

Standard ocupațional:

## **Operator centru de răcire lapte**

În sectorul: Industria alimentară, a băuturilor și a tutunului

Cod:.....

Data aprobării: 12.12.2008

Denumirea document electronic: SO\_Operator centru de răcire lapte

Versiunea: 0

Data de revizuire preconizată: 2013.

**Standard ocupațional dezvoltat în cadrul proiectului:** "Dezvoltarea de standarde ocupaționale pentru 5 ocupații din industria laptelui, conform nevoilor formării, evaluării, certificării și folosirii forței de muncă" (Phare /2005/017-553.04.02.02.01.711)

**Inițiatorul standardului: S.C. AFACOV CONSULTING GROUP S.R.L.**

Expertul coordonator pe sector: inginer Sanda Drăgușin

Realizatorii standardului ocupațional:

Sanda Drăgușin, inginer tehnolog industrie alimentară, S.C.Covalact S.A. Sfântu-Gheorghe

Gabriela Lescenco, subinginer tehnolog industrie alimentară, S.C.Covalact S.A. Sfântu-Gheorghe

Verificatorul standardului ocupațional: Alice Dumitrescu

Denumire AO : AO\_Operator centru de răcire lapte

Data AO: iunie 2008

Responsabilitatea pentru conținutul acestui standard ocupațional revine Comitetului sectorial.

Data validării: 20.11.2008

Comisia de validare:

Adrian Marin - președintele comisiei de validare

Ruxandra Stănica

Valentin Blănaru

## Descrierea ocupației

Ocupația se aplică lucrătorilor care își desfășoară activitatea în centrele de colectare și răcire a laptelui sau în unități de procesare a laptelui.

Ocupația implică organizarea locului de muncă, planificarea activității, exploatarea utilajelor, întocmirea documentelor specifice.

Alături de acestea, competențele generale vin să completeze profilul ocupației de operator răcire lapte, care trebuie să lucreze cu respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă, a normelor de protecție a mediului și nu în ultimul rând, a normelor de igienă și siguranță a alimentelor.

Organizarea activității proprii precum și întocmirea documentelor specifice sunt competențe care sunt necesare ocupației de operator răcire lapte în vederea eficientizării activității.

Competențe specifice ocupației: recepția laptelui, filtrarea laptelui, răcirea laptelui, depozitarea laptelui răcit și livrarea laptelui răcit conduc la obținerea unui produs (semifabricat) corespunzător din punctul de vedere al parametrilor fizico-chimici .

Activitatea se poate desfășura atât în cadrul unităților complet automatizate cât și în cadrul unităților neautomatizate, cunoștințele și deprinderile fiind corespunzător evaluate.

Activitatea de răcire a laptelui implică utilizarea utilajelor și echipamentelor specifice de aceea, pe lângă cunoștințele de tehnologia laptelui, ocupația presupune și capacitatea de exploatare, utilizare și întreținere a utilajelor și echipamentelor specifice ocupației.

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

Activitatea se desfășoară în unități specializate, care au organizate fluxurile de procesare astfel încât să se evite contaminarea încrucișată.

Ocupația presupune și o bună rezistență la condițiile de lucru relativ dificile: condiții de umiditate, temperatură relativ scăzută, lucru în picioare.

Deoarece ocupația se aplică sectorului de industrie alimentară vor fi respectate toate cerințele de sănătate individuală, cât și condițiile de acces prin vestiare filtru ale operatorului răcire lapte, la locul de muncă.

<p><b>Unitățile de competențe cheie</b> Sectorul a ales a se completa după definirea celor la nivel național</p>	<p><b>Cod de referință:</b></p>
<p><b>Unitățile de competențe generale</b>  <b>Titlul unității 1:</b> Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă  <b>Titlul unității 2:</b> Aplicarea normelor de protecția mediului  <b>Titlul unității 3:</b> Organizarea activității proprii  <b>Titlul unității 4:</b> Aplicarea normelor de igienă și de siguranța alimentelor  <b>Titlul unității 5:</b> Întocmirea documentelor specifice</p>	<p><b>Cod de referință:</b></p>
<p><b>Unitățile de competențe specifice</b>  <b>Titlul unității 1:</b> Recepția laptelui  <b>Titlul unității 2:</b> Filtrarea laptelui  <b>Titlul unității 3:</b> Răcirea laptelui  <b>Titlul unității 4:</b> Depozitarea laptelui  <b>Titlul unității 5:</b> Livrarea laptelui răcit</p>	<p><b>Cod de referință:</b></p>

## OPERATOR CENTRU DE RĂCIRE LAPTE

APLICAREA NORMELOR DE SECURITATE ȘI SĂNĂTATE ÎN MUNCĂ			Coduri de referință
<p><b>Descriere</b></p> <p>Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pentru a aplica eficient și responsabil normele de securitate și sănătate în muncă ce includ și prevenirea și stingerea incendiilor, pentru desfășurarea activităților în condiții de securitate maximă, conform normelor și reglementărilor în vigoare.</p> <p>Unitatea presupune utilizarea și menținerea echipamentelor în condiții de securitate, precum și depozitarea corespunzătoare a materialelor specifice.</p>			<p><b>NIVELUL UNITĂȚII 2</b></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 securitate și sănătate în muncă</p>	<p>1.1. Efectuarea activităților specifice în condiții de securitate și cu respectarea permanentă a normelor 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</p>	<p><b><u>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</u></b></p> <p>Cum se efectuează activitățile specifice în condiții de securitate și cu respectarea permanentă a <b>normelor în vigoare</b>, pentru asigurarea securității personale și a celorlalți participanți la proces.</p>	<p>Atenție Responsabilitate Spirit de observație Operativitate Grija pentru sine și pentru ceilalți</p>

## OPERATOR CENTRU DE RĂCIRE LAPTE

	<p>instrucțaje 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>Cum se realizează însușirea, în conformitate cu specificul locului de muncă, a <b>legislației și normelor de securitate și sănătate în muncă</b>, prin instrucțaje periodice și prin aplicații practice</p> <p>Cum se realizează întreținerea și utilizarea <b>echipamentului de protecție</b> din dotare în conformitate cu <b>regulamentele/procedurile interne și normele în vigoare</b></p>	
<p>2. Identifică situațiile de risc</p>	<p>2.1. Situațiile de risc sunt identificate prompt și rapid pe toată durata desfășurării activității.</p> <p>2.2. Raportarea în timp util, 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 se realizează identificarea și eliminarea <b>deficiențelor</b> constatate în aplicarea <b>normelor de securitate și sănătate în muncă</b>.</p> <p>Cum sunt identificate <b>situațiile de risc</b> pe toată durata desfășurării activității</p>	
<p>3. Aplică procedurile de urgență și evacuare</p>	<p>3.1. Intervenția promptă în situații neprevăzute conform regulamentelor /procedurilor interne.</p> <p>3.2. Măsurile de urgență și de evacuare sunt aplicate cu rapiditate, luciditate și corectitudine, respectând regulamentele /procedurile interne,</p>	<p>Cum se face raportarea către <b>persoanele abilitate a pericolelor</b> care apar la locul de muncă, conform <b>regulamentelor /procedurilor interne</b></p> <p>Cum se realizează intervenția în <b>situații</b></p>	

## OPERATOR CENTRU DE RĂCIRE LAPTE

	<p>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><b>neprevăzute conform regulamentelor /procedurilor interne</b></p> <p>Cum sunt aplicate măsurile de urgență și de evacuare respectând <b>regulamentele /procedurile interne</b>, specifice locului de muncă</p> <p>Cum sunt aplicate <b>procedurile de intervenție</b> în caz de accident corespunzător cu <b>tipul accidentului</b></p>	
<p><b>Gama de variabile</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Echipament de protecție individual:</b> halat, pantalon și bluză, bonetă, mănuși, cizme de cauciuc, pufoaică, căciulă, etc.</li> <li>• <b>Echipamente și materiale de stingere a incendiilor:</b> extintoare cu praf și CO2, hidranți și guri de hidranți, nisip, găleți, lopeți, etc.</li> <li>• <b>Situații de risc/pericole:</b> arsuri termice, chimice, electrocutări, afectarea vederii (corpuri străine), intoxicații, etc.</li> <li>• <b>Deficiențe:</b> echipamente de protecție necorespunzătoare, echipamente nefuncționale, accidente în timpul lucrului, etc.</li> <li>• <b>Cerințe în vigoare:</b> norme, legislație emisă de autoritățile abilitate, regulamente, proceduri interne, etc.</li> <li>• <b>Persoane abilitate:</b> superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele / procedurile interne.</li> </ul>			
<p><b>Tehnici de evaluare recomandate:</b> Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Observația directă în condiții reale de muncă.</li> <li>• Test oral sau scris.</li> </ul>			

**OPERATOR CENTRU DE RĂCIRE LAPTE**

<b>APLICAREA NORMELOR DE PROTECȚIA MEDIULUI</b>			Coduri de referință
<p><b>Descrierea unității de competență</b>                      Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pentru a aplica eficient și responsabil normele de protecția mediului.                      Unitatea presupune utilizarea și menținerea echipamentelor în condiții corespunzătoare, precum și colectarea, depozitarea, evacuarea corectă a deșeurilor și reziduurilor în vederea prevenirii poluării mediului. Unitatea se aplică tuturor ocupațiilor din industria alimentară.</p>			<p><b>NIVELUL UNITĂȚII 2</b></p>
<b>Elemente de competență</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare</b>
<p><b>1</b> Aplică normele de protecție a mediului</p>	<p>1.1. Efectuarea activităților specifice și respectarea permanentă a normelor de protecție a mediului, în vigoare.                      1.2. Însușirea clară și corectă, în conformitate cu specificul locului de muncă, a legislației și normelor de protecție a mediului, prin instructaje</p>	<p><b><u>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</u></b>                      Cum se efectuează activitățile specifice cu respectarea permanentă a <b>normelor de protecție a mediului</b> în vigoare</p>	<p>Atenție                      Responsabilitate                      Profesionalism                      Spirit de observație                      Indemânare                      Operativitate                      Acuratețe</p>



## OPERATOR CENTRU DE RĂCIRE LAPTE

	<p>periodice și prin aplicații practice.</p> <p>1.3. Respectarea permanentă a circuitului deșeurilor și reziduurilor, conform reglementărilor interne.</p> <p>1.4. Întreținerea și utilizarea corectă și permanentă a echipamentelor din dotare se realizează în conformitate cu regulamentele/procedurile interne și normele în vigoare.</p> <p>1.5. Identificarea și eliminarea cu promptitudine a deficiențelor constatate în aplicarea normelor de protecție a mediului, în vederea prevenirii poluării.</p>	<p>Cum se însușesc, în conformitate cu specificul locului de muncă, <b>legislația și normele de protecție a mediului</b>, prin instructaje periodice și prin aplicații practice</p> <p>Cum se respectă <b>circuitul deșeurilor și reziduurilor</b>, conform <b>reglementărilor interne</b></p>	
<p>2. Identifică sursele de poluare</p>	<p>2.1. Sursele de poluare sunt identificate prompt și cu acuratețe pe toată durata desfășurării activității.</p> <p>2.2. Raportarea în timp util, către persoanele abilitate despre sursele de poluare identificate, conform regulamentelor /procedurilor interne.</p> <p>2.3. Lucrează cu responsabilitate pentru prevenirea apariției surselor de poluare.</p>	<p>Cum se efectuează întreținerea și utilizarea <b>echipamentelor din dotare</b>, în conformitate cu <b>regulamentele/procedurile interne și normele în vigoare</b></p> <p>Cum se realizează identificarea și eliminarea <b>deficiențelor</b> constatate în aplicarea <b>normelor de protecție a mediului</b>, în vederea prevenirii</p>	

## OPERATOR CENTRU DE RĂCIRE LAPTE

		<p>poluării Cum sunt identificate <b>sursele de poluare</b> pe toată durata desfășurării activității</p> <p>Cum se efectuează raportarea, către <b>persoanele abilitate</b> despre <b>sursele de poluare</b> identificate, conform <b>regulamentelor /procedurilor interne</b></p> <p>Cum se lucrează pentru prevenirea apariției <b>surselor de poluare</b></p> <p>Cum se realizează intervenția în <b>situații neprevăzute</b> conform <b>regulamentelor /procedurilor interne</b></p> <p>Cum sunt aplicate procedurile de intervenție în caz de poluare corespunzător cu tipul <b>sursei de poluare</b></p>	
--	--	--	--

**Gama de variabile:**

**Echipament de protecție individual:**

- halat, pantalon și bluză, bonetă, mănuși, cizme de cauciuc, pufoaică, căciulă, etc.

**Circuitul deșeurilor și reziduurilor:**

- colectare, depozitare, evacuare.

**Situații de risc/pericole:**

- arsuri, intoxicații, poluare , 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 emisă de autoritățile abilitate, politica de mediu, etc.

**Persoane abilitate:**

- superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/procedurile interne

**Tehnici de evaluare recomandate:**

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă în condiții reale de muncă.
- Test oral sau scris.

**OPERATOR CENTRU DE RĂCIRE LAPTE**

<b>ORGANIZAREA ACTIVITĂȚII PROPRII</b>			Coduri de referință
<p><b>Descriere</b></p> <p>Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pentru a stabili succesiunea propriilor activități, pentru realizarea la termen a lucrărilor repartizate.</p> <p>Unitatea se aplică tuturor ocupațiilor din industria alimentară.</p>			<p><b>NIVELUL UNITĂȚII 2</b></p>
<b>Elemente de competență</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare</b>
<p><b>1</b> Identifică obiectivele și sarcinile</p>	<p>1.1. Identificarea corectă a obiectivelor de realizat se face în funcție de specificul activității și a programului de lucru.</p> <p>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.</p> <p>1.3. Analizarea în timp util a documentației, pentru a stabili posibilitatea realizării practice se face în funcție de condițiile tehnice existente.</p>	<p><b><u>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</u></b></p> <p>Cum se identifică obiectivele de realizat în funcție de <b>specificul activității</b> și a programului de lucru</p> <p>Cum se realizează identificarea tuturor sarcinilor prin defalcarea acestora din obiectivele stabilite, în ordinea priorităților, astfel încât să se asigure un <b>flux normal de activități</b> .</p>	<p>Atenție Responsabilitate Profesionalism Spirit de observație Indemânare Operativitate Acuratețe</p>

## OPERATOR CENTRU DE RĂCIRE LAPTE

<p><b>2. Stabilește etapele activităților proprii</b></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 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 <b>specificul activității</b></p> <p>Cum sunt stabilite etapele de realizare a activităților cu respectarea <b>normelor de timp</b>, pentru fiecare operație în parte.</p> <p>Cum sunt stabilite etapele de realizare a activităților proprii , astfel încât să corespundă fazelor <b>procesului tehnologic</b></p> <p>Cum sunt stabilite etapele de realizare a activităților proprii ținând cont de dotarea existentă cu <b>utilaje, instalații și echipamente</b> și starea tehnică a acestora</p> <p>Cum sunt stabilite etapele de realizare a activităților proprii ținând cont de eventualele <b>situații neprevăzute</b> ce apar pe parcurs</p>	
---	--	---	--

## OPERATOR CENTRU DE RĂCIRE LAPTE

<p><b>3</b> Pregătește locul de muncă</p>	<p>3.1. Starea de funcționare a utilajelor și echipamentelor de lucru este verificată, cu atenție, conform instrucțiunilor de lucru.</p> <p>3.2. Echipamentele și utilajele sunt reglate cu rigurozitate, la parametrii de exploatare prescriși în procesul tehnologic.</p> <p>3.3. Aplicarea corectă a principiilor ergonomice în organizarea locului de muncă.</p> <p>3.4. Menținerea permanentă a microclimatului optim la locul de muncă</p> <p>3.5. Neconformitățile minore ale echipamentelor și utilajelor sunt eliminate cu minuțiozitate.</p> <p>3.6. Raportarea în timp util, către persoanele abilitate a deficiențelor majore constatate, conform regulamentelor /procedurilor interne.</p>	<p>Cum este verificată starea de funcționare a <b>utilajelor și echipamentelor de lucru</b> conform <b>instrucțiunilor de lucru</b></p> <p>Cum sunt reglate <b>echipamentele și utilajele</b> la parametrii de exploatare prescriși în procesul tehnologic</p> <p>Cum se realizează aplicarea corectă a <b>principiilor ergonomice</b> în organizarea locului de muncă</p> <p>Cum se realizează menținerea permanentă a <b>microclimatului</b> optim la locul de muncă</p> <p>Cum sunt eliminate <b>neconformitățile</b> minore ale echipamentelor și utilajelor</p> <p>Cum se realizează raportarea în timp util, către <b>persoanele abilitate</b> a <b>deficiențelor</b> majore constatate, conform <b>regulamentelor /procedurilor interne</b></p>	
---	---	--	--

### Gama de variabile

- **Materii prime, materiale auxiliare:** specifice subsectorului de activitate
- **Procesul tehnologic/activități:** specific subsectorului de activitate
- **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:

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă în condiții reale de muncă.
- Test oral sau scris.

**OPERATOR CENTRU DE RĂCIRE LAPTE**

<b>APLICAREA NORMELOR DE IGIENĂ ȘI DE SIGURANȚA ALIMENTELOR</b>			Coduri de referință
<p><b>Descriere</b></p> <p>Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pentru aplicarea normelor de igienă și siguranța alimentelor, pe parcursul desfășurării întregului proces tehnologic.</p> <p>Unitatea se aplică tuturor ocupațiilor din industria alimentară.</p>			<p><b>NIVELUL UNITĂȚII 2</b></p>
<b>Elemente de competență</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare</b>
<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.</p> <p>1.2. Menținerea stării de sănătate se realizează conform normelor și procedurilor în vigoare</p> <p>1.3. Menținerea igienei echipamentului de protecție se face conform normelor în vigoare, a regulamentelor/ procedurilor interne.</p>	<p><b><u>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</u></b></p> <p>Cum și de ce se menține igiena individuală cu respectarea <b>normelor în vigoare</b></p> <p>Cum și de ce se menține starea de sănătate conform <b>normelor și procedurilor în vigoare</b></p>	<p>Atenție</p> <p>Responsabilitate</p> <p>Rigurozitate</p> <p>Profesionalism</p> <p>Meticulozitate</p> <p>Curățenie</p>
	<p>2 Verifică igienizarea spațiilor de lucru</p>	<p>2.1. Verificarea igienizării corecte a spațiilor de lucru se face în mod</p>	



## OPERATOR CENTRU DE RĂCIRE LAPTE

	<p>planificat, conform regulamentelor/procedurilor interne.</p> <p>2.2. Observațiile făcute sunt înregistrate adecvat în documentele corespunzătoare</p> <p>2.3. Raportarea în timp util, către persoanele abilitate a deficiențelor constatate în igienizarea spațiilor de lucru, conform regulamentelor /procedurilor interne.</p>	<p><b>procedurilor interne.</b> Cum, când și de ce se verifică igienizarea spațiilor de lucru conform <b>regulamentelor/</b> <b>procedurilor interne</b></p> <p>Cum și în ce <b>documente</b> sunt înregistrate observațiile</p> <p>Cum și când se <b>raportează</b> <b>persoanelor abilitate deficiențele</b> constatate în igienizarea spațiilor de lucru, conform <b>regulamentelor</b> <b>/procedurilor interne</b></p>	
--	--	---	--

## OPERATOR CENTRU DE RĂCIRE LAPTE

<p><b>3.</b> Efectuează igienizarea echipamentelor de lucru</p>	<p>3.1. Efectuarea igienizării corecte a echipamentelor de lucru se face în mod planificat, conform regulamentelor /procedurilor interne.</p> <p>3.2. Observațiile făcute în urma efectuării igienizării sunt înregistrate adecvat în documentele corespunzătoare.</p> <p>3.3. Soluționarea operativă a eventualelor abateri de la normele de igienă și siguranța alimentelor, conform procedurilor interne.</p>	<p>Cum se realizează igienizarea <b>echipamentelor de lucru</b> conform <b>regulamentelor/procedurilor interne</b></p> <p>Cum și în ce <b>documente</b> sunt înregistrate observațiile.</p> <p>Cum și când se soluționează eventualele <b>abateri</b> de la normele de igienă și siguranța alimentelor, conform <b>procedurilor interne</b></p>	
<p><b>Gama de variabile</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Echipamente de protecție</b> specifice locului de muncă: halate, salopete, bonete, pufoaică, cizme, mănuși, ochelari de protecție, etc.</li> <li>• <b>Tipuri de documente:</b> rapoarte, fișe, instrucțiuni de igienizare, fișe individuale, etc.</li> </ul>			

## OPERATOR CENTRU DE RĂCIRE LAPTE

---

- **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:**

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă în condiții reale de muncă.
- Test oral sau scris.

**OPERATOR CENTRU DE RĂCIRE LAPTE**

<b>ÎNTOCMIREA DOCUMENTELOR SPECIFICE</b>			Coduri de referință
<p><b>Descriere</b></p> <p>Unitatea se referă la cunoștințele și deprinderile necesare pentru întocmirea și păstrarea corectă a evidenței datelor înregistrate.</p> <p>Unitatea se aplică tuturor ocupațiilor din industria alimentară.</p>			<p><b>NIVELUL UNITĂȚII 2</b></p>
<b>Elemente de competență</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare</b>
<p><b>1</b> Identifică documentele specifice</p>	<p>1.1. Identificarea corectă a documentului se face în funcție de etapa de lucru în care se află.</p> <p>1.2. Documentele identificate sunt consultate cu atenție, înțelese și dacă este cazul clarificate.</p> <p>1.3. Stabilirea etapelor de completare a datelor în documentele specifice, se face în funcție de etapele procesului tehnologic.</p>	<p><u><b>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</b></u>                      În ce fel este identificat <b>documentul</b>.</p> <p>Cum se analizează <b>documentul</b> în vederea stabilirii etapelor de completare.</p>	<p>Atenție                      Responsabilitate                      Rigurozitate                      Profesionalism                      Operativitate                      Acuratețe</p>
<p><b>2</b> Completează documentele</p>	<p>2.1. Datele obținute reflectă realitatea și sunt corect colectate, în etapa de lucru în</p>	<p>Cum se completează corect și</p>	

**OPERATOR CENTRU DE RĂCIRE LAPTE**

	<p>care se află.</p> <p>2.2. Înregistrarea datelor obținute se face în mod lizibil și cu respectarea rubricilor tipizate.</p> <p>2.3. Înregistrarea datelor se face cu încadrarea în timpul de lucru disponibil acestei activități.</p>	<p>lizibil <b>documentele</b>.</p> <p>Cum se completează în timp util <b>documentele</b>.</p>	
<p><b>3</b> 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>În ce fel este identificată <b>destinația documentelor</b></p> <p>Cum este efectuată circulația <b>documentelor</b> între diverse departamente, folosind <b>modalitatea recomandată de procedurile interne .</b></p> <p>Cum sunt păstrate <b>documentele specifice</b> respectând condițiile de păstrare impuse prin <b>norme interne</b> cât și <b>durata de arhivare</b> stipulată de lege.</p>	

### Gama de variabile

- **Tipuri de documente:** carnet de producător, note de transfer, bon de recepție, fișe de recepție, note de cântar, jurnal pentru recepția laptelui, procese verbale de predare-primire, bon de ieșire, etc.
- **Etape de lucru:** recepția, filtrarea, răcirea, depozitarea și livrarea laptelui.
- **Date:** parametrii, 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:

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă în condiții reale de muncă.
- Test oral sau scris.

## OPERATOR CENTRU DE RĂCIRE LAPTE

<b>RECEPȚIA LAPTELUI</b>			
			Coduri de referință
			<input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/>
<p><b>Descrierea unității de competență</b> Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare operatorului centru de racire lapte pentru a determina parametri cantitativi și calitativi ai laptelui recepționat.</p>			<p><b>NIVELUL UNITĂȚII 2</b></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.Recoltează probele de lapte.</p>	<p>1.1. Calitatea laptelui este verificată prin analize organoleptice și fizico-chimice, din probele prelevate corespunzătoare fiecărui lot în parte.</p> <p>1.2. Parametrii de calitate ai laptelui corespund cu cei din standarde / specificații tehnice.</p> <p>1.3. Prelevarea probelor de lapte se realizează conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p>	<p>• <b><u>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</u></b> Cum este verificată calitatea laptelui din punct de vedere <b>organoleptic.</b> Cum sunt verificați <b>parametrii fizico-chimici</b> ai laptelui și cum se încadrează în valorile prevazute în <b>standarde / specificații tehnice.</b></p>	<p>Atenție Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Acuratețe Operativitate</p>

## OPERATOR CENTRU DE RĂCIRE LAPTE

		<p>Cum se <b>prelevează probele.</b></p> <p>Cum se realizează recepția cantitativă a laptelui conform <b>procedurilor interne</b></p> <p>Ce <b>documente</b> sunt folosite la recepția cantitativă a loturilor de lapte.</p> <p>Cum se realizează recepția cantitativă a loturilor de lapte,</p>	
<p>2 Recepționează cantitativ laptele.</p>	<p>2.1. Recepția cantitativă a loturilor de lapte se realizează pe baza documentelor de însoțire.</p> <p>2.2. Recepția cantitativă a loturilor de lapte se realizează prin măsurare volumetrică sau gravimetrică.</p> <p>2.3. Recepția cantitativă a loturilor de lapte se realizează conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p>	<p>pe baza <b>documentelor de însoțire.</b></p> <p>Cum se măsoară <b>volumetric/gravimetric</b> loturile de lapte.</p> <p>Cum se verifică starea de igienă a <b>echipamentelor din dotare.</b></p> <p>Cum se folosesc <b>echipamentele din dotare.</b></p> <p>Cum se înregistrează <b>valorile măsurate</b> în documentele</p>	



**OPERATOR CENTRU DE RĂCIRE LAPTE**

		specifice.	
3. Identifică neconformități	<p>3.1. Identificarea neconformităților se realizează prin compararea cu atenție a parametrilor înscriși în avizele de însoțire și certificatele de calitate care însoțesc loturile de lapte cu cei stabiliți prin specificațiile tehnice pentru laptele recepționat.</p> <p>3.2. Neconformitățile sunt comunicate superiorului ierarhic verbal sau în scris, conform procedurilor interne.</p> <p>3.3. Soluționează eficient neconformitățile minore, când acest lucru este posibil.</p>	<p>Cum se realizează identificarea <b>neconformităților</b> prin compararea parametrilor înscriși în <b>avizele de însoțire / certificatele de calitate</b> care însoțesc loturile de lapte cu cei stabiliți prin <b>specificațiile tehnice</b> pentru loturile de lapte recepționate.</p> <p>Cum sunt comunicate <b>neconformitățile superiorului ierarhic</b> conform <b>procedurilor interne</b></p> <p>Cum și când soluționează <b>neconformitățile</b> minore.</p>	

### Gama de variabile:

- **Materia primă recepționată** : laptele crud.
- **Parametrii de calitate ai laptelui** : densitate, aciditate(pH), conținut de grăsime, temperatură, grad de impurificare, punct de congelare, etc.
- **Echipamente de măsurare**: galactometre, debitmetre, etc.
- **Aparatură de laborator**: sondă pentru recoltarea laptelui.
- **Tipuri de documente**: aviz de însoțire a mărfii, factură, note de transfer, bon de recepție, fișe de recepție, note de cântar, procese verbale de predare-primire, bon de ieșire, decontul recepționarului, etc.
- **Cerințe în vigoare**: regulamente, proceduri interne, standarde de calitate / specificații tehnice, regulile de igienă și siguranță a alimentelor, legislația în vigoare,etc.
- **Persoane abilitate**: superiorul tehnic sau persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne.
- **Neconformități**: parametrii de calitate ai laptelui necorespunzători, echipamente nefuncționale, neetalonate, neigienizate, etc

### Tehnici de evaluare recomandate:

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă în condiții reale de muncă.
- Test oral sau scris.

## OPERATOR CENTRU DE RĂCIRE LAPTE

FILTRAREA LAPTELUI			Coduri de referință
<b>Descrierea unității de competență</b> Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare operatorului centru de răcire lapte pentru a pregăti echipamentele de filtrare a laptelui și de a realiza aceasta operație.			<b>NIVELUL UNITĂȚII 2</b>
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. Transportă laptele recepționat	1.1 Laptele recepționat este transportat cu respectarea instrucțiunilor de lucru/procedurilor interne specifice echipamentului de transport din dotare. 1.2 Transportul laptelui se realizează după o atentă verificare prealabilă a stării de funcționare a echipamentelor de transport. 1.3 Transportul laptelui se realizează cu respectarea strictă a normelor de igienă și siguranță a alimentelor.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</u></b></li> <li>Cum se verifică starea de igienă a spațiilor și echipamentelor de lucru.</li> <li>Cum se verifică funcționarea echipamentelor de transport folosite</li> <li>Cum se respectă procedurile interne, normele specifice în vigoare privind transportul laptelui/smântânii</li> <li>Cum se păstrează aria de lucru în condiții optime de igienă.</li> </ul>	Atenție Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Meticulozitate Curățenie Atenție distributivă
2. Efectuează filtrarea laptelui.	2.1. Loturile de lapte recepționat se filtrează cu respectarea <b>instrucțiunilor de lucru/</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și</u></b></li> </ul>	Atenție Responsabilitate

## OPERATOR CENTRU DE RĂCIRE LAPTE

	<p><b>procedurilor interne</b> specifice <b>echipamentului de filtrare</b> din dotare.</p> <p>2.2. Filtrarea laptelui se realizează după o atentă verificare prealabilă a stării de funcționare a <b>echipamentelor de filtrare</b>.</p> <p>2.3. Filtrarea laptelui se realizează cu respectarea strictă a normelor de igienă și siguranță a alimentelor.</p>	<p><b>înțelege:</b></p> <p>Cum să folosească <b>echipamentele din dotare</b>.</p> <p>Cum să verifice <b>starea de igienă</b> a echipamentelor de filtrare.</p> <p>Cum să păstreze aria de lucru în condiții optime de igienă.</p> <p>Cum și unde să depoziteze <b>deșeurile</b> în conformitate cu normele specifice în vigoare.</p> <p>Cum sunt comunicate <b>neconformitățile</b> superiorului ierarhic sau <b>persoanelor abilitate</b> conform procedurilor interne</p> <p>Cum și când soluționează <b>neconformitățile</b> minore.</p>	<p>Rigurozitate          Profesionalism          Meticulozitate          Curățenie</p>
<p>3. Verifică laptele filtrat.</p>	<p>3.1. <b>Parametrii laptelui filtrat</b> sunt</p>	<p><b>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și</b></p>	<p>Atenție          Responsabilitate</p>

## OPERATOR CENTRU DE RĂCIRE LAPTE

	<p>verificați permanent, cu responsabilitate.</p> <p>3.2. <b>Parametrii laptelui filtrat</b> trebuie să corespundă specificațiilor tehnice de produs.</p> <p>3.3. Rezultatele verificării sunt înregistrate adecvat în documentele corespunzătoare.</p>	<p><b>înțelege:</b></p> <p>Cum se respectă <b>procedurile de lucru</b> referitoare la filtrarea laptelui recepționat.</p> <p>Cum se menține aria de lucru în condiții optime de igienă.</p> <p>Cum se verifică și monitorizează <b>parametrii</b> laptelui pe tot parcursul filtrării.</p> <p>Cum se prelevează probe.</p> <p>Cum se identifică <b>neconformitățile</b>.</p> <p>Cum și când soluționează <b>neconformitățile</b> minore.</p> <p>Cum sunt comunicate <b>neconformitățile</b> superiorului ierarhic sau <b>persoanelor abilitate</b> conform procedurilor interne.</p>	<p>Rigurozitate          Profesionalism          Meticulozitate          Curățenie</p>
<p><b>Gama de variabile:</b></p>			

## OPERATOR CENTRU DE RĂCIRE LAPTE

---

- **Materia primă** : laptele crud recepționat.
- **Echipamente de filtrare**: filtru mecanic deschis sau închis, filtru cilindric simplu sau dublu, etc.
- **Parametrii laptelui filtrat**: grad de impurificare, etc.
- **Cerințe în vigoare**: regulamente, proceduri interne, standarde de calitate / specificații tehnice, regulile de igienă și siguranță a alimentelor, legislația în vigoare, etc.
- **Persoane abilitate**: superiorul tehnic sau superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne.
- **Neconformități**: spații neigienizate , echipamente nefuncționale, neetalonate, neigienizate, etc.

### **Tehnici de evaluare recomandate:**

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă în condiții reale de muncă.
- Test oral sau scris.

## OPERATOR CENTRU DE RĂCIRE LAPTE

RĂCIREA LAPTELUI			
			Coduri de referință
			NIVELUL UNITĂȚII 2
<p><b>Descrierea unității de competență</b></p> <p>Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare operatorului centru de răcire lapte pentru a pregăti echipamentele și de a urmări parametrii de răcire a laptelui pe tot parcursul procesului.</p> <p>Unitatea presupune utilizarea și menținerea echipamentelor de răcire a laptelui în condiții optime de lucru și remedierea eventualelor neconformități apărute în procesul tehnologic.</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><b>1</b> Pregătește echipamentele de răcire.</p>	<p>1.1. <b>Parametrii de răcire</b> sunt setați atent în funcție de timpul de depozitare a laptelui răcit înainte de livrare.</p> <p>1.2. <b>Parametrii de răcire</b> sunt stabiliți în funcție de instalațiile în care are loc procesul.</p> <p>1.3. Informarea promptă a superiorului ierarhic conform <b>procedurilor interne</b>, la depistarea eventualelor <b>neconformități</b>.</p> <p>1.4. Soluționarea neconformităților</p>	<p>• <b><u>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</u></b></p> <p>Cum se verifică și cum se folosesc <b>echipamentele de răcire</b>.</p> <p>Cum se verifică starea de igienă a spațiilor și <b>echipamentelor</b>.</p> <p>Cum se reglează/setează echipamentele <b>la parametrii de</b></p>	<p>Atenție</p> <p>Responsabilitate</p> <p>Rigurozitate</p> <p>Profesionalism</p> <p>Meticulozitate</p> <p>Curățenie</p>

## OPERATOR CENTRU DE RĂCIRE LAPTE

	<p>minore, când acest lucru este posibil, prin aplicarea corecțiilor, conform procedurilor interne.</p>	<p><b>răcire a laptelui</b>, în funcție de informațiile de pe panoul de comandă.</p> <p>Cum se alege regimul de răcire al laptelui în funcție de timpul de depozitare a acestuia înainte de livrare.</p> <p>Cum se întreține și se curăță <b>echipamentele</b> în conformitate cu instrucțiunile de lucru, <b>normele și regulile în vigoare.</b></p>	
<p><b>2</b> Urmărește parametrii de răcire ai laptelui.</p>	<p>2.1. <b>Parametrii de răcire</b> sunt realizați și menținuți la valorile stabilite în instrucțiunile tehnologice, prin manevre adecvate.</p> <p>2.2. <b>Parametrii de răcire</b> sunt urmăriți și monitorizați continuu, pe toată durata răcirii.</p> <p>2.3. <b>Neconformitățile</b> apărute pe parcursul procesului de răcire sunt remediate cu promptitudine.</p>	<p>Cum se inițiază procesul de răcire</p> <p>Cum se respectă <b>procedurile de lucru</b> referitoare la răcirea laptelui</p> <p>Cum se realizează și mențin <b>parametrii de răcire</b> la valorile stabilite.</p> <p>Cum se verifică și monitorizează <b>temperatura laptelui răcit</b>, pe tot parcursul operației de răcire.</p>	<p>Atenție Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Meticulozitate Curățenie</p>



## OPERATOR CENTRU DE RĂCIRE LAPTE

		<p>Cum se efectuează cu abilitate toate manevrele necesare.</p> <p>Cum se intervine în procesul de răcire , atunci când este cazul.</p> <p>Cum se rezolvă micile probleme de întreținere a utilajelor intervenite în procesul de răcire</p>	
<p>3.Verifică laptele răcit.</p>	<p>3.1.Verifică <b>parametrii de răcire</b> ai laptelui stabiliți conform <b>instrucțiunilor de lucru.</b></p> <p>3.2. Parametrii laptelui răcit trebuie să corespundă <b>specificațiilor tehnice de produs.</b></p> <p>3.3. Rezultatele verificării sunt înregistrate adecvat în documentele corespunzătoare.</p>	<p>Cum se respectă <b>temperaturile de răcire conform instrucțiunilor de lucru.</b></p> <p>Cum se prelevează probe de lapte racit.</p> <p>Cum și când soluționează <b>neconformitățile</b> minore în procesul de răcire a laptelui.</p> <p>Cum sunt comunicate <b>neconformitățile</b> superiorului ierarhic sau <b>persoanelor abilitate</b> conform procedurilor interne</p> <p>Cum se aplică corecțiile necesare rezolvării <b>neconformităților.</b></p>	<p>Atenție</p> <p>Responsabilitate</p> <p>Rigurozitate</p> <p>Profesionalism</p> <p>Meticulozitate</p> <p>Curățenie</p>

**Gama de variabile:**

- **Materia primă** : lapte .
- **Echipamente de răcire** : vane de răcire lapte, răcitor plan tubular, răcitor de imersie în bidoane/canistre, schimbător de căldură cu plăci, etc.
- **Agenți de răcire** : agenți frigorifici, apă rece sau răcită, apă gheață, saramură, etc.
- **Parametrii de răcire** : temperatura de răcire.
- **Documente specifice** : fișa de monitorizare a temperaturii.
- **Cerințe în vigoare:** norme, regulamente, instrucțiuni de lucru ,proceduri interne, norme de igienă și siguranță a alimentelor, norme de siguranță și securitate în muncă etc.
- **Neconformități:** parametrii de răcire ai laptelui necorespunzători, echipamente nefuncționale, neetalonate, neigienizate, etc.
- **Persoane abilitate:** superiorul tehnic sau superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne.

**Tehnici de evaluare recomandate:**

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă în condiții reale de muncă.
- Test oral sau scris.

**OPERATOR CENTRU DE RĂCIRE LAPTE**

<b>DEPOZITAREA LAPTELUI</b>		Coduri de referință	
<b>Descrierea unității de competență</b> Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare operatorului centru de răcire lapte pentru a asigura respectarea parametrilor de depozitare ai laptelui și a normelor de igienă și siguranță a alimentelor		<b>NIVELUL UNITĂȚII 2</b>	
<b>Elemente de competență</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare</b>
1.Transportă laptele răcit.	1.1.Laptele răcit este transportat cu respectarea <b>instrucțiunilor de lucru/procedurilor interne specifice</b> echipamentului de transport din dotare, în funcție de tipul produsului transportat. 1.2.Transportul se realizează după o atentă verificare prealabilă a stării de funcționare a echipamentelor de transport. 1.3.Transportul se realizează cu respectarea strictă a <b>normelor de igienă și</b>	<b><u>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</u></b> Cum se verifică starea de igienă a spațiilor și echipamentelor de lucru. Cum se verifică funcționarea echipamentelor folosite. Cum se respectă procedurile interne, normele specifice în vigoare privind depozitarea laptelui. Cum se înregistrează cantitățile de lapte depozitate în documentele specifice.	Atenție Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Meticulozitate Curățenie Atenție distributivă

## OPERATOR CENTRU DE RĂCIRE LAPTE

	<b>siguranță a alimentelor.</b>	Cum se folosesc noțiunile elementare de matematică. Cum se păstrează aria de lucru în condiții optime de igienă.	
2.Manipulează laptele răcit.	<p>2.1.Laptele răcit se manipulează cu atenție,conform instrucțiunilor de lucru/procedurilor interne, cu respectarea normelor de siguranță a alimentelor și de securitate în muncă.</p> <p>2.2.Manipularea laptelui răcit se realizează utilizând echipamentul de manipulare corespunzător tipului de produs transportat,cu respectarea normelor de igienă și siguranță alimentară.</p> <p>2.3. Transportul se efectuează numai după o atentă verificare a stării de igienă a echipamentelor utilizate.</p>	<p><b><u>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</u></b></p> <p>Cum se verifică starea de igienă a spațiilor și echipamentelor de lucru.</p> <p>Cum se verifică funcționarea echipamentelor folosite</p> <p>Cum se respectă procedurile interne, normele specifice în vigoare privind manipularea laptelui</p> <p>Cum se păstrează aria de lucru în condiții optime de igienă.</p>	
3.Depozitează laptele răcit.	<p>3.1.Depozitarea produselor se realizează după o identificare prealabila atentă a acestora, conform tipului și caracteristicilor produselor de depozitat.</p> <p>3.2. Modul de depozitare este ales în</p>	<p><b>• <u>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</u></b></p> <p>Cum se verifică starea de igienă a spațiilor și <b>echipamentelor</b> de</p>	

## OPERATOR CENTRU DE RĂCIRE LAPTE

	<p>funcție de tipul de produs, cu respectarea parametrilor de depozitare.</p> <p>3.3. Depozitarea se realizează în spații special destinate, după o verificare prealabilă a stării de igienă a spațiilor și a echipamentelor de lucru.</p> <p>3.4. Depozitarea produselor este efectuată pe loturi, conform instrucțiunilor de lucru/procedurilor interne.</p> <p>3.5. Depozitarea se realizează în funcție de cantitățile produselor depozitate, cu respectarea timpilor de depozitare și a principiului FIFO.</p>	<p>lucru</p> <p>Cum se verifică funcționarea <b>echipamentelor</b> folosite</p> <p>Cum se depozitează laptele răcit conform <b>procedurilor/normelor specifice în vigoare</b></p> <p>Cum se înregistrează în <b>documentele specifice</b> datele corespunzătoare fecărui lot de lapte răcit.</p> <p>Cum se utilizează noțiunile elementare de matematică la înregistrarea datelor privind laptele.</p>	
		<p>Cum se păstrează aria de lucru în condiții optime de igienă</p> <p>Cum se aplică <b>normele de securitate și sănătate în muncă</b></p> <p>Când și cum se informează <b>superiorul ierarhic</b> conform</p>	

## OPERATOR CENTRU DE RĂCIRE LAPTE

		<b>procedurilor interne</b>  Cum se soluționează <b>neconformitățile</b> conform <b>procedurilor interne</b>	
<b>Gama de variabile:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Echipamente de depozitare</b> : vane de răcire lapte, tancuri izoterme, bidoane de aluminiu, bidoane de inox, etc.</li><li>• <b>Parametrii de depozitare</b> : temperatura.</li><li>• <b>Documente specifice</b> : fișa de monitorizare a temperaturii.</li><li>• <b>Cerințe în vigoare:</b> norme, regulamente, instrucțiuni de lucru ,proceduri interne, norme de igienă și siguranță a alimentelor, norme de siguranță și securitate în muncă etc.</li><li>• <b>Neconformități:</b> parametrii de răcire ai laptelui necorespunzatori, echipamente nefuncționale, neetalonate, neigienizate, etc</li><li>• <b>Persoane abilitate:</b> superiorul tehnic sau superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne.</li></ul>			
<b>Tehnici de evaluare recomandate:</b> Metodele de evaluare corespunzătoare sunt: <ul style="list-style-type: none"><li>• Observația directă în condiții reale de muncă.</li><li>• Test oral sau scris.</li></ul>			

**OPERATOR CENTRU DE RĂCIRE LAPTE**

<b>LIVRAREA LAPTELUI RĂCIT</b>			Coduri de referință
<b>Descrierea unității de competență</b> Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare operatorului centru de răcire lapte pentru a realiza măsurarea cantității și expedierea laptelui răcit.			<b>NIVELUL UNITĂȚII 2</b>
<b>Elemente de competență</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare</b>
<b>1.Recoltează probele de lapte.</b>	1.1. Calitatea laptelui este verificată prin analize organoleptice și fizico-chimice, din probele prelevate corespunzătoare fiecărui lot în parte, ce urmează a fi livrat. 1.2. Parametrii de calitate ai laptelui corespund cu cei din standarde / specificații tehnice. 1.3. Prelevarea probelor de lapte se realizează conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.	• <b>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</b> Cum este verificată calitatea laptelui din punct de vedere <b>organoleptic</b> . Cum sunt verificați <b>parametrii fizico-chimici</b> ai laptelui și cum se încadrează în valorile prevazute în <b>standarde / specificații tehnice</b> . Cum se <b>prelevează probele</b> . Ce <b>documente</b> sunt folosite la livrarea loturilor de lapte.	Atenție Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Acuratețe Operativitate

## OPERATOR CENTRU DE RĂCIRE LAPTE

<p>2. Măsoară cantitatea de lapte livrat</p>	<p>2.1. Determinarea cantitativă a loturilor de lapte se realizează prin măsurare volumetrică sau gravimetrică.</p> <p>2.2. Măsurarea cantitativă a loturilor de lapte se realizează conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p>	<p>Cum se măsoară <b>volumetric/gravimetric</b> loturile de lapte.</p> <p>Cum se verifică starea de igienă a <b>echipamentelor din dotare</b>.</p> <p>Cum se folosesc <b>echipamentele din dotare</b>.</p> <p>Cum se înregistrează <b>valorile măsurate</b> în documentele</p>	
<p>3. Predă laptele</p>	<p>3.1. Predarea laptelui se realizează, cu atenție, prin înscrierea parametrilor lotului de lapte răcit livrat în avizele de însoțire și certificatele de calitate care însoțesc acest lot de lapte și compararea acestor parametri cu cei stabiliți în specificațiile tehnice pentru laptele crud.</p> <p>3.2. Neconformitățile sunt comunicate superiorului ierarhic verbal sau în scris, conform procedurilor interne.</p> <p>3.3. Soluționează eficient neconformitățile minore, când acest lucru este posibil.</p>	<p>specifice.</p> <p>Cum se realizează identificarea <b>neconformităților</b> prin compararea parametrilor înscrși în <b>avizele de însoțire / certificatele de calitate</b>, care însoțesc loturile de lapte, cu cei stabiliți prin <b>specificațiile tehnice</b> pentru loturile de lapte livrate.</p> <p>Cum sunt comunicate</p>	



## OPERATOR CENTRU DE RĂCIRE LAPTE

		<b>neconformitățile superiorului ierarhic conform procedurilor interne</b> Cum și când soluționează <b>neconformitățile</b> minore.	
<b>Gama de variabile:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Parametrii de calitate ai laptelui</b> : densitate, aciditate(pH), conținut de grăsime, temperatură, grad de impurificare, punct de congelare, etc..</li><li>• <b>Echipamente de măsurare:</b> măsură cu flotor, galactometre, debitmetre, etc.</li><li>• <b>Aparatură de laborator:</b> sondă pentru recoltarea laptelui, etc.</li><li>• <b>Tipuri de documente:</b> note de cântar, procese verbale de predare-primire, bon de ieșire a laptelui, aviz de însoțire a mărfii, etc.</li><li>• <b>Cerințe în vigoare:</b> regulamente, proceduri interne, standarde de calitate / specificații tehnice, regulile de igienă și siguranță a alimentelor, legislația în vigoare, etc.</li><li>• <b>Persoane abilitate:</b> superiorul tehnic sau superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne.</li><li>• <b>Neconformități:</b> parametrii de calitate ai laptelui necorespunzatori, echipamente nefuncționale, neetalonate, neigienizate, etc</li></ul>			
<b>Tehnici de evaluare recomandate:</b> Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:			

## OPERATOR CENTRU DE RĂCIRE LAPTE

---

- Observația directă în condiții reale de muncă.
- Test oral sau scris.