

Standard ocupațional:

MĂCELAR

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

Cod
Data aprobarii
Denumire document SO_Macelar
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: Daniela Paula Ursu, inginer controlul calitatii produselor alimentare, ARC

Realizatorii standardului ocupațional: Daniela Paula Ursu, inginer controlul calitatii produselor alimentare, ARC,
Mihai Visan, medic veterinar-ARC, Ruxandra Stanica-Romalimemnta, Iudit Pavelescu-SC Diana SRL

Verificatorii standardului ocupațional: Daniela Voica-Rompan

Redactorul (ii) calificării: Paula Daniela Ursu

Denumirea și data fișei analizei ocupaționale AO_Macelar

Data AO 05.10.2007

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

Data validării: 05.10.2007

Președintele comitetului sectorial sau președintele comisiei de validare: Adrian Marin

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

Descrierea ocupației

1) Contextul ocupației

Ocupația de măcelar se referă la activitățile de preluare și pregătire a animalelor pentru sacrificare, suprimare a vieții animalelor, prelucrare inițială și finală a carcaselor de carne, ambalare, etichetare transport și depozitare a produselor și valorificare componente provenite de la ungulate domestice (animale din speciile bovină, porcină, ovină și caprină, cabaline), păsări de curte, lagomorfe (iepuri), vânat salbatic, a căror carne este destinată consumului uman.

2) Procesul de lucru

Activitatea se desfășoară în unități specializate și autorizate sanitar veterinar – abatoare.

După gradul de dotare tehnică și capacitate, unitățile pot fi tip complex industrial cu profil larg de tăiere animale și industrializare, abatoare specializate numai pentru tăiere animale, conservare carne și industrializare limitată sau pot fi abatoare mici care de regulă sunt unități cu dotare simplă și capacitate limitată.

Conform nivelului 2 de responsabilitate, măcelarul realizează corect operațiile, prin cunoașterea și respectarea metodelor și procedurilor de lucru, anatomiei și fiziologiei animalelor, normelor de protecție și bunăstarea animalelor, tehnologiei, destinației cărnurilor, organelor și subproduselor ce rezultă din tăiere, etc.

3) Lista funcțiilor majore

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 măcelarului, 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.

<p>Unitățile de competențe cheie</p> <p>Sectorul a ales a se completa după definirea celor la nivel național</p>	<p>Cod de referință: <i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i></p>
<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: <i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i></p>
<p>Unitățile de competențe specifice</p> <p>Titlul unității 1: Preluarea animalelor pentru sacrificare Titlul unității 2: Pregătirea animalelor pentru sacrificare Titlul unității 3. : Suprimarea vieții animalelor - prelucrarea inițială Titlul unității 4. : Prelucrarea finală a carcaselor de carne Titlul unității 5: Ambalarea și etichetarea cărnii și subproduselor de abator Titlul unitatii 6: Transportul și depozitarea cărnii și subproduselor de abator Titlul unitatii 7: Valorificarea altor componente rezultate din prelucrarea finală</p>	<p>Cod de referință: <i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i></p>

APLICAREA NORMELOR DE SECURITATE ȘI SĂNĂTATE ÎN MUNCĂ

Coduri de referinta FU1

*Se completează de către
Autoritatea Națională de
Calificări***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.

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. Aplică normele de securitate și sănătate în muncă</p>	<p>1.1. Efectuarea cu responsabilitate a activităților specifice în condiții de securitate și cu respectarea permanentă a normele în vigoare, pentru asigurarea securității personale și a celorlalți participanți la proces.</p> <p>1.2. Însușirea clară și corectă, în conformitate cu specificul locului de muncă, a legislației și normelor de securitate și sănătate în muncă, prin instructaje periodice și prin aplicații practice.</p> <p>1.3. Întreținerea și utilizarea corectă și permanentă a echipamentului de protecție din dotare se realizează în conformitate cu regulamentele/procedurile interne și normele în vigoare.</p> <p>1.4. Identificarea și eliminarea cu promptitudine a deficiențelor constatate în aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă.</p>	<p>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege: Cum se efectuează activitățile specifice în condiții de securitate și cu respectarea permanentă a normele în vigoare, pentru 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>	<p>Atentie Responsabilitate Spirit de observatie Operativitate Grija pentru sine și pentru ceilalti</p>
--	--	---	---

2. Identifică situațiile de risc	<p>2.1. Situațiile de risc sunt identificate prompt și rapid pe toată durata desfășurării activității.</p> <p>2.2. Raportarea în timp util, către persoanele abilitate a pericolelor care apar la locul de muncă, conform regulamentelor / procedurilor interne.</p> <p>2.3. Lucrează cu responsabilitate pentru evitarea situațiilor de risc.</p>	<p>Cum sunt identificate 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>	
3. Aplică procedurile de urgență și evacuare	<p>3.1. Intervenția promptă în situații neprevăzute conform regulamentelor /procedurilor interne.</p> <p>3.2. Măsurile de urgență și de evacuare sunt aplicate cu rapiditate, luciditate și corectitudine, respectând regulamentele /procedurile interne, specifice locului de muncă.</p> <p>3.3. Procedurile de intervenție în caz de accident sunt aplicate cu responsabilitate și rapid, corespunzător cu tipul accidentului.</p>	<p>Cum se realizează intervenția în situații neprevăzute conform regulamentelor /procedurilor interne</p> <p>Cum sunt aplicate măsurile de urgență și de evacuare respectând regulamentele /procedurile interne, specifice locului de muncă</p> <p>Cum sunt aplicate procedurile de intervenție în caz de accident corespunzător cu tipul accidentului</p>	
<p><i>Gama de variabile</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Echipament de protecție individual: halat, pantalon și bluză, șorț, mănuși, cizme de cauciuc, pufoaică, cască, etc. • Echipamente și materiale de stingere a incendiilor: extinctoare 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

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.

APLICAREA NORMELOR DE PROTECȚIA MEDIULUI	<p>Coduri de referință</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px auto; width: 80%;"> <p><i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i></p> </div>
<p>Descrierea unității de competență</p> <p>Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pentru a aplica eficient și responsabil normele de protecția mediului.</p>	<p>NIVELUL UNITĂȚII</p> <p>2</p>

Unitatea presupune utilizarea și menținerea echipamentelor în condiții corespunzătoare, precum și colectarea, depozitarea, evacuarea corectă a deșeurilor și reziduurilor în vederea prevenirii poluării mediului. Unitatea se aplică tuturor ocupațiilor din industria alimentară.			
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>1.4. Întreținerea și utilizarea corectă și permanentă a echipamentelor din dotare se realizează în conformitate cu regulamentele/procedurile interne și normele în vigoare.</p> <p>1.5. Identificarea și eliminarea cu promptitudine a deficiențelor constatate în aplicarea normelor de protecție a mediului, în vederea prevenirii poluării.</p>	<p>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 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 întreținerea 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</p>	<p>Atentie Responsabilitate Profesionalism Spiritu de observație Indemnare Operativitate Acuratețe</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. 2.2. Raportarea în timp util, către persoanele abilitate despre sursele de poluare identificate, conform regulamentelor /procedurilor interne. 2.3. Lucrează cu responsabilitate pentru prevenirea apariției surselor de poluare.</p>	<p>poluare identificate, conform regulamentelor /procedurilor interne</p> <p>Cum se lucrează pentru prevenirea apariției surselor de poluare</p> <p>Cum se realizează intervenția în situații neprevăzute conform regulamentelor /procedurilor interne</p>	
<p>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>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.</p> <p>2.2. Stabilirea etapelor de realizare a activităților se face cu respectarea termenului de finalizare a obiectivelor și a normelor de timp, pentru fiecare operație în parte.</p> <p>2.3. Etapele de realizare a activităților proprii sunt stabilite corect, astfel încât să corespundă fazelor procesului tehnologic.</p> <p>2.4. Etapele de realizare a activităților proprii sunt stabilite corect, ținând cont de dotarea existentă cu utilaje, instalații și echipamente și starea tehnică a acestora.</p> <p>2.5. Stabilirea etapelor de desfășurare a activităților proprii se face ținând cont de eventualele situații neprevăzute ce apar pe parcurs.</p>	<p>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.</p>	<p>Cum se realizează pregătirea</p>	

	<p>3.2. Pregătirea cu atenție a materialelor auxiliare.</p> <p>3.3. Starea de funcționare a utilajelor și echipamentelor de lucru este verificată, cu atenție, conform instrucțiunilor de lucru.</p> <p>3.4. Echipamentele și utilajele sunt reglate cu rigurozitate, la parametrii de exploatare prescriși în tehnologia de fabricație.</p> <p>3.5. Aplicarea corectă a principiilor 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>corespunzătoare a tuturor materiilor prime necesare</p> <p>Cum se realizează pregătirea materialelor auxiliare</p> <p>Cum este verificată starea de funcționare a utilajelor și echipamentelor de lucru conform instrucțiunilor de lucru</p> <p>Cum sunt reglate echipamentele și utilajele la parametrii de exploatare prescriși în tehnologia de fabricație</p> <p>Cum se realizează aplicarea corectă a principiilor ergonomice în organizarea locului de muncă</p> <p>Cum se realizează menținerea permanentă a microclimatului optim la locul de muncă</p> <p>Cum sunt eliminate neconformitățile minore ale materiilor prime, materialelor auxiliare, echipamentelor și utilajelor</p> <p>Cum se realizează raportarea în timp util, către persoanele abilitate a deficiențelor majore constatate, conform regulamentelor /procedurilor interne</p>	
<i>Gama de variabile</i>			

- 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
			<p>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</p>
<p>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.</p>			<p>NIVELUL UNITĂȚII 2</p>
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
<p>1. Aplică normele de igienă individuală și de menținere a stării de sănătate</p>	<p>1.1. Menținerea igienei individuale se face cu respectarea permanentă a normelor în vigoare. 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.</p>	<p>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. Cum, când și de ce se verifică igienizarea spațiilor de lucru</p>	<p>Atenție Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Meticulozitate Curățenie</p>

<p>2 Verifică igienizarea spațiilor de lucru</p>	<p>2.1. Verificarea igienizării corecte a spațiilor de lucru se face în mod planificat, conform regulamentelor/procedurilor interne. 2.2. Observațiile făcute sunt înregistrate adecvat în documentele corespunzătoare 2.3. Raportarea în timp util, către persoanele abilitate a deficiențelor constatate în igienizarea spațiilor de lucru, conform regulamentelor /procedurilor interne.</p>	<p>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>	
<p>3 Verifică igienizarea echipamentelor de lucru</p>	<p>3.1. Verificarea igienizării corecte a echipamentelor de lucru se face în mod planificat, conform regulamentelor/procedurilor interne. 3.2. Observațiile făcute sunt înregistrate adecvat în documentele corespunzătoare. 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>	

Gama de variabile

- **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 acestei activități.	Cum și unde sunt colectate datele obținute care reflectă realitatea Cum se face înregistrarea datelor obținute	

<p>3 Asigură circulația documentelor</p>	<p>3.1. Destinația documentelor este identificată cu atenție, cu respectarea circuitului intern al documentelor.</p> <p>3.2. Circulația documentelor între diverse departamente este efectuată operativ, folosind modalitatea recomandată de procedurile interne .</p> <p>3.3. Documentele specifice sunt păstrate corespunzător, respectând condițiile de păstrare impuse prin norme interne cât și durata de arhivare stipulată de lege.</p>	<p>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>	
---	--	---	--

Gama de variabile

- **Tipuri de documente:** note de transfer, fișe de recepție, note de cântar, procese verbale de predare-primire, rapoarte de producție, etc.
- **Etape de lucru:** recepția, depozitarea, prelucrarea inițială, prelucrarea finală, 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.

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.

PRELUAREA ANIMALELOR PENTRU SACRIFICARE			Coduri de referință
			<p><i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i></p>
<p>Descrierea unității de competență Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare măcelarului de a verifica loturile de animale achiziționate pe specii, furnizor, condiții de sănătate, protecție și bunăstare a animalelor, cantitativ și de a manipula/transporta animalele către următoarea etapă a procesului.</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 Verifică preliminar loturile de animale</p>	<p>1.1. Loturile de animale sunt verificate vizual, corespunzător pe specii și furnizor. 1.2. Loturile de animale sunt verificate vizual, cu atenție din punct de vedere al sănătății, protecției și bunăstării animalelor, cu respectarea programului zilnic de tăiere. 1.3. Verificarea cu responsabilitate se face pe întregul lot de animale destinat sacrificării, cu respectarea procedurilor și normelor specifice. 1.4. Verificarea cu atenție dacă loturile de animale prezentate la sacrificare corespund cu elementele înscrise în documentele de însoțire.</p>	<p>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege: Cum sunt verificate loturile de animale vizual, pe specii și furnizor. Cum sunt verificate loturile de animale vizual, din punct de vedere al sănătății, protecției și bunăstării animalelor, cu respectarea programului zilnic de tăiere. Cum se realizează verificarea pe întregul lot de animale destinat</p>	<p>Metode de verificare: - pe specii, furnizor, condiții de sănătate, protecție și bunăstare a animalelor, cantitativ, etc. Metode de transport: - manuale, - mecanizate. Specii de animale: - ungulate domestice (animale din speciile bovină, porcină, ovină și caprină, cabaline),</p>
---	---	---	--

<p>2. Verifică cantitativ animalele</p>	<p>2.1. Controlul cantitativ se face prin numărarea/cântărirea corectă a animalelor pe fiecare lot pregătit, pe specii și furnizori. 2.2. Verificarea cu atenție a conformității cantităților depistate cu datele înscrise în documentele de însoțire ale loturilor. 2.3. Înregistrarea corespunzătoare a tuturor informațiilor despre loturile recepționate, în documentele specifice. 2.4. Raportarea în timp util, către persoanele abilitate a abaterilor față de cantitățile din programul zilnic de sacrificare, conform regulamentelor /procedurilor interne.</p>	<p>sacrificării, cu respectarea procedurilor și normelor specifice.</p> <p>Cum se verifică dacă loturile de animale prezentate la sacrificare corespund cu elementele înscrise în documentele de însoțire.</p> <p>Cum se realizează controlul cantitativ prin numărarea/cântărirea animalelor pe fiecare lot pregătit, pe specii și furnizori.</p> <p>Cum se realizează verificarea conformității cantităților depistate cu datele înscrise în documentele de însoțire ale loturilor. Cum și unde se realizează înregistrarea tuturor informațiilor despre loturile recepționate, în documentele specifice.</p> <p>Cum și când se raportează către persoanele abilitate, abaterile față de cantitățile din programul zilnic de sacrificare, conform</p>	<p>- păsări de curte, - lagomorfe (iepuri), - vânat salbatic.</p> <p>Tipuri de echipamente:</p> <p>- de cântărire (cântare cu platformă, cântare basculă, cântare electronice, etc); - de transport, de capacități diferite și specifice fiecărui animal, etc.</p> <p>Tipuri de documente:</p> <p>- note de transfer, fișe de recepție, note de cântar, procese verbale de predare-primire, note de comandă, etc.</p> <p>Cerințe în vigoare:</p> <p>- norme, regulamente,</p>
---	---	--	---

<p>3 Transportă animalele</p>	<p>3.1. Transportul este efectuat folosind echipamente de transport igienizate, în conformitate cu normele de igienă impuse cu respectarea normelor de protecție și bunăstare a animalelor.</p> <p>3.2. Transportul este efectuat folosind echipamente de transport adecvate, aflate în stare bună de funcționare.</p> <p>3.3. Transportul este efectuat folosind echipamente de transport adecvate, conform speciei animalelor.</p> <p>3.4. Eventualele neconformități sunt operativ soluționate, conform procedurilor interne.</p>	<p>regulamentelor /procedurilor interne.</p> <p>Cum se efectuează transportul folosind echipamente de transport igienizate, în conformitate cu normele de igienă impuse și cu respectarea normelor de protecție și bunăstare a animalelor.</p> <p>Cum se efectuează transportul folosind echipamente de transport adecvate, aflate în stare bună de funcționare.</p> <p>Cum se efectuează transportul folosind echipamente de transport adecvate, conform speciei animalelor.</p> <p>Cum sunt soluționate eventualele neconformități, conform procedurilor interne.</p> <p>Cum se realizează manipularea, cu respectarea normelor de protecție</p>	<p>proceduri interne, specificații tehnice, legislație, instrucțiuni de lucru, programul zilnic de tăiere, etc.</p> <p>Neconformități/abateri:</p> <ul style="list-style-type: none"> - condiții de sănătate, protecție și bunăstare a animalelor neîndeplinite, - echipamente nefuncționale, neetalonate, neigienizate, etc. <p>Persoane abilitate:</p> <ul style="list-style-type: none"> - suportul tehnic sau superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne
-------------------------------	--	--	--

<p>4. Manipulează animalele</p>	<p>4.1. Manipularea este efectuată cu atenție, cu respectarea normelor de protecție și bunăstare a animalelor, în funcție de specia animalului.</p> <p>4.2. Animalele sunt manipulate cu respectarea regulilor specifice de manipulare.</p> <p>4.3. Eventualele neconformități sunt operativ soluționate, conform procedurilor interne.</p>	<p>și bunăstare a animalelor, în funcție de specia animalului.</p> <p>Cum se realizează manipularea animalelor cu respectarea regulilor specifice de manipulare.</p> <p>Cum sunt soluționate eventualele neconformități, conform procedurilor interne.</p>	
<p>Gama de variabile:</p> <p>Metode de verificare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pe specii, furnizor, condiții de sănătate, protecție și bunăstare a animalelor, cantitativ, etc. <p>Metode de transport:</p> <ul style="list-style-type: none"> - manuale, - mecanizate. <p>Specii de animale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ungulate domestice (animale din speciile bovină, porcină, ovină și caprină, cabaline), - păsări de curte, - lagomorfe (iepuri), - vânat salbatic. <p>Tipuri de echipamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - de cântărire (cântare cu platformă, cântare basculă, cântare electronice, etc); - de transport, de capacități diferite și specifice fiecărui animal, etc. <p>Tipuri de documente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - note de transfer, fișe de recepție, note de cântar, procese verbale de predare-primire, note de comandă, etc. <p>Cerințe în vigoare:</p>			

- norme, regulamente, proceduri interne, specificații tehnice, legislație, instrucțiuni de lucru, programul zilnic de tăiere, etc.

Neconformități/abateri:

- condiții de sănătate, protecție și bunăstare a animalelor neîndeplinite,
- echipamente nefuncționale, neetalonate, neigienizate, etc.

Persoane abilitate:

- suportul tehnic sau 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.

--

PREGĂTIREA ANIMALELOR PENTRU SACRIFICARE			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 măcelarului, pentru a aplica și respecta normele de protecție și bunăstare a animalelor la sortarea, curățirea mecanică, spălarea, dușarea, dezinsecția și uscarea acestora, în vederea sacrificării.</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. Sortează animalele</p>	<p>1.1. Alegerea corectă a metodei de sortare în funcție de specia animalelor. 1.2. Trierea animalelor se realizează conform cu procedurile și normele specifice referitoare la specie, furnizor, condiții de sănătate, protecție și bunăstare a animalelor, metode de sacrificare și destinația cărnii, în spații speciale. 1.3. Soluționarea operativă a eventualelor abateri de la normele de protecție și bunăstare a animalelor, conform procedurilor interne. 1.4. Raportarea în timp util, către persoanele abilitate a neconformităților constatate, conform regulamentelor /procedurilor interne.</p>	<p>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege: Cum se realizează alegerea metodei de sortare în funcție de specia animalelor. Cum se realizează trierea animalelor conform cu procedurile și normele specifice referitoare la specie, furnizor, condiții de sănătate, protecție și bunăstare a animalelor, metode de sacrificare și destinația cărnii, în spații speciale. Cum sunt soluționate eventualele neconformități de la normele de protecție și bunăstare a animalelor, conform procedurilor interne. Cum și când se realizează raportarea, către persoanele abilitate a neconformităților constatate, conform regulamentelor /procedurilor interne.</p>	<p>Atentie Responsabilitate Profesionalism Spirit de observatie Operativitate Grija pentru sine și pentru ceilalti</p>
------------------------------	---	--	---

<p>2 Igienizează animalele</p>	<p>2.1. Alegerea corectă a metodei de igienizare (curățire mecanică, spălare, dușare, dezinfecție și uscare), în funcție de specie și gradul de murdărie a animalului.</p> <p>2.2. Igienizarea corectă a animalelor se face cu respectarea tehnologiei.</p> <p>2.3. Igienizarea animalelor se face cu respectarea instrucțiunilor de lucru prestabilite, în spații și cu echipamente de lucru adecvate.</p> <p>2.4. Igienizarea se face cu aplicarea corectă a normelor și cu respectarea condițiilor de igienă, protecție și bunăstare a animalelor.</p> <p>2.5. Efectuarea corectă a operației de igienizare se verifică prin vizualizarea animalului în timpul igienizării, intervenind manual după caz.</p>	<p>Cum se realizează alegerea metodei de igienizare (curățire mecanică, spălare, dușare, dezinfecție și uscare), în funcție de specie și gradul de murdărie a animalului.</p> <p>Cum se realizează igienizarea animalelor cu respectarea tehnologiei.</p> <p>Cum se realizează igienizarea animalelor cu respectarea instrucțiunilor de lucru prestabilite, în spații și cu echipamente de lucru adecvate.</p> <p>Cum se realizează igienizarea cu aplicarea normelor și condițiilor de</p>	
---------------------------------------	---	---	--

<p>3 Analizează vizual animalele</p>	<p>3.1. Înregistrarea corespunzătoare a animalelor ce urmează a fi supuse analizei vizuale.</p> <p>3.2. Analizarea cu atenție a animalelor ce urmează a fi sacrificate conform cu procedurile /regulamentele specifice.</p> <p>3.3. Animalele sunt analizate cu responsabilitate în spații și condiții adecvate.</p> <p>3.4. Soluționarea operativă a eventualelor abateri de la normele specifice în vigoare, conform procedurilor interne.</p> <p>3.5. Raportarea în timp util, către persoanele abilitate a neconformităților constatate, conform regulamentelor /procedurilor interne.</p>	<p>igienă, protecție și bunăstare a animalelor.</p> <p>Cum se verifică efectuarea corectă a operației de igienizare prin vizualizarea animalului în timpul igienizării, intervenind manual după caz.</p> <hr/> <p>Cum se realizează înregistrarea animalelor ce urmează a fi supuse analizei vizuale.</p> <p>Cum se realizează analizarea animalelor ce urmează a fi sacrificate conform cu procedurile /regulamentele specifice.</p> <p>Cum și unde sunt analizate animalele.</p> <p>Cum sunt soluționate eventualele neconformități de la normele specifice în vigoare, conform procedurilor interne.</p> <p>Cum și când se realizează raportarea, către persoanele abilitate a neconformităților constatate, conform regulamentelor /procedurilor interne.</p>	
<p>Gama de variabile: Metode de igienizare: - curățire mecanică, - spălare, dușare, dezinfecție, - uscare, etc. Specii de animale: - ungulate domestice (animale din speciile bovină, porcină, ovină și caprină, cabaline),</p>			

- păsări de curte,
- lagomorfe (iepuri),
- vânat salbatic.

Spații de lucru:

- boxe de așteptare, padocuri, culoare de aducțiune, spații de curățire mecanică, spălare, dușare, dezinfectie și uscare, etc.

Echipamente de lucru:

- echipamente de triere, curățire mecanică, spălare, dușare, dezinfectie și uscare specifice, pe specii de animale.

Metode de lucru:

- manuale,
- mecanizate.

Metode de sortare

- pe specii, furnizor, condiții de sănătate, protecție și bunăstare a animalelor, metode de sacrificare și destinația cărnii, etc.

Cerințe în vigoare:

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

Neconformități:

- condiții de sănătate, protecție și bunăstare a animalelor neîndeplinite,
- animale sortate, igienizate și analizate necorespunzător,
- echipamente nefuncționale, neetalonate, neigienizate, etc.
- spații neadecvate, etc.

Persoane abilitate:

- suportul tehnic sau 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.

SUPRIMAREA VIEȚII ANIMALELOR - PRELUCRAREA ÎNȚIALĂ			Coduri de referință
			Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări
Descrierea unității de competență Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare măcelarului de a sacrifica și prelucra inițial animalele, prin suprimarea vieții acestora și prelucrarea carcasei la exterior.			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 Introduce animalele în sala de sacrificare</p>	<p>1.1. Înregistrarea corectă a animalelor acceptate în sala de sacrificare. 1.2. Introducerea animalelor în sala de sacrificare pe tipuri de prelucrare, conform programului prestabilit. 1.3. Raportarea în timp util, către persoanele abilitate a neconformităților constatate, conform regulamentelor /procedurilor interne.</p>	<p>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege: Cum se realizează înregistrarea animalelor acceptate în sala de sacrificare. Cum se realizează introducerea animalelor în sala de sacrificare pe tipuri de prelucrare, conform programului prestabilit. Cum și când se realizează raportarea, către persoanele abilitate a neconformităților constatate, conform regulamentelor /procedurilor interne.</p>	<p>Capacitate organizatorica Indemânare Profesionalism Rigurozitate Operativitate Spirit de observatie Comunicare interpersonală Acuratețe</p>
--	---	--	---

<p>2 Suprimă viața animalelor</p>	<p>2.1. Introducerea animalelor în boxele de asomare corespunzător speciei, individual sau pe loturi .</p> <p>2.2. Stabilirea corectă a metodei de asomare se face corespunzător speciei, în funcție de mijloacele utilizate și efectul realizat.</p> <p>2.3. Asomarea se realizează după verificarea prealabilă a funcționării corespunzătoare a instalației de asomare, conform procedurilor de lucru.</p> <p>2.4. Selectarea corectă a parametrilor de asomare în funcție de specia animalului.</p> <p>2.5. Stabilirea corectă a metodei de sângerare se face cu respectarea duratei de sângerare corespunzătoare speciei.</p> <p>2.6. Sângerarea corectă, rapidă și eficientă a animalelor se face prin folosirea tehnicilor corespunzătoare.</p> <p>2.7. Asomarea și sângerarea se fac cu respectarea strictă a procedurilor și regulamentelor specifice , în vigoare.</p>	<p>Cum se realizează introducerea animalelor în boxele de asomare corespunzător speciei, individual sau pe loturi.</p> <p>Cum se realizează stabilirea metodei de asomare corespunzător speciei, în funcție de mijloacele utilizate și efectul realizat.</p> <p>Cum se realizează asomarea după verificarea prealabilă a funcționării corespunzătoare a instalației de asomare, conform procedurilor de lucru.</p> <p>Cum se realizează selectarea parametrilor de asomare în funcție de specia animalului.</p> <p>Cum se stabilește metoda de sângerare cu respectarea duratei de sângerare corespunzătoare speciei.</p> <p>Cum se realizează sângerarea animalelor prin folosirea tehnicilor corespunzătoare.</p> <p>Cum se realizează asomarea și</p>	
-----------------------------------	---	---	--

<p>3 Prelucreează animalul în faza inițială</p>	<p>3.1. Stabilirea corectă a metodei de prelucrare inițială se face corespunzător speciei. 3.2. Prelucrarea inițială a animalului se face respectând succesiunea operațiilor specifice, pe specii și categorii de vârstă. 3.3. Animalul e prelucrat inițial cu respectarea tipului și parametrilor de prelucrare, conform tehnologiei. 3.4. Verificarea corectitudinii prelucrării inițiale se face prin vizualizarea atentă a carcasei la exterior.</p>	<p>sângerarea cu respectarea procedurilor și regulamentelor specifice , în vigoare.</p> <p>Cum se stabilește metoda de prelucrare inițială corespunzător speciei.</p> <p>Cum se realizează prelucrarea inițială a animalului respectând succesiunea operațiilor specifice, pe specii și categorii de vârstă.</p> <p>Cum se realizează prelucrarea inițială a animalului cu respectarea tipului și parametrilor de prelucrare, conform tehnologiei.</p>	
<p>4 Menține parametrii de lucru</p>	<p>4.1. Verificarea în prealabil cu rigurozitate a stării de igienă și a funcționării corespunzătoare a utilajelor și echipamentelor de lucru. 4.2. Menținerea permanentă a spațiilor și a echipamentelor de lucru în condiții corespunzătoare de igienă. 4.3. Urmărirea, menținerea și înregistrarea corespunzătoare a parametrilor de microclimat. 4.4. Soluționarea operativă a eventualelor abateri de la Norme, se face conform procedurilor interne. 4.5. Raportarea în timp util, către persoanele abilitate a neconformităților constatate, conform regulamentelor /procedurilor interne.</p>	<p>Cum se realizează verificarea corectitudinii prelucrării inițiale a carcasei la exterior.</p> <p>Cum și când se realizează verificarea stării de igienă și a funcționării utilajelor și echipamentelor de lucru.</p> <p>Cum și când se realizează menținerea spațiilor și a echipamentelor de lucru în condiții de igienă.</p> <p>Cum se realizează urmărirea, menținerea și înregistrarea</p>	

5		<p>parametrilor de microclimat.</p> <p>Cum se soluționează eventualele abateri de la norme conform procedurilor interne.</p> <p>Cum și când se raportează către persoanele abilitate, neconformitățile constatate, conform regulamentelor /procedurilor interne.</p>	
<p>Gama de variabile:</p> <p>Operații/metode de suprimare a vieții animalelor:</p> <ul style="list-style-type: none"> - asomarea, sângerarea (bovine, porcine) sau sângerarea directă/ jugularea (ovine), etc. <p>Operații/metode de prelucrare inițială:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prejupuirea și jupuirea, opărire, depilarea, pârlirea, răzuirea , polisare (finisare), deplumarea, îndepărtarea extremităților, etc. <p>Utilaje și echipamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - boxe de asomare, instalații de asomare electrică sau mecanică, instalații de jupuire, bazine de opărire simple sau cu conveier, mașini de depilare, instalații de flambare-pârlirea, mașini de răzuit, etc. <p>Metode de lucru:</p> <ul style="list-style-type: none"> - manuale, - mecanizate. 			
<p>Neconformități/abateri:</p> <ul style="list-style-type: none"> - condiții de sănătate, protecție și bunăstare a animalelor neîndeplinite, - animale sacrificate și prelucrate necorespunzător, - echipamente nefuncționale, neetalonate, neigienizate, etc. - spații neadecvate, etc. <p>Specii de animale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ungulate domestice (animale din speciile bovină, porcină, ovină și caprină, cabaline), - păsări de curte, - lagomorfe (iepuri), - vânat salbatic. <p>Parametri de microclimat:</p> <ul style="list-style-type: none"> - temperatură, - umiditate relativă a aerului, 			

- luminozitate, ventilație, etc.

Cerințe în vigoare:

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

Persoane abilitate:

- suportul tehnic sau 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.

PRELUCRAREA FINALĂ A CARCASELOR DE CARNE			Coduri de referință
			Se completează de către Autoritatea Națională de Referință
<p>Descrierea unității de competență</p> <p>Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare măcelarului de a efectua operațiile de prelucrare finală a carcaselor de carne și capacitatea folosirii mijloacelor tehnice și utilajelor specifice.</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. Eviscerează carcasa	<p>1.1. Urmărirea, menținerea și înregistrarea corespunzătoare a parametrilor de microclimat.</p> <p>1.2. Eviscerarea carcasei se face cu respectarea etapelor procesului tehnologic corespunzător destinației finale a cărnii și dotării tehnice.</p> <p>1.3. Eliminarea rapidă și în siguranță a viscerelor din cavitatea abdominală și toracică rezultate în urma eviscerării, către secțiunile de valorificare a acestora.</p> <p>1.4. Verificarea cu atenție a corectitudinii executării operației tehnologice de eviscerare, se face prin vizualizarea individuală a carcasei și a părților componente rezultate, la exterior.</p> <p>1.5. Raportarea în timp util, către persoanele abilitate a neconformităților constatate, conform regulamentelor /procedurilor interne.</p>	<p>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege: Cum se realizează urmărirea, menținerea și înregistrarea parametrilor de microclimat.</p> <p>Cum se realizează eviscerarea carcasei cu respectarea etapelor procesului tehnologic corespunzător destinației finale a cărnii și dotării tehnice.</p> <p>Cum și când se realizează eliminarea viscerelor din cavitatea abdominală și toracică rezultate în urma eviscerării, către secțiunile de valorificare a acestora.</p> <p>Cum se realizează verificarea corectitudinii executării operației tehnologice de eviscerare, prin vizualizarea individuală a carcasei și a</p>	<p>Operații de prelucrare finală/tehnologice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - eviscerarea, eliminarea viscerelor, despicarea, porționarea, toaletarea, cântărirea, etc. <p>Dotare tehnică:</p> <p>Mijloacele de transport:</p> <ul style="list-style-type: none"> - linii aeriene verticale sau macarale individuale, benzi colectoare și de transport, jgeaburi, tobogane, recipiente de colectare și transport, etc. <p>Utilaje și echipamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - fierăstraie electrice mobile lamelare sau circulare, - dispozitive de despicare

<p>2 Despică carcasa</p>	<p>2.1. Urmărirea, menținerea și înregistrarea corespunzătoare a parametrilor de microclimat.</p> <p>2.2. Despicarea carcasei se face cu respectarea etapelor procesului tehnologic corespunzător speciei, destinației finale a cărnii și dotării tehnice.</p> <p>2.3. Despicarea cu atenție a carcasei se face cu scopul de a ușura manipularea ulterioară a cărnii rezultate și de a grăbi procesul de răcire a cărnii.</p> <p>2.4. Despicarea corectă a carcasei se realizează folosind echipamente de lucru corespunzătoare speciilor de animale.</p> <p>2.5. Verificarea cu atenție a corectitudinii executării operației tehnologice de despicare, se face prin vizualizarea individuală a semicarcasei și a părților componente rezultate, la exterior.</p> <p>2.6. Raportarea în timp util, către persoanele abilitate a neconformităților constatate, conform regulamentelor /procedurilor interne.</p>	<p>părților componente rezultate, la exterior.</p> <p>Cum și când se raportează către persoanele abilitate, neconformitățile constatate, conform regulamentelor /procedurilor interne.</p> <p>Cum se realizează urmărirea, menținerea și înregistrarea parametrilor de microclimat.</p> <p>Cum se realizează despicarea carcasei cu respectarea etapelor procesului tehnologic corespunzător speciei, destinației finale a cărnii și dotării tehnice.</p> <p>Cum se realizează despicarea carcasei cu scopul de a ușura manipularea ulterioară a cărnii rezultate și de a grăbi procesul de răcire a cărnii.</p> <p>Cum se realizează despicarea carcasei folosind echipamente de lucru corespunzătoare speciilor de animale.</p> <p>Cum se realizează verificarea corectitudinii executării operației</p>	<p>- porționare carcasă, - cuțite, - cântare aeriene și cu platformă, etc.</p> <p>Metode de lucru: - manuale, - mecanizate.</p> <p>Specii de animale: - ungulate domestice (animale din speciile bovină, porcină, ovină și caprină, cabaline), - păsări de curte, - lagomorfe (iepuri), - vânat salbatic.</p> <p>Produce: - carcace, părți din carcace, - porțiuni anatomice tranșate, - organe și subproduse, etc.</p> <p>Operații de toaletare: - uscată, - umedă</p> <p>Neconformități:</p>
--------------------------	--	---	---

<p>3 Toalează carcasa</p>	<p>3.1. Respectarea succesiunii operațiilor de toaletare, uscată și umedă, pentru evitarea contaminării ulterioare a carcasei. 3.2. Toaletarea carcasei se face cu respectarea procesului tehnologic corespunzător destinației finale a cărnii. 3.3. Eliminarea corespunzătoare a organelor și glandelor care nu au fost recoltate la eviscerare, către secțiile de valorificare a acestora. 3.4. Verificarea cu atenție a corectitudinii executării operației tehnologice de toaletare, se face prin vizualizarea individuală a carcasei/semicarcasei și a părților componente rezultate, la exterior. 3.5. Raportarea în timp util, către persoanele abilitate a neconformităților constatate, conform regulamentelor /procedurilor interne.</p>	<p>tehnologice de despicare, prin vizualizarea individuală a semicarcasei și a părților componente rezultate, la exterior.</p> <p>Cum și când se raportează către persoanele abilitate, neconformitățile constatate, conform regulamentelor /procedurilor interne.</p> <hr/> <p>Cum se realizează respectarea succesiunii operațiilor de toaletare pentru evitarea contaminării ulterioare a carcasei.</p> <p>Cum se realizează toaletarea carcasei cu respectarea procesului tehnologic corespunzător destinației finale a cărnii.</p> <p>Cum se realizează eliminarea organelor și glandelor care nu au fost recoltate la eviscerare, către secțiile de valorificare a acestora.</p> <p>Cum se realizează verificarea corectitudinii executării operației tehnologice de toaletare, prin vizualizarea individuală a</p>	<p>- nerespectarea succesiunii operațiilor, - operații de prelucrare finală necorespunzător executate, - echipamente nefuncționale, neetalonate, neigienizate, etc. - spații neadecvate, etc.</p> <p>Documente specifice: - note de transfer, note de cântar, procese verbale de predare-primire, grafice de înregistrare a parametrilor, etc.</p> <p>Parametri de microclimat: - temperatură, - umiditate relativă a aerului, - luminozitate, ventilație, etc.</p> <hr/> <p>Cerințe în vigoare: - norme, regulamente, proceduri interne, specificații tehnice, legislație, instrucțiuni de</p>
---------------------------	--	---	--

<p>4 Cântărește carcasa</p>	<p>4.1. Verificarea corespunzătoare a funcționării a echipamentelor de cântărire. 4.2. Cântărirea carcaselor/semicarcasei și a componentelor rezultate, conform reglementărilor specifice pentru evidența producției realizate la sacrificare. 4.3. Înregistrarea corectă a rezultatelor cântăririi în documentele specifice. 4.4. Raportarea operativă a neregularităților în funcționarea echipamentului sau necesitatea de intervenție suplimentară, către suportul tehnic sau superiorul ierarhic</p>	<p>carcasei/semicarcasei și a părților componente rezultate, la exterior.</p> <p>Cum și când se raportează către persoanele abilitate, neconformitățile constatate, conform regulamentelor/procedurilor interne.</p> <hr/> <p>Cum se realizează verificarea funcționării echipamentelor de cântărire.</p> <p>Cum se realizează cântărirea carcaselor/ semicarcasei și a componentelor rezultate, conform reglementărilor specifice pentru evidența producției realizate la sacrificare.</p> <p>Cum se realizează înregistrarea rezultatelor cântăririi în documentele specifice.</p> <p>Cum și când se raportează neregularităților în funcționarea echipamentului sau necesitatea de intervenție suplimentară, către suportul tehnic sau superiorul ierarhic.</p>	<p>lucru, tehnologii, etc.</p> <p>Persoane abilitate: - suportul tehnic sau superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne</p>
<p>Gama de variabile: Operații de prelucrare finală/tehnologice: - eviscerarea, eliminarea viscerelor, despicarea, porționarea, toaletarea, cântărirea, etc.</p> <p>Dotare tehnică: Mijloacele de transport: - linii aeriene verticale sau macarale individuale, benzi colectoare și de transport, jgeaburi, tobogane, recipiente de colectare și transport, etc.</p> <p>Utilaje și echipamente: - fierăstraie electrice mobile lamelare sau circulare,</p>			

- dispozitive de despicare - porționare carcasă,
- cuțite,
- cântare aeriene și cu platformă, etc.

Metode de lucru:

- manuale,
- mecanizate.

Specii de animale:

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

Produse:

- carcase, părți din carcase,
- porțiuni anatomice tranșate,
- organe și subproduse, etc.

Operații de toaletare:

- uscată,
- umedă

Neconformități:

- nerespectarea succesiunii operațiilor,
- operații de prelucrare finală necorespunzător executate,
- echipamente nefuncționale, neetalonate, neigienizate, etc.
- spații neadecvate, etc.

Documente specifice:

- note de transfer, note de cântar, procese verbale de predare-primire, grafice de înregistrare a parametrilor, etc.

Parametri de microclimat:

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

Cerințe în vigoare:

- norme, regulamente, proceduri interne, specificații tehnice, legislație, instrucțiuni de lucru, tehnologii, etc.
- **Persoane abilitate:**
- suportul tehnic sau 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

Luete 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.

AMBALAREA ȘI ETICHETAREA CĂRNII ȘI SUBPRODUSELOR DE ABATOR			Coduri de referință
			<i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i>
Descrierea unității de competență Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare măcelarului de a efectua operațiile de ambalare și etichetare a cărnii și subprodusele comestibile de abator, cu reglarea parametrilor de funcționare a utilajelor și verificarea corectitudinii operațiilor.			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 mașina de ambalat</p>	<p>1.1. Mașina de ambalat este alimentată cu ambalaje, conform procedurilor/instrucțiunilor de lucru, în funcție de tipul produsului. 1.2. Reglarea corectă a parametrilor de funcționare este efectuată cu acuratețea cerută. 1.3. Parametrii de funcționare ai mașinii de ambalat sunt corect setați în funcție de produs, cu respectarea instrucțiunilor de lucru. 1.4. Verificarea cu atenție a stării de funcționare a echipamentelor de ambalat. 1.5. Eventualele neconformități sunt operativ soluționate, conform procedurilor interne.</p>	<p>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege Cum se realizează alimentarea mașinii de ambalat cu ambalaje, conform procedu-rilor/instrucțiunilor de lucru, în funcție de tipul produsului. Cum se realizează reglarea parametrilor de funcționare. Cum și când se realizează setarea parametrilor de funcționare ai mașinii de ambalat, în funcție de produs, cu respectarea instrucțiunilor de lucru. Cum se realizează verificarea stării de funcționare a echipamentelor de ambalat și cum/când sunt soluționate eventualele neconformități.</p>	<p>Atentie distributiva Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Spirit de observatie Acuratețe Operativitate</p>
<p>2 Ambalează mecanizat</p>	<p>2.1. Identificarea corectă a modului de ambalare în funcție de tipul produsului, de destinația acestuia și de echipamentele din dotare. 2.2. Identificarea corespunzătoare a produselor ce trebuie ambalate, cu respectarea principiului FIFO. 2.3. Ambalarea produselor se face cu verificarea atentă, în prealabil a ambalajelor. 2.4. 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. Cum se realizează identificarea produselor ce trebuie ambalate, cu respectarea principiului FIFO. Cum se realizează ambalarea produselor cu verificarea în prealabil a ambalajelor. Cum se realizează ambalarea produselor conform instrucțiunilor de ambalare și destinațiilor.</p>	

<p>3 Ambalează manual</p>	<p>3.1. Identificarea corespunzătoare a produselor ce trebuie ambalate manual, cu respectarea principiului FIFO.</p> <p>3.2. 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>3.3. Manipularea produselor este efectuată cu atenție, cu respectarea normelor specifice de igienă și de siguranța alimentelor.</p> <p>3.4. Ambalarea cu atenție a produselor se face conform instrucțiunilor de ambalare și destinațiilor.</p> <p>3.5. 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 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 cu atenție a produselor conform instrucțiunilor de ambalare și destinațiilor.</p> <p>Cum și când sunt soluționate eventualele neconformități, conform procedurilor interne.</p>	
---------------------------	---	---	--

<p>4 Etichetează carnea și subprodusele comestibile de abator</p>	<p>4.1. Identificarea corespunzătoare a produselor ce trebuie etichetate, cu respectarea principiului FIFO.</p> <p>4.2. Etichetarea produselor se realizează cu verificarea atentă, în prealabil a etichetelor.</p> <p>4.3. Etichetarea cu atenție a produselor se face conform instrucțiunilor de etichetare și destinațiilor.</p> <p>4.4. Verificarea atentă vizuală a etichetării pentru depistarea eventualelor neconformități</p> <p>4.5. Eventualele neconformități sunt operativ soluționate, conform procedurilor interne</p>	<p>Cum se realizează identificarea produselor ce trebuie etichetate, cu respectarea principiului FIFO.</p> <p>Cum se realizează etichetarea produselor cu verificarea atentă, în prealabil a etichetelor.</p> <p>Cum se realizează etichetarea produselor conform instrucțiunilor de etichetare și destinațiilor.</p> <p>Cum se realizează verificarea etichetării pentru depistarea eventualelor neconformități.</p> <p>Cum și când sunt soluționate eventualele neconformități, conform procedurilor interne.</p>	
<p>Gama de variabile: Tipuri de ambalaje: - folie, pungi de vid, caserole, caserole în atmosferă controlată, etc.</p> <p>Echipamente de ambalare: - mașini de ambalat specifice produsului și destinației acestuia.</p> <p>Tipuri de etichete: - specifice produsului și destinației acestuia.</p> <p>Tipuri de produse: - carcase, părți din carcase, piese tranșate, organe și subproduse comestibile de abator, etc.</p> <p>Metode de ambalare: - manuale, - mecanizate.</p> <p>Parametri de funcționare: - timp, viteză, presiune, temperatură, etc.</p>			

Cerințe în vigoare:

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

Neconformități:

- utilaje, echipamente, ambalaje, etichete, produse necorespunzătoare,

- utilaje și echipamente nefuncționale,

- accidente în timpul lucrului, 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:

- 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 CĂRNII ȘI SUBPRODUSELOR DE ABATOR			Coduri de referință
			Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări
Descrierea unității de competență Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare măcelarului de a efectua operațiile de transport/manipulare a cărnii și subproduselor comestibile de abator și depozitare cu respectarea parametrilor de microclimat.			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 carnea și subprodusele comestibile</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 în vigoare.</p>	<p>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</p> <p>Cum se realizează selectarea metodei de transport, conform tipului de produs și de echipamentele din dotare.</p> <p>Cum se realizează transportul folosind echipamente de transport igienizate, în conformitate cu normele de igienă impuse.</p> <p>Cum se realizează transportul folosind echipamente de transport adecvate, aflate în stare bună de funcționare, conform instrucțiunilor de lucru.</p> <p>Cum se realizează transportul produselor cu respectarea normelor și regulamentelor în vigoare.</p>	<p>Atentie distributiva Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Spirit de observatie Acuratețe Operativitate</p>
---	---	---	---

<p>2 Manipulează carnea și subprodusele comestibile</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 soluționate, conform procedurilor interne</p>	<p>Cum se realizează identificarea produselor ce trebuie manipulate.</p> <p>Cum se realizează manipularea în funcție de tipul de produs.</p> <p>Cum se realizează manipularea produselor, cu respectarea normelor specifice de igienă și de siguranța alimentelor.</p> <p>Cum se realizează manipularea produselor conform instrucțiunilor de manipulare și a destinațiilor, pe traseele și cu echipamentele stabilite.</p> <p>Cum și când sunt soluționate eventualele neconformități, conform procedurilor interne.</p>	
--	--	---	--

<p>3 Depozitează produsele</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><i>3. Depozitează produsele</i></p> <p>Cum este identificat modul de depozitare în funcție de tipul/caracteristicile produselor, de tipul depozitului și de destinație.</p> <p>Cum și când se realizează verificarea funcționării echipamentelor frigorifice.</p> <p>Cum și când se realizează verificarea igienizării spațiilor și echipamentelor frigorifice.</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 înregistrarea tuturor produselor 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>Cum sunt setați parametrii de depozitare, conform instrucțiunilor</p>	

		<p>specifice, în funcție de natura produsului depozitat și destinația acestuia.</p> <p>Cum sunt setați parametrii de depozitare, astfel încât să se asigure permanent condițiile de microclimat.</p> <p>Cum și când se realizează înregistrarea și menținerea parametrilor de microclimat (grafice de înregistrare a parametrilor) pentru păstrarea caracteristicilor produselor.</p> <p>Cum și când sunt soluționate eventualele neconformități, conform procedurilor interne.</p>	
<p>Gama de variabile:</p> <p>Parametri de depozitare/microclimat:</p> <ul style="list-style-type: none"> - temperatură de refrigerare, congelare, - umiditate relativă a aerului, - ventilație, etc. <p>Spații și echipamente frigorifice /tip depozit:</p> <ul style="list-style-type: none"> - refrigerare, <hr/> <ul style="list-style-type: none"> - congelare, adecvate și specifice produselor depozitate. <p>Mod de depozitare;</p> <ul style="list-style-type: none"> - suspendate, - suprapuse, etc. <p>Echipamente de lucru:</p> <ul style="list-style-type: none"> - electrostivuitoare, recipiente specifice, cărucioare, etc. <p>Tipul produselor:</p> <ul style="list-style-type: none"> - carcace, părți din carcace, piese tranșate, organe și subproduse comestibile de abator, etc. <p>Metode de transport:</p> <ul style="list-style-type: none"> - manuale, - mecanizate. <hr/> <p>Neconformități:</p>			

- echipamente și parametri necorespunzători,
- produse transportate, manipulate și depozitate necorespunzător,
- echipamente nefuncționale și neigienizate,
- 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.

Destinații :

- procesare,
- comercializare, etc.

Cerințe în vigoare:

- norme, regulamente, proceduri interne, instrucțiuni de lucru, bune practici de igienă, principiul FIFO, reglementări, 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.

VALORIFICAREA ALTOR COMPONENTE REZULTATE DIN PRELUCRAREA FINALĂ			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 măcelarului de a recupera și valorifica organele și subprodusele de abator rezultate din sacrificarea animalelor.</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 Recuperează organele și subprodusele de abator	<p>1.1. Recuperarea cu atenție, pe faze de lucru din proces unde rezultă organe și subproduse de abator, cu respectarea instrucțiunilor de lucru.</p> <p>1.2. Înregistrarea corespunzătoare a organelor și subproduselor recuperate.</p> <p>1.3. Colectarea corespunzătoare a organelor și subproduselor în recipiente speciali, separați în funcție de destinație.</p> <p>1.4. Recuperarea corectă a organelor și subproduselor de abator se realizează cu respectarea normelor și regulamentelor specifice, în vigoare.</p>	<p>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</p> <p>Cum se realizează recuperarea pe faze de lucru din proces unde rezultă organe și subproduse de abator, cu respectarea instrucțiunilor de lucru.</p> <p>Cum sunt înregistrate organele și subprodusele recuperate.</p> <p>Cum sunt colectate organele și subprodusele în recipiente speciali, separați în funcție de destinație.</p> <p>Cum se realizează recuperarea organelor și subproduselor de abator cu respectarea normelor și regulamentelor specifice, în vigoare.</p>	<p>Atenție distributivă</p> <p>Responsabilitate</p> <p>Rigurozitate</p> <p>Profesionalism</p> <p>Spirit de observație</p> <p>Acuratețe</p> <p>Operativitate</p>
2 Prelucreează primar organele și subprodusele recuperate	<p>2.1. Prelucrarea primară se face cu atenție, folosind echipamente și dispozitive specifice produsului prelucrat, a căror stare de funcționare și igienă a fost atent verificată în prelabil.</p>	<p>Cum se realizează prelucrarea primară folosind echipamente și dispozitive specifice produsului prelucrat, a căror stare de funcționare și igienă a fost atent verificată în prelabil.</p>	

	<p>2.2. Prelucrarea se realizează cu respectarea succesiunii fazelor și a normelor de igienă și siguranța alimentelor.</p> <p>2.3. Prelucrarea primară a organelor și subproduselor se face conform tehnologiei specifice fiecărei componente recuperate în procesul de prelucrare finală.</p>	<p>Cum se realizează prelucrarea cu respectarea succesiunii fazelor și a normelor de igienă și siguranța alimentelor.</p> <p>Cum se realizează prelucrarea primară a organelor și subproduselor conform tehnologiei specifice fiecărei componente recuperate în procesul de prelucrare finală.</p>	
3 Verifică vizual organele și subprodusele	<p>3.1. Verificarea vizuală, cu atenție a componentelor rezultate în urma prelucrării finale.</p> <p>3.2. Înregistrarea corespunzătoare a organelor și subproduselor prelucrate, ce urmează a fi trimise la expertiza sanitar-veterinară.</p> <p>3.3. Organele și subprodusele rezultate din prelucrare sunt verificate vizual, conform cu procedurile/regulamentele specifice, în vigoare.</p> <p>3.4. Raportarea în timp util, către persoanele abilitate a neconformităților constatate, conform regulamentelor /procedurilor interne.</p>	<p>Cum se realizează verificarea vizuală, componentelor rezultate în urma prelucrării finale.</p> <p>Cum și unde se realizează înregistrarea organelor și subproduselor prelucrate, ce urmează a fi trimise la expertiza sanitar-veterinară.</p> <p>Cum sunt verificate organele și subprodusele rezultate din prelucrare, conform cu procedurile/regulamentele specifice, în vigoare.</p> <p>Cum și când se realizează raportarea, către persoanele abilitate a neconformităților constatate, conform regulamentelor /procedurilor interne.</p>	
<p>Gama de variabile: Organele și subprodusele valorificate: - organe : limbă, ficat, inimă, rinichi, splină, plămâni, etc.; - subproduse comestibile : capete, picioare, cozi, burți, șorici, etc.; - subproduse pentru uz farmaceutic, industrial sau furajer : subproduse cheratinoase (păr, unghii, coarne), glande, etc.</p>			

Echipamente și dispozitive:

- specifice organelor și subproduselor prelucrate.

Recipienți:

- speciali, pentru colectarea organelor și subproduselor, pe destinații.

Metode de prelucrare:

- manuale,
- mecanizate.

Operații/tehnologii/faze de lucru:

- specifice organelor și subproduselor prelucrate, cu respectarea succesiunii fazelor.

Destinații:

- comestibile, pentru procesare și comercializare,
- necomestibile, pentru uz farmaceutic, industrial sau furajer.

Neconformități:

- echipamente și parametri necorespunzători,
- componente recuperate și prelucrate primar necorespunzător,
- echipamente nefuncționale și neigienizate,
- accidente în timpul lucrului, etc.

Documente specifice:

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

Cerințe în vigoare:

- norme, regulamente, proceduri interne, instrucțiuni de lucru, bune practici de igienă și producție, reglementări, etc.

Persoane abilitate:

- suportul tehnic sau 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.

Titlul calificării		Codul	
MACELAR		Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări	
Nivelul calificării	2		
Unități obligatorii (specifice)	Codul	Nivel	Credite
Titlul unității Preluarea animalelor pentru sacrificare		2	Urmează a fi stabilite la o dată ulterioară pe baza rezultatului dezbaterilor la nivel european și opțiunilor politice ale României în această privință
Titlul unității Pregătirea animalelor pentru sacrificare		2	
Titlul unității Suprimarea vieții animalelor - prelucrarea inițială		2	
Titlul unității Prelucrarea finală a carcaselor de carne		2	
Titlul unității Ambalarea și etichetarea cărnii și subproduselor de abator		2	
Titlul unității Transportul și depozitarea cărnii și subproduselor de abator		2	
Titlul unității Valorificarea altor componente rezultate din prelucrarea finală		2	
Unități obligatorii (generale)			
Titlul unității Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă		2	
Titlul unității Aplicarea normelor de protecția mediului		2	
Titlul unității Organizarea activității proprii		2	
Titlul unității Aplicarea normelor de igienă și de siguranța alimentelor		2	
Titlul unității Întocmirea documentelor specifice		2	

Scopul și motivația calificării

Ocupația de măcelar se referă la activitățile de preluare și pregătire a animalelor pentru sacrificare, suprimare a vieții animalelor, prelucrare inițială și finală a carcaselor de carne, ambalare, etichetare transport și depozitare a produselor și valorificare componente provenite de la ungulate domestice (animale din speciile bovină, porcină, ovină și caprină, cabaline), păsări de curte, lagomorfe (iepuri), vânat salbatic, a căror carne este destinată consumului uman.

Activitatea se desfășoară în unități specializate și autorizate sanitar veterinar – abatoare.

După gradul de dotare tehnică și capacitate, unitățile pot fi tip complex industrial cu profil larg de tăiere animale și industrializare, abatoare specializate numai pentru tăiere animale, conservare carne și industrializare limitată sau pot fi abatoare mici care de regulă sunt unități cu dotare simplă și capacitate limitată.

Cunoștințele precerute / Condiții de acces / Ruta de progres

Nu sunt necesare condiții speciale pentru obținerea sau practicarea calificării.

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

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

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

Explicarea regulilor calificării

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

Comparabilitatea internațională (dacă este cazul)

-

Cerințele legislative specifice (dacă este cazul)

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

Documente eliberate de Organisme de reglementare(dacă este cazul)