

Consiliul pentru Standarde Ocupaționale și Atestare
Unitatea de Cercetare și Servicii Tehnice

STANDARD OCUPATIONAL

Ocupația: Operator la fabricarea produselor făinoase

Domeniul: Industria alimentară, a băuturilor și tutunului

București 1999

Unitatea pilot:

S.C. Spicul S.A. București

Coordonator proiect standard ocupațional:

Nicoleta Mănescu

Membrii echipei de redactare a standardului ocupațional:

Floarea Trandafir, referent industria alimentară, FPS

Nastasia Alunguleasă, șef birou producție, S.C. Spicul S.A.

Referenți de specialitate:

Ana Țeodorescu, șef secție, S.C. Libertatea S.A. București

Doina Păun, inginer tehnolog, S.C. Libertatea S.A., București

Standard aprobat COSA la data de 07-01-1999

Cod COSA: I - 133

© copyright 1999, COSA - U.C.S.T.

Toate drepturile asupra acestui document sunt rezervate.

Acesta nu poate fi produs parțial sau integral, nu poate fi folosit sau citat în alte lucrări fara acordul COSA.

Operator la fabricarea produselor făinoase

Descrierea ocupației

Ocupatia de operator preparator produse făinoase se referă la ocupatia tehnologică de pregătire, amestecare si omogenizare a componentelor impuse prin reteta de fabricatie specifică fiecărui tip de produse făinoase destinat consumului uman, la un nivel de calitate si siguranță care să asigure protectia vietii si sănătății consumatorilor.

Operatorul de produse făinoase are următoarele atributii:

- stabileste numărul de membri ai echipei în functie de comandă si de normele de muncă;
- organizează buna desfășurare a procesului de productie, pe fiecare loc de muncă si pe fiecare fază de fabricatie;
- predă la magazia de expeditie productia realizată pe baza fiselor operative;
- gestionează materia primă si materialele din dotarea magaziei tampon în cadrul unui schimb de lucru, pe baza raportului de fabricatie, cu semnătură de predare-primire;
- răspunde de aplicarea normelor de PSM si de PSI;
- face interventii în timp util, atunci când apar defectiuni;
- urmăreste buna functionare si exploatare a utilajelor;
- răspunde de calitatea produselor realizate;
- răspunde de încadrarea în consumul specific la fiecare material în parte;
- ia măsuri pentru reducerea rebuturilor si a deseurilor.

Operator la fabricarea produselor făinoase

UNITĂȚILE DE COMPETENȚĂ

Domeniile de competență

Competențe fundamentale

Competențe generale la locul de muncă

Competențe specifice

Unitățile de competență

Comunicarea interactivă la locul de muncă
Efectuarea muncii în echipă

Aplicarea NPM și NPSI
Asigurarea condițiilor igienico - sanitare
Dezvoltarea profesională
Planificarea activității proprii

Aprovizionarea cu materii prime și materiale
Asigurarea calității produselor
Completarea documentelor specifice
Întreținerea aparatelor de lucru
Obținerea produsului crud (semifabricat)
Obținerea produsului finit
Pregătirea produsului finit în vederea comercializării
Prepararea aluatului

Comunicarea interactivă la locul de muncă

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Transmiterea și primirea	<p>1.1. Metoda de comunicare este utilizată corespunzător situației date pentru transmiterea și primirea corectă a informațiilor.</p> <p>1.2. Transmiterea și primirea informațiilor este efectuată cu respectarea raporturilor ierarhice și funcționale.</p> <p>1.3. Limbajul utilizat este specific locului de muncă pentru primirea și transmiterea informațiilor cu corectitudine.</p> <p>1.4. Modul de adresare utilizat este corespunzător și politic.</p> <p>1.5. Întrebările utilizate sunt pertinente și logice pentru obținerea de informații suplimentare și clarificări.</p>
2. Participarea la discuții în grup pentru obținerea rezultatelor	<p>2.1. Opiniile și punctele de vedere proprii sunt comunicate deschis pentru clarificarea problemelor apărute.</p> <p>2.2. Opiniile proprii sunt susținute cu argumente clare prin intervenții prompte și logice.</p> <p>2.3. Participarea la discuții în grup este efectuată prin sprijinirea și respectarea opiniilor și drepturilor celorlalți colegi.</p> <p>2.4. Problemele sunt discutate și rezolvate când este posibil, printr-un proces agreeat și acceptat de toți membrii grupului.</p> <p>2.5. Divergențele aparute sunt comunicate deschis șefului direct pentru rezolvarea cu promptitudine a acestora în scopul desfășurării activității fluente.</p>

Gama de variabile

- Surse de informații: documentația produsului care este în fabricație, sarcini verbale / scrise de la șefii direcți.
- Forme de comunicare: scris, verbal.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințele necesare se referă la:

- Schema organizatorică și raporturile ierarhice și funcționale.
- Rețeta de fabricație și procesul tehnologic.

LA EVALUARE SE VA URMĂRI

- Corectitudinea cu care transmite informațiile.
- Utilizarea corectă a terminologiei.
- Claritatea cu care utilizează limbajul specific locului de muncă.
- Capacitatea de reacție în situații neprevăzute.

Efectuarea muncii în echipă

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Identificarea rolurilor specifice muncii în echipă	1.1. Rolurile sunt identificate în conformitate cu informațiile despre comanda zilnică. 1.2. Atribuțiile sunt preluate în funcție de indicațiile șefului direct. 1.3. Sugestiile sunt furnizate cu claritate și cu promptitudine pentru a contribui la încadrarea activității în norma de consum și de timp.
2. Efectuarea muncii în echipă cu ceilalți membri ai echipei.	2.1. Formele de comunicare sunt utilizate în funcție de activitatea desfășurată. 2.2. Problemele sunt rezolvate printr-un proces agreat și acceptat de toți membrii echipei. 2.3. Munca în echipă este efectuată cu sprijinirea și respectarea drepturilor celorlalți colegi. 2.4. Acordarea de asistență este cerută atunci când este cazul.

Gama de variabile

- Mărimea echipei : 3 - 10 membri.
- Această unitate se poate aplica la celelalte ocupații din domeniul industriei alimentare.
- Forme de comunicare: verbal și / sau scris.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințele necesare se referă la:

- Schema organizatorică și raporturile ierarhice și funcționale.
- Normele de consum și de timp.

LA EVALUARE SE VOR URMĂRI

- Capacitatea de a colabora cu ceilalți membri ai echipei.

Aplicarea NPM și NPSI

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ

1. Aplicarea NPSM.

CRITERII DE REALIZARE

1.1. Legislația și normele de protecția muncii sunt însușite în conformitate cu specificul locului de muncă.

1.2. Echipamentul de protecție din dotare este identificat corect și rapid pentru conformitate cu regulamentul în vigoare.

1.3. Echipamentul de protecție este întreținut și păstrat cu responsabilitate în conformitate cu procedura specifică locului de muncă.

1.4. Însușirea clară și corectă a procedurilor de protecția muncii este asigurată prin participarea la instructajul periodic.

1.5. Măsurile de prim ajutor sunt însușite cu corectitudine prin instructaje,

2. Aplicarea NPSI.

2.1. Lucru este efectuat în condiții de securitate pentru conformitate cu NPSI.

2.2. Procedurile PSI sunt însușite prin instructaje periodice și prin aplicații practice.

2.3. Echipamentele de stingere a incendiilor din dotare sunt utilizate cu rapiditate și competență pentru eliminarea pericolelor ivite.

3. Respectarea procedurilor de urgență și de evacuare.

3.1. Accidentul apărut este semnalat prin contactarea cu promptitudine a personalului din serviciile abilitate.

3.2. Măsurile de urgență și de evacuare sunt aplicate cu corectitudine, rapiditate și cu luciditate respectând procedurile specifice locului de muncă.

Gama de variabile

- Unitatea se aplică la toate ocupațiile din domeniul industriei alimentare.
- Echipamentul de protecție este specific locului de muncă.
- Echipamentele de stingere a incendiilor: hidranți, extincatoare, lopeți, nisip, târnăcoape, găleți.
- Sistemul de avertizare poate fi cu semnale acustice sau luminoase.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințele necesare se referă la:

- NPM și NPSI generale.
- NPM și NPSI specifice locului de muncă.
- Echipamentul de protecție și modul de întreținere.
- Caracteristicile toxice, inflamabile și explozibile ale materialelor utilizate.
- Sistemele de siguranță și de protecție ale aparatelor deservite.
- Sistemele de avertizare, de amplasare a hidranților și a punctelor PSI.
- Măsurile de acordare a primului ajutor.

LA EVALUARE SE VOR URMĂRI

- Însușirea și aplicarea NPM și NPSI.
- Corectitudinea aplicării primului ajutor.
- Capacitatea de decizie și reacție.

Asigurarea condițiilor igienico - sanitare

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Menținerea igienei individuale	1.1. Echipamentul de protecție a alimentelor este menținut în stare curată. 1.2. Echipamentul de protecție a alimentelor este utilizat în tot timpul actului de producție. 1.3. Igiena personala se mentine conform normelor în vigoare și
2. Aplicarea normelor igienico - sanitar - veterinare la locul de muncă.	2.1. Prescripțiile în domeniul igienico - sanitar - veterinar sunt identificate și însușite conform reglementarilor și procedurilor specifice. 2.2. Activitatea de asigurare a condițiilor igienico - sanitare este efectuată cu respectarea reglementarilor și procedurilor igienico - sanitar - veterinare. 2.3. Situațiile și factorii care pot afecta calitatea activității desfășurate sunt sesizati și se acționează împotriva lor pentru evitarea sau limitarea efectelor negative. 2.4. Igienizarea la locul de munca este efectuată cu mijloace și materiale de igienizare adecvate.
3. Igienizarea instalațiilor.	3.1. Dotările și utilajele tehnologice sunt dezinfectate la sfârșitul fiecărui schimb. 3.2. Dotările și utilajele tehnologice sunt curățate după fiecare utilizare. 3.3. Dezinfectarea dotărilor și utilajelor tehnologice este efectuată cu substanțe dezinfectante adecvate în concentrații conform prescripțiilor tehnice.
4. Aplicarea normelor de protecția mediului locului de muncă.	4.1. Împotriva oricăror surse de poluare identificate sunt adoptate măsuri conform reglementărilor specifice locului de muncă. 4.2. Circuitul deșeurilor și reziduurilor este respectat în totalitate conform reglementărilor interne. 4.3. Normele de protecția mediului sunt aplicate permanent în toate activitățile de la locul de muncă.

Gama de variabile

- Materiale de igienizare: detergent, apă, oțet.
- Mijloace de igienizare: măști, bureți, lavete.
- Substanțe dezinfectante: cloramină, var cloros.
- Dotări : tăvi, găleți, cuțite, benzi transportoare, cântare.
- Utilaje tehnologice: malaxor, presă, matrițe, preuscător, uscător.
- Reglementări și proceduri pe linie igienico - sanitară: norme tehnice, instrucțiuni tehnologice, legislație în vigoare, grafice de igienizare, standarde de calitate.
- Surse de poluare a mediului : deșeuri menajere.
- Echipament de protecție a alimentelor: halat, boneta / batic, șorț de cauciuc, mănuși și cizme de cauciuc.

Ghid pentru evaluare

- Cunoștințe: - chimice.
- tehnice.
- igienico - sanitare.
- Se va urmări modul în care:
 - se menține igiena personală și cea a locului de muncă.
 - sunt însușite și aplicate normele igienico - sanitar - veterinare.
 - este respectat circuitul deșeurilor și al reziduurilor conform reglementărilor interne.

LA EVALUARE SE VA URMĂRI

- Promptitudinea și corectitudinea cu care execută curățenia și dezinfectarea.
- Modul în care sunt alese soluțiile dezinfectante și concentrațiile lor conform tipului de dotare sau utilajului tehnologic.

Dezvoltarea profesională

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Identificarea necesităților de dezvoltare profesională.	1.1. Necesitatea dezvoltării profesionale este identificată prin autoevaluare sau de către șefii ierarhici. 1.2. Necesitatea perfecționării profesionale este identificată în raport cu calitatea rezultatelor muncii efectuate.
2. Autoinstruirea profesională.	2.1. Tematica cursurilor de instruire și perfecționare este adecvata necesităților de pregătire identificate. 2.2. Literatura de specialitate este consultată periodic pentru asigurarea unui volum de informații noi necesare creșterii calitatii activitatii. 2.3. Cunoștințele dobândite sunt aplicate în activitatea curentă în scopul creșterii calitatii rezultatelor muncii.

Gama de variabile

- Autoinstruirea se poate face prin consultarea literaturii de specialitate sau prin participarea la cursuri de pregătire.
- Surse de informare: cărți tehnice de specialitate, instrucțiuni tehnologice, cărți tehnice ale utilajelor tehnologice,

Ghid pentru evaluare

- Cunoștințe privind:
 - tehnologia produselor făinoase.
 - regulile de igienă specifice sectorului de industria alimentară.
 - caracteristicile organoleptice ale materiilor prime, materialelor și ale produselor finite.
 - modul de utilizare a dotărilor, utilajelor și a echipamentelor specifice sectorului de activitate.

LA EVALUARE SE VOR URMĂRI

- Receptivitatea față de informațiile de specialitate.
- Obiectivitatea autoevaluării.
- Modul de aplicare a cunoștințelor dobândite în activitatea curentă, prin creșterea calității acesteia.

Planificarea activității proprii

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Identificarea sarcinilor de lucru	1.1. Rețeta de fabricație și procesul tehnologic sunt analizate pentru a stabili posibilitatea realizării practice în raport cu condițiile tehnice existente. 1.2. Sarcinile sunt identificate în totalitate, astfel încât să se asigure un flux normal de activități. 1.3. Sarcinile sunt identificate în timp util, la începutul programului de lucru.
2. Stabilirea etapelor de lucru	2.1. Etapele de realizare a obiectivelor sunt stabilite în funcție de tipul produsului și de termenul final. 2.2. Etapele de realizare a activității sunt stabilite corect, astfel încât să corespundă fazelor procesului tehnologic. 2.3. Etapele de realizare a activității sunt stabilite cu atenție, identificând fazele și ordinea de desfășurare a acestora.
3. Întocmirea programului de lucru	3.1. Programul de lucru este astfel întocmit încât să se asigure respectarea timpilor prevăzuți pentru fiecare activitate. 3.2. Programul de lucru este întocmit cu atenție, ținând cont de etapele stabilite. 3.3. Programul de lucru este stabilit în funcție de comanda lansată zilnic. 3.4. Programul de lucru este făcut având în vedere calitatea materiei prime, utilajele, instalațiile și echipamentele de care dispune, ca și starea

Gama de variabile

Activități:

- preluarea comenzii;
- stabilirea numărului de șarje;
- organizarea locului de muncă;

Ghid pentru evaluare

- Cunoașterea activităților specifice.
- Cunoașterea tehnicilor de lucru.
- Noțiuni de normare a timpului.

LA EVALUARE SE VOR URMĂRI

- capacitatea de a identifica activitățile componente ale procesului tehnologic pentru stabilirea programului de lucru;
- capacitatea organizatorică pentru stabilirea programului de lucru;
- capacitatea de a identifica corect și rapid sarcinile de lucru și de a respecta termenele stabilite;

Aprovizionarea cu materii prime și materiale

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Stabilirea necesarului de materii prime și materiale	<p>1.1. Necesarul de materii prime și materiale este stabilit în funcție de rețeta de fabricație și de normele de consum.</p> <p>1.2. Materiile prime și materialele sunt identificate în timp util, la începutul programului de lucru.</p> <p>1.3. Componentele necesare sunt stabilite în funcție de caracteristicile materiei prime.</p>
2. Recepția materiilor prime și a materialelor	<p>2.1. Recepția materiilor prime și a materialelor este efectuată cu respectarea metodologiei standard în vigoare și a instrucțiunilor tehnologice.</p> <p>2.2. Recepția calitativă a materiilor prime și a materialelor este efectuată în funcție de caracteristicile organoleptice stabilite prin certificatul de calitate, prin documentul de însoțire al mărfii și prin standardele de verificare a calității în vigoare.</p> <p>2.3. Recepția cantitativă a materiilor prime și a materialelor se face în</p>
3. Manipularea și depozitarea materiilor prime și a materialelor	<p>3.1. În manipularea materiilor prime și materialelor sunt respectate instrucțiunile corespunzătoare fiecărui tip.</p> <p>3.2. Manipularea materiilor prime și materialelor este efectuată cu respectarea NTSM și NPSI specifice.</p> <p>3.3. Materiile prime și materialele sunt depozitate în spații special amenajate.</p> <p>3.4. Materiile prime și materialele sunt depozitate în funcție de condițiile specifice fiecărui tip.</p> <p>3.5. Depozitarea materiilor prime și materialelor este efectuată cu respectarea normelor igienico-sanitare.</p> <p>3.6. Depozitarea materiilor prime și materialelor este efectuată cu respectarea NTSM și NPSI specifice.</p>

Gama de variabile

Materii prime și materiale:

- făină;
- ouă;
- alte adaosuri (amelioratori, vitamine, legume, pastă de tomate, etc.)

Caracteristici organoleptice:

- culoare;
- gust;
- miros;
- granulozitate;

Tipul materiilor prime:

- lichide;
- solide.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințele necesare se referă la:

- Calitățile și caracteristicile materiilor prime și materialelor;
- Rețetele de fabricație și normele de consum pentru fiecare produs;
- Condițiile de manipulare, depozitare și utilizare a diverselor materii prime și materiale;
- NTSM și NPSI specifice.

LA EVALUARE SE VOR URMĂRI

- corectitudinea stabilirii necesarului de materii prime și materiale.
- capacitatea de a identifica corect și rapid calitățile organoleptice ale materiilor prime și materialelor.
- corectitudinea recepției calitative și cantitative a materiilor prime și a materialelor.
- corectitudinea alegerii spațiului, mijloacelor și parametrilor de depozitare.
- utilizarea corectă a spațiului de depozitare.

Asigurarea calității produselor

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Asigurarea premiselor pentru realizarea producției în condiții de calitate.	1.1. Prescripțiile în domeniul calitatii sunt identificate și însușite conform reglementarilor și procedurilor de calitate. 1.2. Activitățile sunt desfășurate cu respectarea reglementarilor și procedurilor de calitate. 1.3. Situațiile și factorii care pot afecta calitatea activității desfășurate sunt sesizati și se acționează împotriva lor cu promptitudine, pentru evitarea sau limitarea efectelor negative.
2. Verificarea produselor din punctul de vedere al parametrilor organoleptici.	2.1. Modul de desfășurare al activității și rezultatele acestuia sunt comparate cu prescripțiile impuse de reglementările și procedurile de calitate, luându-se măsuri de corecție dacă este cazul. 2.2. Responsabilitatea pentru calitatea produselor efectuate este asumată prin înlăturarea abaterilor calitative și / sau informarea persoanelor abilitate pentru stabilirea modului de remediere.

Gama de variabile

- Unitatea se aplică ocupațiilor din industria alimentară.
- Reglementări și proceduri de calitate: norme tehnice, instrucțiuni tehnologice, rețete de fabricație, caiete de sarcini, standarde de calitate.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințele necesare se referă la:

- Reglementări și proceduri de calitate.
- Manualul calității.

LA EVALUARE SE VA URMĂRI

- respectarea reglementărilor și procedurilor de calitate.

Completarea documentelor specifice

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Identificarea și stabilirea datelor care trebuie înregistrate.	1.1. Datele necesare sunt identificate în funcție de tipul documentului. 1.2. Datele identificate sunt corecte și complete.
2. Înregistrarea datelor în documentele specifice.	2.1. Datele sunt înregistrate corect și lizibil. 2.2. Datele sunt înregistrate în documentul corespunzător tipului lor. 2.3. Înregistrările sunt corespunzătoare tipului de document.
3. Întocmirea documentelor centralizatoare	3.1. Documentele centralizatoare sunt întocmite în funcție de tipul materialului consumat și de tipul produsului. 3.2. Documentele sunt întocmite periodic, la intervale prevăzute.

Gama de variabile

Documente specifice:

- fișă limită de consum;
- bon de predare - primire;
- fișă operativă a producției;
- raport de fabricație și de consum a materiei prime.

Datele înregistrate:

- intrări de materii prime și materiale;
- consumuri de materii prime și materiale;
- transferuri ;
- producția realizată și predată.

Scopul urmărit:

- evidențierea corectă a consumului realizat;
- evidența produsului finit realizat.

Materiale consumate:

- făină;
- ouă;
- alte adaosuri (amelioratori, vitamine, legume, pastă de tomate, etc.)

Tipul produsului finit:

- paste medii : fidea, tăiței.
- paste scurte: de diferite forme (spirale, tub, stelute, etc.);
- paste lungi: spaghete, macaroane.

Periodicitate:

- zilnic;
- decadal;
- lunar;
- trimestrial;
- anual.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințele necesare se referă la:

- cunoașterea documentele ce trebuie completate;
- cunoașterea datelor ce trebuie înregistrate;
- cunoașterea periodicității documentelor centralizatoare.

LA EVALUARE SE VOR URMĂRI

- înregistrarea corectă și lizibilă a documentelor specifice.

Întreținerea aparatelor de lucru

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Verificarea aparatelor.	1.1. Aparatele de lucru din dotare sunt verificate din punct de vedere tehnic. 1.2. Verificarea aparatelor de lucru utilizate este efectuată la începutul programului și ori de câte ori este nevoie. 1.3. Aparatele de lucru corespund normelor sanitare și normelor de P.M.
2. Reglarea parametrilor de funcționare	2.1. Aparatele de măsurare a parametrilor de lucru asigură măsurarea corectă. 2.2. Aparatele de lucru sunt reglate astfel încât să se asigure parametrii de lucru și menținerea lor la nivelul stabilit. 2.3. Aparatele de lucru sunt manevrate cu atenție pentru evitarea accidentelor și buna desfășurare a procesului tehnologic.

Gama de variabile

Aparatura de măsurare a parametrilor de lucru:

- manometre;
- umidometre;
- termometre.

Parametri tehnologici:

- temperatură;
- presiune;
- umiditate relativă.

Aparate de lucru:

- preuscător
- uscător
- compresor

Ghid pentru evaluare

- Cunoștințe tehnice și tehnologice referitor la condițiile de funcționare a aparatelor de lucru.
- Cunoașterea aparatelor de lucru.

LA EVALUARE SE VOR URMĂRI

- corectitudinea și responsabilitatea cu care se verifică aparatele;
- modul de reglare a parametrilor aparatelor și menținerea acestora în limitele stabilite.

Obținerea produsului crud (semifabricat)

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Selectarea și verificarea parametrilor de lucru.	1.1. Semifabricatul este obținut cu ajutorul aparatelor și a utilajelor adecvate. 1.2. Parametrii de lucru sunt specificați în instrucțiunile tehnologice pentru fiecare tip de produs. 1.3. Parametrii de lucru sunt selectați pentru fiecare rețetă în parte. 1.4. Parametrii de lucru selectați sunt verificați pe tot parcursul derulării procesului tehnologic.
2. Prelucrarea aluatului.	2.1. Presarea aluatului este efectuată la presiunea specificată în instrucțiunile tehnologice pentru fiecare tip de produs. 2.2. Modelarea aluatului presat este efectuată cu ajutorul unor matrițe de forme și dimensiuni diferite, în funcție de sortimentul solicitat. 2.3. Divizarea aluatului modelat este efectuată în funcție de sortimentul solicitat. 2.4. Activitatea de prelucrare a aluatului este sincronizată cu activitatea de preparare a aluatului și cu cea de uscare. 2.5. Preuscarea produsului crud este efectuată pe benzi transportoare în camera de preuscare.

Gama de variabile

Aparatura și instrumente:

- manometre;
- termometre;

Utilaje folosite:

- prese;
- matrițe;
- cuțite;
- benzi transportoare, cu sau fără pahare;

Parametrii de lucru:

- temperatură;
- presiune;
- umiditate relativă.

Operații specifice de prelucrare aluat:

- presare;
- tăiere;
- așezare pe benzi sau în pahare;
- preuscarea la parametrii ceruți.

Tip / sortiment produs:

- paste medii : fidea, tăiței.
- paste scurte: de diferite forme (spirale, tub, steluțe, etc.);
- paste lungi: spaghete, macaroane.

Condiții de utilizare a utilajelor:

- utilajele sunt în bună stare de funcționare;
- utilajele corespund normelor de igienă;
- utilajele sunt perfect sincronizate.

Ghid pentru evaluare

- Cunoașterea operațiilor de prelucrare a aluatului.
- Cunoașterea aparatului, a utilajelor și modul lor de funcționare .
- Cunoașterea formelor specifice fiecărui tip de pastă.

LA EVALUARE SE VOR URMĂRI

- corectitudinea și responsabilitatea cu care se urmărește desfășurarea procesului de prelucrare a aluatului;
- promptitudinea cu care se acționează pentru eliminarea deficiențelor.

Obținerea produsului finit

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Selectarea și verificarea parametrilor de uscare.	<p>1.1. Selectarea parametrilor de uscare este efectuată în conformitate cu specificațiile din rețetă, astfel încât să se obțină produse finite de calitate conform STAS.</p> <p>1.2. Aparatele utilizate la măsurarea parametrilor de lucru sunt verificate periodic de Institutul de Metrologie.</p> <p>1.3. Reglarea parametrilor de uscare este efectuată în funcție de sortimentul fabricat și în funcție de calitatea materiei prime utilizată.</p> <p>1.4. Parametrii de lucru selectați sunt verificați pe tot parcursul derulării procesului de uscare.</p>
2. Încărcarea produsului pe benzi, descărcarea produsului de pe benzi.	<p>2.1. Încărcarea benzilor la uscător este efectuată perfect sincronizat cu banda preuscătorului.</p> <p>2.2. Sincronizarea la încărcare și descărcare este continuu urmărită în scopul de a evita dereglările în funcționarea uscătorului și rebuturile de produs finit.</p> <p>2.3. Banda de descărcare a produsului finit este sincronizată cu banda colectoare care conduce produsul finit la ambalare.</p>
3. Supravegherea procesului de uscare.	<p>3.1. Supravegherea parametrilor de uscare este efectuată continuu, pe toată durata uscării.</p> <p>3.2. Uscarea produsului crud până la obținerea produsului finit este efectuată lent, în condiții de temperatură constantă și o anumită umiditate relativă a aerului.</p>

Gama de variabile

Aparatura și instrumente de control pentru măsurarea parametrilor de uscare:

- umidometre;
- termometre.

Utilaje folosite la uscarea produsului:

- uscător cu benzi;
- ventilatoare.

Parametrii de lucru:

- temperatură;
- igienă;
- umiditate relativă.

Tip / sortiment produs:

- paste medii : fidea, tăiței.
- paste scurte: de diferite forme (spirale, tub, steluțe, etc.);
- paste lungi: spaghete, macaroane.

Condiții de utilizare a utilajelor:

- utilajele sunt în bună stare de funcționare;
- utilajele corespund normelor de igienă;
- benzile uscătorului sunt perfect sincronizate cu banda de la preuscare.

Ghid pentru evaluare

- Cunoașterea procesului de uscare.
- Cunoașterea utilajelor de uscare și a aparatului de control precum și a modului lor de funcționare.
- Cunoașterea parametrilor de uscare prevăzuți în instrucțiunile tehnologice pentru fiecare tip de produs.
- Cunoașterea caracteristicilor organoleptice pentru fiecare tip de produs finit.

LA EVALUARE SE VOR URMĂRI

- corectitudinea și responsabilitatea cu care se urmăresc parametrii la uscare, pe faze.
- promptitudinea cu care se acționează pentru preîntâmpinarea defecțiunilor în funcționarea uscătorului.

Pregătirea produsului finit în vederea comercializării

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Ambalarea produsului.	<p>1.1. Ambalarea produsului finit se efectuează în ambalaje specifice fiecărui produs.</p> <p>1.2. Ambalajele sunt aprobate de Ministerul Sănătății, în conformitate cu legislația în vigoare.</p> <p>1.3. Ambalajele specifice fiecărui produs conțin datele despre produsul respectiv, conform STAS-ului în vigoare.</p> <p>1.4. Ambalajul asigura o protecție a produsului respectiv.</p>
2. Cântărirea produsului.	<p>2.1. Ambalajul de desfacere conține masa netă a produsului, inclusiv abaterea conform STAS.</p> <p>2.2. Produsul este cântărit după ce în prealabil a fost semiambalat.</p> <p>2.3. Aparatura care este utilizată la cântărire este verificată periodic.</p>
3. Transportul și depozitarea	<p>3.1. Produsul ambalat este depozitat în magazia de expediție.</p> <p>3.2. Depozitarea este efectuată în condițiile impuse de norme specifice.</p> <p>3.3. Mijloacele de transport îndeplinesc condițiile igienice.</p>

Gama de variabile

Ambalaje:

- lăzi de lemn;
- cutii de carton;
- saci de polietilenă;
- pungi de polietilenă;
- caserole.

Aparatură pentru cântărire:

- cântare electronice;
- cântare terezii;
- cântare berkel, etc.

Utilaje pentru transport în vederea depozitării:

- jgheaburi;
- benzi transportoare;
- electrocare;
- paleți.

Tip / sortiment produs:

- paste medii : fidea, tăiței.
- paste scurte: de diferite forme (spirale, tub, steluțe, etc.);
- paste lungi: spaghetti, macaroane.

Date despre produs inscripționate pe ambalaj:

- denumirea produsului;
- producătorul (fabricantul);
- ingrediente;
- termen de valabilitate;
- masa netă.

Condiții de depozitare: spații uscate, aerisite, fără mirosuri străine.

Ghid pentru evaluare

- Cunoașterea masei nominale pentru fiecare sortiment și abaterile confirm STAS.
- Cunoaștințe de matematică.
- Cunoașterea tipului de ambalaj pentru fiecare sortiment.
- Cunoașterea condițiilor de transport și de depozitare.

LA EVALUARE SE VOR URMĂRI

- atenția și corectitudinea cu care se aleg ambalajele;
- atenția și corectitudinea cântăririi;
- responsabilitatea în respectarea condițiilor de depozitare.

Prepararea aluatului

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Măsurarea cantităților de materii prime și materiale	1.1. Materiile prime și materialele sunt măsurate cu aparatura și instrumente adecvate. 1.2. Cantitățile sunt dozate conform rețetei.
2. Aducerea materiilor prime și a materialelor la condițiile de lucru cerute	2.1. Materiile prime și materialele sunt aduse la condițiile de lucru cerute prin operațiile specifice fiecăruia. 2.2. Materiile prime și materialele sunt aduse la condițiile de lucru cerute în timp util. 2.3. Materiile prime și materialele sunt pregătite în condițiile de igienă corespunzătoare.
3. Amestecarea materiilor prime și materialelor	3.1. Recipientele în care se efectuează amestecarea îndeplinesc condițiile de utilizare. 3.2. Timpul de amestecare este corespunzător rețetei. 3.3. Materiile prime și materialele sunt amestecate în ordinea prevăzută în procesul tehnologic. 3.4. Amestecul este omogen.

Gama de variabile

Materii prime și materiale:

- făina ;
- apă;
- ouă;
- alte adaosuri (amelioratori, vitamine, legume, pastă de tomate, etc.)

Aparatura și instrumente:

- apometru;
- cântare.

Condiții de lucru cerute:

- temperatură;
- stare de agregare;
- amestecuri omogene;
- lipsa impurităților.

Operații specifice:

- încălzire / răcire;
- omogenizare;
- spălare, dezinfectare;
- cernere;
- strecurare.

Condiții de utilizare a recipientelor:

- recipientele sunt în bună stare de funcționare (conform N.P.M.);
- recipientele îndeplinesc condițiile de igienă;
- recipientele sunt etanșe;
- capacitatea recipientelor este în conformitate cu capacitatea liniei de fabricație.

Ghid pentru evaluare

- Cunoașterea procesului tehnologic.
- Cunoașterea caracteristicilor organoleptice ale materiilor prime și materialelor.
- Cunoaștințe de matematică.
- Cunoașterea aparaturii utilizate.

LA EVALUARE SE VOR URMĂRI

- corectitudinea și atenția cu care efectuează măsurătorile;
- îndemânarea în utilizarea aparatelor și instrumentelor de cântărire și amestecare;
- atenția și responsabilitatea cu care pregătește materiile prime și materialele în conformitate cu rețeta;
- capacitatea de a sincroniza activitatea de amestecare cu celelalte activități din fazele următoare ale fluxului tehnologic.