <p>1.3. Porționarea cu atenție a cărnii se face corespunzător destinației, folosind echipamentele specifice din dotare.</p> <p>1.4. Porționarea cărnii se realizează cu respectarea instrucțiunilor/procedurilor de lucru.</p> <p>1.5. Porționarea cărnii se face cu respectarea normelor de igienă specifice, astfel încât să se evite sau să se reducă, pe cât posibil, contaminarea.</p> <p>1.6. Urmărirea, menținerea și înregistrarea</p>	<p>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</p> <p>Cum și când se realizează verificarea stării de igienă și funcționare corespunzătoare a echipamentelor și ustensilelor de lucru.</p> <p>Cum sunt identificate componentele ce urmează a fi porționate, pe specii de animale, prin vizualizare.</p> <p>Cum se realizează porționarea cărnii corespunzător destinației,</p>	<p>Atentie</p> <p>Responsabilitate</p> <p>Rigurozitate</p> <p>Profesionalism</p> <p>Operativitate</p> <p>Acuratete</p>	

	<p>corespunzătoare a parametrilor de microclimat.</p>	<p>folosind echipamentele specifice din dotare.</p> <p>Cum se realizează porționarea cărnii cu respectarea instrucțiunilor/procedurilor de lucru.</p> <p>Cum se realizează porționarea cărnii cu respectarea normelor de igienă specifice, astfel încât să se evite sau să se reducă, pe cât posibil, contaminarea.</p> <p>Cum se realizează urmărirea, menținerea și înregistrarea parametrilor de microclimat.</p>	
<p>2 Fasonază carnea</p>	<p>2.1. Carnea este fasonată cu atenție, prin metode specifice, pe specii de animale, folosind echipamentele specifice din dotare.</p> <p>2.2. Carnea se fasonază cu atenție, în funcție de sortiment și destinație, conform instrucțiunilor tehnologice.</p> <p>2.3. Fasonarea cu atenție a cărnii se realizează cu respectarea instrucțiunilor/procedurilor de lucru.</p> <p>2.4. Fasonarea cărnii se face cu respectarea normelor de calitate.</p> <p>2.5. Fasonarea cărnii se face cu respectarea normelor de igienă specifice, astfel încât să se evite sau să se reducă, pe cât posibil, contaminarea.</p> <p>2.6. Urmărirea, menținerea și înregistrarea corespunzătoare a parametrilor de microclimat.</p>	<p>Cum se realizează fasonarea cărnii prin metode specifice, pe specii de animale, folosind echipamentele specifice din dotare.</p> <p>Cum se realizează fasonarea cărnii, în funcție de sortiment și destinație, conform instrucțiunilor tehnologice.</p> <p>Cum se realizează fasonarea cărnii cu respectarea instrucțiunilor/procedurilor de lucru.</p> <p>Cum se realizează fasonarea cărnii cu respectarea normelor de</p>	

		<p>calitate.</p> <p>Cum se realizează fasonarea cărnii cu respectarea normelor de igienă specifice, astfel încât să se evite sau să se reducă, pe cât posibil, contaminarea.</p> <p>Cum se realizează urmărirea, menținerea și înregistrarea corespunzătoare a parametrilor de microclimat.</p>	
<p>3 Alege carnea</p>	<p>3.1 Carnea se alege cu responsabilitate pe destinații, după cantitatea de grăsime.</p> <p>3.2 Alegerea cărnii se face pe sortimente, conform instrucțiunilor tehnologice și indicilor de tranșare.</p> <p>3.3. Alegerea corectă a cărnii se face cu respectarea normelor de calitate.</p> <p>3.4. Urmărirea, menținerea și înregistrarea corespunzătoare a parametrilor de microclimat.</p>	<p>Cum se realizează alegerea cărnii pe destinații, după cantitatea de grăsime.</p> <p>Cum se realizează alegerea cărnii pe sortimente, conform instrucțiunilor tehnologice și indicilor de tranșare.</p> <p>Cum se realizează alegerea cărnii cu respectarea normelor de calitate.</p> <p>Cum se realizează urmărirea, menținerea și înregistrarea corespunzătoare a parametrilor de microclimat.</p>	
<p>Gama de variabile: Metode de lucru:</p> <ul style="list-style-type: none"> - manuale, - mecanizate. <p>Metode de fasonare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - curățirea de franjuri, pielițe, grăsime în exces, etc. 			

Echipamente de lucru:

- bandzig pentru tăiat piese anatomice cu os;
- benzi și mese de tranșare cu blaturi din plastic;
- instrumente de tăiere (cuțite diferite, satâr, bardă, etc.);
- mașini de deșoricat;
- recipiente pentru colectarea cărnii (granduri, navete);
- sterilizatoare pentru cuțite, etc.

Specii de animale:

- ungulate domestice (animale din speciile bovină, porcină, ovină și caprină, cabaline),
- păsări de curte,
- lagomorfe (iepuri),
- vânat salbatic.

Parametri de microclimat:

- temperatură,
- umiditate relativă a aerului,
- luminozitate, etc.

Cerințe în vigoare:

- norme, regulamente, proceduri interne, instrucțiunilor/procedurilor de lucru, instrucțiuni tehnologice, etc.

Destinații :

- procesare,
- comercializare, 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:

<ul style="list-style-type: none"> • Observația directă • Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct <p>Simulările nu sunt considerate ca fiind acceptabile pentru producerea dovezilor referitoare la această unitate de competență.</p> <p><i>Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere</i></p> <p>Stabilite prin chestionarea candidatului sau prin formarea recunoscută din industrie și evaluarea cursului de formare pe unități (unitate cu unitate)</p> <p>Cunoștințele și capacitatea de înțelegere a candidatului pot fi de asemenea demonstrate prin dovezile de performanță prezentate.</p>

PREPARAREA PRODUSELOR DE CARMANGERIE			Coduri de referință
			<i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i>
<p>Descrierea unității de competență</p> <p>Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare tranșatorului de a pregăti materiile prime, auxiliare și utilajele în vederea preparării produselor de carmangerie - carne tocată, carne preparată și/sau produse din carne, într-o gamă sortimentală restrânsă.</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
<p>1 Pregătește utilajele și echipamentele de lucru</p>	<p>1.1. Utilajele și echipamentele necesare sunt pregătite cu atenție, în funcție de tipul de produs ce urmează a fi obținut. 1.2. Utilajele și echipamentele sunt pregătite corect, în conformitate cu normele de igienă specifice, în vigoare.</p> <p>1.3. Utilajele și echipamentele sunt pregătite cu responsabilitate, prin verificarea funcționării corecte și prin probe de pornire</p>	<p>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</p> <p>Cum sunt pregătite utilajele și echipamentele necesare, în funcție de tipul de produs ce urmează a fi obținut.</p> <p>Cum sunt pregătite utilajele și</p>	<p>Atenție</p> <p>Responsabilitate</p> <p>Rigurozitate</p> <p>Profesionalism</p> <p>Operativitate</p> <p>Acuratete</p>

	<p>și mers în gol.</p> <p>1.4. Reglarea și fixarea corectă a parametrilor de funcționare se face prin acționări asupra comenzilor specifice fiecărui utilaj și echipament.</p> <p>1.5. Eventualele neconformități minore sunt operativ soluționate, conform procedurilor interne.</p>	<p>echipamentele în conformitate cu normele de igienă specifice, în vigoare.</p> <p>Cum sunt pregătite utilajele și echipamentele prin verificarea funcționării corecte și prin probe de pornire și mers în gol.</p> <p>Cum se realizează reglarea și fixarea parametrilor de funcționare prin acționări asupra comenzilor specifice fiecărui utilaj și echipament.</p> <p>Cum sunt soluționate eventualele neconformități, conform procedurilor interne.</p>	
<p>2 Pregătește materiile prime</p>	<p>2.1. Materiile prime identificate, sunt pregătite cu respectarea rețetei de fabricație.</p> <p>2.2. Pregătirea materiilor prime se face în funcție de sortimentele programate a se realiza.</p> <p>2.3. Pregătirea corectă a materiilor prime se face prin operații specifice, cu respectarea tehnologiei de fabricație.</p> <p>2.4. Pregătirea corespunzătoare a materiilor prime se face conform instrucțiunilor/procedurilor de lucru.</p> <p>2.5. Eventualele neconformități minore sunt operativ soluționate, conform procedurilor interne.</p>	<p>Cum sunt identificate materiile prime, sunt pregătite cu respectarea rețetei de fabricație.</p> <p>Cum sunt pregătite materiile prime în funcție de sortimentele programate a se realiza.</p> <p>Cum sunt pregătite materiile prime prin operații specifice, cu respectarea tehnologiei de fabricație.</p> <p>Cum sunt pregătite materiile prime conform</p>	

		<p>instrucțiunilor/procedurilor de lucru.</p> <p>Cum sunt soluționate eventualele neconformități, conform procedurilor interne.</p>	
3 Pregătește materiile auxiliare	<p>3.1. Materiile auxiliare identificate, sunt pregătite cu respectarea rețetei de fabricație.</p> <p>3.2. Pregătirea materiilor auxiliare se face în funcție de sortimentele programate a se realiza.</p> <p>3.3. Pregătirea corectă a materiilor auxiliare se face prin operații specifice, cu respectarea tehnologiei de fabricație.</p> <p>3.4. Pregătirea corespunzătoare a materiilor auxiliare se face conform instrucțiunilor/procedurilor de lucru.</p> <p>3.5. Eventualele neconformități minore sunt operativ soluționate, conform procedurilor interne.</p>	<p>Cum sunt pregătite materiile auxiliare identificate, cu respectarea rețetei de fabricație.</p> <p>Cum se realizează pregătirea materiilor auxiliare în funcție de sortimentele programate a se realiza.</p> <p>Cum se realizează pregătirea materiilor auxiliare prin operații specifice, cu respectarea tehnologiei de fabricație.</p> <p>Cum se realizează pregătirea materiilor auxiliare conform instrucțiunilor/procedurilor de lucru.</p> <p>Cum sunt soluționate eventualele neconformități, conform procedurilor interne.</p>	

<p>4 Prepară produse de carmangerie</p>	<p>4.1. Prepararea produselor se face cu respectarea programului de producție stabilit. 4.2. Produsele de carmangerie sunt preparate prin aplicarea corectă a instrucțiunilor tehnologice, specifice fiecărui tip de sortiment. 4.3. Prepararea corectă a produselor de carmangerie se face cu respectarea operațiilor specifice și succesiunii fazelor de lucru. 4.4. Dozarea materiilor prime și auxiliare se realizează cu respectarea rețetelor de fabricație și a standardelor de calitate. 4.5. Prepararea corespunzătoare a produselor se face cu utilizarea corectă a echipamentelor specifice, cu asigurarea parametrilor tehnologici corespunzători și urmărirea funcționării corecte a utilajelor până la finalizarea operației tehnologice. 4.6. Raportarea în timp util, către persoanele abilitate a neconformităților constatate, conform regulamentelor /procedurilor interne.</p>	<p>Cum sunt preparate produsele cu respectarea programului de producție stabilit.</p> <p>Cum sunt preparate produsele de carmangerie prin aplicarea instrucțiunilor tehnologice, specifice fiecărui tip de sortiment.</p> <p>Cum sunt preparate produsele de carmangerie cu respectarea operațiilor specifice și succesiunii fazelor de lucru.</p> <p>Cum se realizează dozarea materiilor prime și auxiliare cu respectarea rețetelor de fabricație și a standardelor de calitate.</p> <p>Cum sunt preparate produsele cu utilizarea echipamentelor specifice, cu asigurarea parametrilor tehnologici corespunzători și urmărirea funcționării corecte a utilajelor până la finalizarea operației tehnologice.</p> <p>Cum și când se efectuează raportarea către persoanele abilitate a neconformităților constatate, conform regulamentelor /procedurilor interne.</p>	
---	---	--	--

Gama de variabile: Tipuri de materii prime :

- carne și slănină tranșată, porționată și fasonată pe tipuri de produse, subproduse, etc.

Tipuri de materii auxiliare și materiale:

- apă potabilă, condimente, aditivi, sare, membrane, sfoară, clipsuri, etc.

Operații specifice de pregătire a materiilor prime:

- prelucrarea materiilor prime prin conservare-maturare (sărare umedă, sărare uscată, injectare cu saramură) , etc;

- prelucrarea materiilor prime prin fasonare (curățirea de franjuri, pielițe, grăsime în exces), tocare, malaxare, omogenizare, umplere, legare, stufuire, rasucire, etc;

Operații specifice de pregătire a materiilor auxiliare:

- măcinare, curățare de impurități, amestecare, cântărire, dozare, filtrare, tocare, solubilizare, etc.

Operații specifice de preparare a produselor de carmangerie:

- prelucrarea produselor prin tratament termic (afumare la cald sau la rece, fierbere, răcire), etc.

Metode de dozare:

- dozarea gravimetrică/volumetrică conform rețetelor de fabricație;

Produse de carmangerie/sortimente:

- carne tocată, carne preparată și/sau produse din carne într-o gamă sortimentală restrânsă (cârnați afumați, oase garf afumate, slănina afumată, costița afumată, jambon afumat).

Echipamente de lucru:

- bazine și recipiente de colectare, conservare-maturare;

- mașini de deșoricat, mașini de tocat carne, malaxoare, instalații de umplere membrane (șpriț);

- bandzиг pentru tăiat piese anatomice cu os;

- instalații de prelucrare termică (celule, bazine);

- mese de lucru, cuțite, tăvi și alți recipiente din inox;

- cântare, balanțe, etc.

Metode de lucru:

- manuale,

- mecanizate.

Parametri de funcționare:

- timp, temperatură, viteză, etc.

Cerințe în vigoare:

- norme, regulamente, proceduri interne, instrucțiuni de lucru, rețete, tehnologii de fabricație, etc.

Neconformități:

- utilaje, echipamente, materii prime și auxiliare necorespunzătoare,

- utilaje și echipamente nefuncționale, neetalonate,

- accidente în timpul lucrului, etc.

Tehnici de evaluare recomandate:

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

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

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

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

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

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

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

Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere

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

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

TRANSPORTUL ȘI DEPOZITAREA SEMIFABRICATELOR, CĂRNII ȘI PRODUSELOR DE CARMANGERIE	Coduri de referință
	<i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i>
Descrierea unității de competență Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare tranșatorului de a depozita, manipula și transporta corespunzător semifabricatele, carnea și produsele de carmangerie în vederea asigurării conservării calității acestora .	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
<p>1 Transportă semifabrica-tele, carnea și produsele de carmangerie</p>	<p>1.1. Selectarea corectă a metodei de transport, conform tipului de produs și de echipamentele din dotare.</p> <p>1.2. Transportul este efectuat folosind echipamente de transport igienizate, în conformitate cu normele de igienă impuse.</p> <p>1.3. Transportul este efectuat folosind echipamente de transport adecvate, aflate în stare bună de funcționare, conform instrucțiunilor de lucru.</p> <p>1.4. Transportul produselor se face cu respectarea normelor și regulamentelor specifice, în vigoare.</p>	<p>Cum se realizează selectarea corectă a metodei de transport, conform tipului de produs și de echipamentele din dotare.</p> <p>Cum este efectuat transportul, folosind echipamente de transport igienizate, în conformitate cu normele de igienă impuse.</p> <p>Cum este efectuat transportul, folosind echipamente de transport adecvate, aflate în stare bună de funcționare, conform instrucțiunilor de lucru.</p> <p>Cum este efectuat transportul produselor, cu respectarea normelor și regulamentelor specifice, în vigoare.</p>	<p>Atentie</p> <p>Responsabilitate</p> <p>Rigurozitate</p> <p>Profesionalism</p> <p>Operativitate</p> <p>Acuratete</p>
<p>2 Manipulează semifabri-catele, carnea și produsele de carmangerie</p>	<p>2.1. Identificarea corespunzătoare a produselor ce trebuie manipulate.</p> <p>2.2. Manipularea este efectuată cu atenție în funcție de tipul de produs.</p> <p>2.3. Manipularea produselor este efectuată cu atenție, cu respectarea normelor specifice de igienă și de siguranța alimentelor.</p> <p>2.4. Manipularea cu atenție a produselor se face conform instrucțiunilor de manipulare și a destinațiilor, pe traseele și cu echipamentele stabilite.</p> <p>2.5. Eventualele neconformități sunt operativ</p>	<p>Cum se realizează identificarea produselor ce trebuie manipulate.</p> <p>Cum se efectuează manipularea în funcție de tipul de produs.</p> <p>Cum se efectuează manipularea produselor, cu respectarea normelor specifice de igienă și de siguranța alimentelor.</p>	

	soluționate, conform procedurilor interne.	<p>Cum se efectuează manipularea produselor conform instrucțiunilor de manipulare și a destinațiilor, pe traseele și cu echipamentele stabilite.</p> <p>Cum sunt soluționate eventualele neconformități , conform procedurilor interne.</p>	
<p>3 Depozitează semifabricatele, carnea și produsele de carmangerie</p>	<p>3.1. Identificarea modului de depozitare în funcție de tipul /caracteristicile produselor, de tipul depozitului și de destinație.</p> <p>3.2. Verificarea prealabilă a funcționării corespunzătoare a echipamentelor frigorifice.</p> <p>3.3. Verificarea prealabilă a igienizării corecte a spațiilor și echipamentelor frigorifice.</p> <p>3.4. Înregistrarea corectă a tuturor produselor acceptate în depozit, în documentele specifice.</p> <p>3.5. Depozitarea se face conform normelor și regulamentelor în vigoare, în spații special amenajate, cu respectarea principiului FIFO.</p>	<p>Cum se realizează identificarea modului de depozitare în funcție de tipul /caracteristicile produselor, de tipul depozitului și de destinație.</p> <p>Cum se realizează verificarea prealabilă a funcționării corespunzătoare a echipamentelor frigorifice.</p> <p>Cum se realizează verificarea prealabilă a igienizării corecte a spațiilor și echipamentelor frigorifice.</p>	

		<p>Cum sunt înregistrate toate produsele acceptate în depozit, în documentele specifice.</p> <p>Cum se realizează depozitarea conform normelor și regulamentelor în vigoare, în spații special amenajate, cu respectarea principiului FIFO.</p>	
<p>4 Menține parametrii de depozitare</p>	<p>4.1. Setarea cu acuratețe a parametrilor de depozitare, conform instrucțiunilor specifice, în funcție de natura produsului depozitat și destinația acestuia.</p> <p>4.2. Parametrii de depozitare sunt setați cu atenție astfel încât să se asigure permanent condițiile de microclimat.</p> <p>4.3. Înregistrarea și menținerea corectă și permanentă a parametrilor de microclimat (grafice de înregistrare a parametrilor) pentru păstrarea caracteristicilor produselor.</p> <p>4.4. Eventualele neconformități sunt operativ soluționate, conform procedurilor interne.</p>	<p>Cum se realizează setarea parametrilor de depozitare, conform instrucțiunilor specifice, în funcție de natura produsului depozitat și destinația acestuia.</p> <p>Cum și când se realizează setarea parametrilor de depozitare, astfel încât să se asigure condițiile de microclimat.</p> <p>Cum, când și unde se realizează înregistrarea și menținerea parametrilor de microclimat (grafice de înregistrare a parametrilor) pentru păstrarea caracteristicilor produselor.</p> <p>Cum sunt soluționate eventualele neconformități, conform procedurilor interne</p>	
<p>Gama de variabile: Parametri de depozitare: - temperatură de refrigerare, congelare,</p>			

- umiditate relativă a aerului,
- ventilație, etc.

Spații și echipamente frigorifice /tip depozit:

- refrigerare,
- congelare.

Mod de depozitare;

- suspendate,
- suprapuse, etc.

Echipamente de lucru:

- electrostivuitoare, recipiente specifici, cărucioare, etc.

Tipul produselor depozitate:

- semifabricate, carne, produse de carmangerie, etc.

Metode de transport:

- manuale,
- mecanizate.

Cerințe în vigoare:

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

Neconformități:

- utilaje, echipamente, semifabricate, carne și produse de carmangerie necorespunzătoare,
- utilaje și echipamente nefuncționale,
- accidente în timpul lucrului, etc.

Documente specifice:

- note de transfer, fișe de recepție, note de cântar, procese verbale de predare-primire, grafice de înregistrare a parametrilor, 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 PENTRU COMERCIALIZARE			Coduri de referință
			Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări
Descrierea unității de competență			NIVELUL UNITĂȚII:2
Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare tranșatorului de a pregăti inițial produsele și utilajele, de a ambala, eticheta/marca și a pregăti produsele în vederea livrării.			
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 inițial produsele	1.1. Pregătirea inițială a produselor pentru livrare se face conform instrucțiunilor de livrare și destinațiilor. 1.2. Pregătirea cu atenție a produselor ce trebuie dozate, porționate, grupate, etc. 1.3. Cântărirea cu acuratețe a produselor se realizează pe sortimente, gramaje și destinații, conform reglementărilor în	Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege: Cum se realizează pregătirea inițială a produselor pentru livrare conform instrucțiunilor de livrare și destinațiilor.	Atentie Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Operativitate Acuratete

	<p>vigoare.</p> <p>1.4. Operațiile specifice se fac cu utilaje corespunzător alese, în funcție de tipul produsului și modul de pregătire.</p> <p>1.5. Operațiile se fac cu utilaje a căror stare de igienizare a fost atent verificată în prealabil în conformitate cu normele de igienă impuse.</p> <p>1.6. Operațiile se fac cu utilaje aflate în stare bună de funcționare, verificate frecvent pentru a se evita erorile, conform instrucțiunilor de lucru.</p> <p>1.7. Eventualele neconformități minore sunt operativ soluționate, conform procedurilor interne</p>	<p>Cum se realizează pregătirea produselor ce trebuie dozate, porționate, grupate, etc.</p> <p>Cum se realizează cântărirea produselor pe sortimente, gramaje și destinații, conform reglementărilor în vigoare.</p> <p>Cum se realizează operațiile specifice, cu utilaje corespunzător alese, în funcție de tipul produsului și modul de pregătire.</p> <p>Cum se realizează operațiile cu utilaje a căror stare de igienizare a fost atent verificată în prealabil în conformitate cu normele de igienă impuse.</p> <p>Cum se realizează operațiile cu utilaje aflate în stare bună de funcționare, verificate frecvent pentru a se evita erorile, conform instrucțiunilor de lucru.</p> <p>Cum și când sunt soluționate eventualele neconformități minore, conform procedurilor interne</p>	
<p>2 Pregătește mașina de ambalat</p>	<p>2.1. Mașina de ambalat este alimentată cu ambalaje, conform procedurilor/instrucțiunilor de lucru, în funcție de tipul produsului.</p> <p>2.2. Reglarea corectă a parametrilor de</p>	<p>Cum este alimentată mașina de ambalat cu ambalaje, conform procedurilor/ instrucțiunilor de lucru, în</p>	

	<p>funcționare este efectuată cu acuratețea cerută.</p> <p>2.3. Parametrii de funcționare ai mașinii de ambalat sunt corect setați în funcție de produs, cu respectarea instrucțiunilor de lucru.</p> <p>2.4. Verificarea cu atenție a stării de funcționare a echipamentelor de ambalat.</p> <p>2.5. Eventualele neconformități sunt operativ soluționate, conform procedurilor interne.</p>	<p>funcție de tipul produsului.</p> <p>Cum este efectuată reglarea parametrilor de funcționare.</p> <p>Cum se realizează setarea parametrilor de funcționare ai mașinii de ambalat în funcție de produs, cu respectarea instrucțiunilor de lucru.</p> <p>Cum se realizează verificarea stării de funcționare a echipamentelor de ambalat.</p> <p>Cum și când sunt soluționate eventualele neconformități, conform procedurilor interne.</p>	
<p>3 Ambalează mecanizat</p>	<p>3.1. Identificarea corectă a modului de ambalare în funcție de tipul produsului, de destinația acestuia și de echipamentele din dotare.</p> <p>3.2. Identificarea corespunzătoare a produselor ce trebuie ambalate, cu respectarea principiului FIFO.</p> <p>3.3. Ambalarea produselor se face cu verificarea atentă, în prealabil a ambalajelor.</p> <p>3.4. Ambalarea cu atenție a produselor se face conform instrucțiunilor de ambalare și destinațiilor.</p>	<p>Cum se realizează identificarea modului de ambalare în funcție de tipul produsului, de destinația acestuia și de echipamentele din dotare.</p> <p>Cum se realizează identificarea produselor ce trebuie ambalate, cu respectarea principiului FIFO.</p> <p>Cum se realizează ambalarea produselor cu verificarea atentă, în prealabil a ambalajelor.</p> <p>Cum se realizează ambalarea produselor conform instrucțiunilor de ambalare și destinațiilor.</p>	

<p>4 Ambalează manual</p>	<p>4.1. Identificarea corespunzătoare a produselor ce trebuie ambalate manual, cu respectarea principiului FIFO.</p> <p>4.2. Ambalarea manuală a produselor se face cu verificarea atentă, în prealabil a ambalajelor, care trebuie să corespundă regulilor de igienă și să fie suficient de rezistente pentru a proteja eficient produsele.</p> <p>4.3. Manipularea produselor este efectuată cu atenție, cu respectarea normelor specifice de igienă și de siguranța alimentelor.</p> <p>4.4. Ambalarea cu atenție a produselor se face conform instrucțiunilor de ambalare și destinațiilor.</p> <p>4.5. Eventualele neconformități sunt operativ soluționate, conform procedurilor interne.</p>	<p>Cum se realizează identificarea produselor ce trebuie ambalate manual, cu respectarea principiului FIFO.</p> <p>Cum se realizează ambalarea manuală a produselor cu verificarea atentă, în prealabil a ambalajelor, care trebuie să corespundă regulilor de igienă și să fie suficient de rezistente pentru a proteja eficient produsele.</p> <p>Cum se realizează manipularea produselor, cu respectarea normelor specifice de igienă și de siguranța alimentelor.</p> <p>Cum se realizează ambalarea produselor conform instrucțiunilor de ambalare și destinațiilor.</p> <p>Cum și când sunt soluționate eventualele neconformități, conform procedurilor interne.</p>	
<p>5 Etichetează/marchează produsele</p>	<p>5.1. Identificarea corespunzătoare a produselor ce trebuie etichetate/marcate, cu respectarea principiului FIFO.</p> <p>5.2. Etichetarea/marcarea produselor se realizează cu verificarea atentă, în prealabil a etichetelor/mărcilor.</p> <p>5.3. Etichetarea/marcarea cu atenție a produselor se face conform instrucțiunilor de etichetare/marcarea și destinațiilor.</p> <p>5.4. Verificarea atentă vizuală a etichetării/marcării pentru depistarea</p>	<p>Cum se realizează identificarea produselor ce trebuie etichetate/marcate, cu respectarea principiului FIFO.</p> <p>Cum se realizează etichetarea/marcarea produselor cu verificarea atentă, în prealabil a etichetelor/mărcilor.</p>	

	<p>eventualelor neconformități</p> <p>5.5. Eventualele neconformități minore sunt operativ soluționate, conform procedurilor interne</p>	<p>Cum se realizează etichetarea/marcarea produselor se face conform instrucțiunilor de etichetare/marcarea și destinațiilor.</p> <p>Cum se realizează verificarea vizuală a etichetării/marcării pentru depistarea eventualelor neconformități.</p> <p>Cum și când sunt soluționate eventualele neconformități, conform procedurilor interne.</p>	
<p>Gama de variabile: Operații specifice de pregătire inițială a produselor:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dozare, - porționare, - grupare, - feliere, etc. <p>Ambalaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - navete, cutii de carton, casolete, caserole în atmosferă controlată, pungi de polietilenă, folie, etc. <p>Tipuri de produse – sortimente/mod de pregătire:</p> <ul style="list-style-type: none"> - carne proaspătă; - produse de carmangerie: carne tocată, carne preparată și/sau produse din carne într-o gamă sortimentală restrânsă (cârnați afumați, oase garf afumate, slănina afumată, costița afumată, jambon afumat). <p>Operații de pregătire și ambalare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - depliere pungi, depliere și formare cutii carton, etc. <p>Date de identificare (pe etichete):</p> <ul style="list-style-type: none"> - data durabilității minimale/termenul de valabilitate, condiții de păstrare, de conservare și de folosire , gramaj, indici de calitate, producător, tratament termic, etc. <p>Operații specifice de etichetare/marcare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - direct pe produs sau pe ambalaj prin legare, capsare, lipire. <p>Tipuri de etichete:</p> <ul style="list-style-type: none"> - specifice produselor și destinațiilor. <p>Tipuri de mărci:</p> <ul style="list-style-type: none"> - de sănătate, de identificare, de diferite forme, pe tipuri de produse. 			

Echipamente de lucru:

- mașini de dozat, porționat,
- mașini de ambalat,
- mașini de etichetat.

Parametri:

- timp, temperatură, presiune, viteză, etc.

Cerințe în vigoare:

- norme, regulamente, proceduri interne, instrucțiuni de lucru, bune practici de igienă, principiul FIFO, reglementări pentru livrare, cerințe beneficiari, etc.

Neconformități:

- utilaje și echipamente igienizate necorespunzător,
- produse pregătite, ambalate, etichetate/marcate necorespunzător,
- utilaje și 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.