

Standard ocupațional:

Pasteurizator produse lactate

În sectorul: *Industria alimentară, a băuturilor și a tutunului*

Cod:.....

Data aprobării: 12.12.2008

Denumirea document electronic: SO_Pasteurizator produse lactate

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: 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

Verificator standard ocupațional:

Denumire AO : AO_Pasteurizator produse lactate

Data AO: mai 2008.

Responsabilitatea pentru conținutul acestui standard ocupațional revine Comitetului sectorial.

Data validării: 20.11.2008

Comisia de validare: Adrian Marin – președinte comisie
Ruxandra Stănică
Valentin Blănaru

Descrierea ocupației

Ocupația se aplică lucrătorilor care își desfășoară activitatea 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 pasteurizator, 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 pasteurizator produse lactate în vederea desfășurării activității.

Competențe specifice ocupației: recepția laptelui, normalizarea laptelui și a smântânii, pasteurizarea laptelui și a smântânii și depozitarea laptelui și a smântânii 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 pasteurizare 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 ridicată, 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 pasteurizatorului, la locul de muncă.

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

PASTEURIZATOR PRODUSE LACTATE

APLICAREA NORMELOR DE SECURITATE ȘI SĂNĂTATE ÎN MUNCĂ				Coduri de referință FU1
<p>Descriere</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>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	
1. Aplică normele de securitate și sănătate în muncă	<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</p>	<p><u>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</u></p> <p>Cum se efectuează activitățile 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>Atenție</p> <p>Responsabilitate</p> <p>Spirit de observație</p> <p>Operativitate</p> <p>Grija pentru sine și pentru ceilalți</p>	

PASTEURIZATOR PRODUSE LACTATE

	<p>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>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>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 deficiențelor constatate în aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă.</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>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,</p>		

PASTEURIZATOR PRODUSE LACTATE

	<p>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>Gama de variabile.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Echipament de protecție individual: halat, pantalon și bluză, bonetă, mănuși, cizme de cauciuc, pufoaică, căciulă, etc. • Echipamente și materiale de stingere a incendiilor: extincatoare cu praf și CO2, hidranți și guri de hidranți, nisip, găleți, lopeți, etc. • Situații de risc/pericole: arsuri termice, chimice, șoc caloric, de natură mecanică, electrocutări, afectarea vederii (corpuri străine), intoxicații, scăpări de gaze, etc. • Deficiențe: echipamente de protecție necorespunzătoare, echipamente nefuncționale, accidente în timpul lucrului, etc. • Cerințe în vigoare: norme, legislație emisă de autoritățile abilitate, regulamente, proceduri interne, etc. • Persoane abilitate: superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele / procedurile interne. 			
<p>Tehnici de evaluare recomandate:</p> <p>Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Observația directă în condiții reale de muncă. • Test oral sau scris. 			

PASTEURIZATOR PRODUSE LACTATE

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

PASTEURIZATOR PRODUSE LACTATE

	<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, 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>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 echipamentelor din dotare, în conformitate cu regulamentele/procedurile interne și normele în vigoare</p> <p>Cum se realizează identificarea și eliminarea deficiențelor normelor de protecție a mediului, în vederea prevenirii</p>	

PASTEURIZATOR PRODUSE LACTATE

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

PASTEURIZATOR PRODUSE LACTATE

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.

PASTEURIZATOR PRODUSE LACTATE

ORGANIZAREA ACTIVITĂȚII PROPRII			Coduri de referință
<p>Descriere</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>NIVELUL UNITĂȚII</p> <p>2</p>
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
<p>1 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><u>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</u></p> <p>Cum se identifică obiectivele de realizat în funcție de specificul activității 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 flux normal de activități.</p>	<p>Atenție</p> <p>Responsabilitate</p> <p>Profesionalism</p> <p>Spirit de observație</p> <p>Indemânare</p> <p>Operativitate</p> <p>Acuratețe</p>

PASTEURIZATOR PRODUSE LACTATE

<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 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 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>Cum este verificată starea de</p>	
--	--	---	--

PASTEURIZATOR PRODUSE LACTATE

<p>3 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>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 procesul tehnologic</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 echipamentelor și utilajelor</p> <p>Cum se realizează raportarea în timp util, către persoanele abilitate a deficiențelor majore constatate, conform regulamentelor /procedurilor interne</p>	
------------------------------------	--	--	--

Gama de variabile

- **Materii prime, materiale auxiliare:** lapte și smântână.
- **Procesul tehnologic/activități:** recepția laptelui, normalizarea laptelui și a smântânii, pasteurizarea laptelui și smântânii și depozitarea laptelui și smântânii.
- **Utilaje, echipamente și ustensile de lucru:** vane inox, tancuri inox, instalații de pasteurizare, sterilizare, pompe, separatoare centrifugale, omogenizatoare, dezaeratoare, etc.
- **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.

PASTEURIZATOR PRODUSE LACTATE

APLICAREA NORMELOR DE IGIENĂ ȘI DE SIGURANȚA ALIMENTELOR			Coduri de referință
Descriere Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pentru aplicarea normelor de igienă și siguranța alimentelor, pe parcursul desfășurării întregului proces tehnologic. Unitatea se aplică tuturor ocupațiilor din industria alimentară.			NIVELUL UNITĂȚII 2
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
1. Aplică normele de igienă individuală și de menținere a stării de sănătate	1.1. Menținerea igienei individuale se face cu respectarea permanentă a normelor în vigoare. 1.2. Menținerea stării de sănătate se realizează conform normelor și procedurilor în vigoare 1.3. Menținerea igienei echipamentului de protecție se face conform normelor în vigoare, a regulamentelor/ procedurilor interne.	<u>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</u> 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	Atenție Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Meticulozitate Curățenie
	2 Verifică igienizarea spațiilor de lucru	2.1. Verificarea igienizării corecte a spațiilor de lucru se face în mod planificat, conform	

PASTEURIZATOR PRODUSE LACTATE

	<p>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>procedurilor interne. Cum, când și de ce se verifică igienizarea spațiilor de lucru conform regulamentelor/ procedurilor interne</p> <p>Cum și în ce documente sunt înregistrate observațiile</p> <p>Cum și când se raportează persoanelor abilitate deficiențele constatate în igienizarea spațiilor de lucru, conform regulamentelor /procedurilor interne</p>	
--	--	---	--

PASTEURIZATOR PRODUSE LACTATE

<p>3. 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 verificării 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 echipamentelor de lucru conform regulamentelor/ procedurilor interne.</p> <p>Cum se realizează verificarea igienizării echipamentelor de lucru conform regulamentelor/ 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, pufoaică, cizme, mănuși, ochelari de protecție, 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:

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

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

PASTEURIZATOR PRODUSE LACTATE

ÎNTOCMIREA DOCUMENTELOR SPECIFICE			Coduri de referință FU5
<p>Descriere</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>NIVELUL UNITĂȚII</p> <p>2</p>
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
<p>1 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>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</u></p> <p>În ce fel este identificat documentul.</p> <p>Cum se analizează documentul în vederea stabilirii etapelor de completare.</p>	<p>Atenție</p> <p>Responsabilitate</p> <p>Rigurozitate</p> <p>Profesionalism</p> <p>Operativitate</p> <p>Acuratețe</p>
<p>2 Completează documentele</p>	<p>2.1. Datele obținute reflectă realitatea și sunt corect colectate, în etapa de lucru în care se află.</p>	<p>Cum se completează corect și lizibil documentele.</p>	

PASTEURIZATOR PRODUSE LACTATE

	<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>Cum se completează în timp util documentele.</p>	
<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>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:** bon de recepție, fișe de recepție, note de cântar, procese verbale de predare-primire, bon de ieșire, rapoarte de producție, fișa de monitorizare a temperaturii de pasteurizare, etc.
- **Etape de lucru:** recepția laptelui, normalizarea laptelui și a smântânii, pasteurizarea laptelui și a smântânii și depozitarea laptelui și smântânii.
- **Date:** cantitate lapte și smântână, temperatură, presiune, densitate, pH(aciditate), conținut de grăsime, conținut de substanță uscată, conținut de proteine, grad de impurificare, 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:** fax, exemplar hârtie, etc.

Tehnici de evaluare recomandate:

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

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

PASTEURIZATOR PRODUSE LACTATE

RECEPȚIA LAPTELUI			Coduri de referință FU 37
Descrierea unității de competență Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pasteurizatorului de produse lactate pentru a determina parametrii cantitativi și calitativi ai laptelui recepționat.			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.Recoltează probele de lapte.	1.1. Calitatea laptelui este verificată prin analize organoleptice și fizico-chimice, din probele prelevate corespunzătoare fiecarui lot în parte. 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.	• <u>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</u> Cum este verificată calitatea laptelui din punct de vedere organoleptic. Cum sunt verificați parametrii fizico-chimici ai laptelui și cum se încadrează în valorile prevazute în standarde / specificații tehnice. Cum se prelevează probele.	Atenție Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Acuratețe Operativitate

PASTEURIZATOR PRODUSE LACTATE

		<p>Cum se realizează recepția cantitativă a laptelui conform procedurilor interne</p> <p>Ce documente sunt folosite la recepția cantitativă a loturilor de lapte.</p> <p>Cum se realizează recepția cantitativă a loturilor de lapte, pe baza documentelor de însoțire.</p> <p>Cum se măsoară volumetric/gravimetric loturile 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>Cum se verifică starea de igienă a echipamentelor din dotare.</p> <p>Cum se folosesc echipamentele din dotare.</p> <p>Cum se înregistrează valorile măsurate în documentele specifice.</p>	

PASTEURIZATOR PRODUSE LACTATE

		<p>Cum se realizează identificarea neconformităților prin compararea parametrilor înscriși în avizele de însoțire / certificatele de calitate, care</p>	
<p>3. Identifică neconformități</p>	<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>însoțesc loturile de lapte, cu cei stabiliți prin specificațiile tehnice pentru loturile de lapte recepționate.</p> <p>Cum sunt comunicate neconformitățile superiorului ierarhic conform procedurilor interne</p> <p>Cum și când soluționează neconformitățile minore.</p>	

PASTEURIZATOR PRODUSE LACTATE

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**: măsură cu flotor, 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 necorespunzatori, 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.

PASTEURIZATOR PRODUSE LACTATE

NORMALIZAREA LAPTELUI ȘI A SMÂNTÂNII		Coduri de referință FU 38	
<p>Descrierea unității de competență</p> <p>Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pasteurizatorului de produse lactate pentru a realiza activitățile de degresare și normalizare a laptelui și smântânii.</p> <p>Unitatea presupune utilizarea și menținerea echipamentelor de degresare a laptelui în condiții corespunzătoare de igienă.</p>		<p>NIVELUL UNITĂȚII</p> <p>2</p>	
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
1. Efectuează degresarea laptelui.	<p>1.1.Loturile de lapte recepționat se degresează respectând procedurile și instrucțiunile de lucru.</p> <p>1.2.Activitatea de degresare a laptelui se execută cu respectarea normelor de sănătate și siguranță în muncă.</p> <p>1.3.Separatorul centrifugal funcționează la parametri stabiliți în instrucțiunile de lucru.</p>	<p>• <u>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</u></p> <p>Cum se folosesc echipamentele de degresare a laptelui din dotare.</p> <p>Cum se verifică starea de igienă a echipamentelor de lucru.</p> <p>Cum se păstrează aria de lucru în condiții optime de igienă.</p> <p>Cum și unde se depozitează deșeurile în conformitate cu</p>	<p>Atenție</p> <p>Responsabilitate</p> <p>Rigurozitate</p> <p>Profesionalism</p> <p>Meticulozitate</p> <p>Curățenie</p>

PASTEURIZATOR PRODUSE LACTATE

		<p>normele specifice în vigoare. Cum se inițiază procesul de producție automat, acolo unde este cazul. Cum se intervine în procesul de producție , dacă este cazul. Cum se verifică și se monitorizează parametrii produselor intermediare rezultate (temperatură, conținut de grăsime) Cum se prelevează probe. Cum se rezolvă micile probleme apărute. Cum se respectă procedurile și instrucțiunile de lucru. Cum sunt comunicate neconformitățile superiorului ierarhic sau persoanelor abilitate conform procedurilor interne Cum și când soluționează neconformitățile minore.</p>	
<p>2.Răcește smântâna crudă rezultată din separator.</p>	<p>2.1.Loturile de smântână rezultate din degresare se răcesc respectând normele de igienă și siguranță a alimentelor. 2.2..Loturile de smântână rezultate din degresare se răcesc respectând parametrii de răcire stabiliți de instrucțiunile de lucru.</p>	<p>• <u>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</u> Cum se verifică și se folosesc echipamentele din dotare.</p>	

PASTEURIZATOR PRODUSE LACTATE

	<p>2.3. Activitatea de răcire a smântânii rezultate din degresarea laptelui se execută cu respectarea normelor de sănătate și siguranță în muncă.</p>	<p>Cum se verifică starea de igienă a echipamentelor de lucru.</p> <p>Cum se pune în funcțiune instalația de răcire.</p> <p>Cum se setează parametrii de răcire ai smântânii.</p> <p>Cum se prelevează probe</p> <p>Cum se controlează procesul de răcire.</p> <p>Cum se păstrează aria de lucru în condiții optime de igienă.</p> <p>Cum se intervine în procesul de răcire , dacă este cazul.</p> <p>Cum se verifică și se monitorizează parametrii smântânii răcite.</p> <p>Cum se rezolvă micile probleme apărute.</p> <p>Cum se respectă procedurile și instrucțiunile de lucru.</p> <p>Cum sunt comunicate neconformitățile superiorului ierarhic sau persoanelor abilitate conform procedurilor</p>	
--	---	--	--

PASTEURIZATOR PRODUSE LACTATE

		interne Cum și când soluționează neconformitățile minore	
3. Realizează normalizarea laptelui și a smântânii.	<p>3.1 Normalizarea laptelui și a smântânii se realizează prin setarea corectă a parametrilor conform specificațiilor tehnice de produs.</p> <p>3.2 Normalizarea laptelui și a smântânii se efectuează în funcție de parametrii de calitate ai materiei prime folosite, prin modificarea cu promptitudine a parametrilor tehnologici.</p> <p>3.3 Normalizarea laptelui și a smântânii se realizează cu respectarea normelor de igienă și de siguranță a alimentelor.</p>	<p>• <u>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</u></p> <p>Cum se verifică și cum se folosesc echipamentele de lucru.</p> <p>Cum se verifică starea de igienă a spațiilor și echipamentelor de lucru.</p> <p>Cum se aplică cunoștințele de calcul tehnologic privind normalizarea laptelui și a smântânii.</p> <p>Cum se determină valorile parametrilor semifabricatelor normalizate și cum se compară cu valorile standardizate.</p> <p>Cum se corectează parametrii</p>	<p>Atenție</p> <p>Responsabilitate</p> <p>Rigurozitate</p> <p>Profesionalism</p> <p>Meticulozitate</p> <p>Curățenie</p>

PASTEURIZATOR PRODUSE LACTATE

		<p>semifabricatelor la parametrii standardizați menționați în specificațiile tehnice de produs.</p> <p>Cum se realizează traseele necesare prin manevrele prevăzute în instrucțiunile de lucru.</p> <p>Cum se respectă procedurile de lucru referitoare la normalizarea laptelui și a smântânii.</p> <p>Cum se menține aria de lucru în condiții optime de igienă.</p> <p>Cum se respectă valorile standardizate ale parametrilor conform instrucțiunilor tehnologice.</p> <p>Cum se verifică și monitorizează parametrii laptelui și ai smântânii normalizate pe tot parcursul normalizării.</p> <p>Cum se prelevează probe.</p> <p>Cum se identifică</p>	
--	--	---	--

PASTEURIZATOR PRODUSE LACTATE

		<p>neconformitățile.</p> <p>Cum și când soluționează neconformitățile minore.</p> <p>Cum sunt comunicate neconformitățile superiorului ierarhic sau persoanelor abilitate conform procedurilor interne.</p>	
<p>3. Verifică normalizarea laptelui și a smântânii.</p>	<p>3.1. Parametrii laptelui degresat, normalizat, respectiv smântânii sunt verificați permanent, cu responsabilitate.</p> <p>3.2. Parametrii laptelui / smântânii normalizate trebuie să corespundă specificațiilor tehnice de produs.</p> <p>3.3. Rezultatele verificării sunt înregistrate adecvat în documentele corespunzătoare.</p>		

PASTEURIZATOR PRODUSE LACTATE

Gama de variabile:

- **Materia primă** : laptele și smântâna.
- **Semifabricate**: laptele și smântâna normalizate.
- **Echipamente de lucru** : vane, tancuri inox, instalații de pasteurizare, sterilizare, pompe, separatoare centrifugale, omogenizatoare, dezaeratoare, etc.
- **Parametrii tehnologici** : conținutul de grăsime a laptelui și smântânii normalizate, densitate, aciditate, etc.
- **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**: parametri de normalizare ai laptelui și smântânii necorespunzatori, 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.

PASTEURIZATOR PRODUSE LACTATE

PASTEURIZAREA LAPTELUI ȘI A SMÂNTÂNII		Coduri de referință FU 40	
<p>Descrierea unității de competență</p> <p>Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pasteurizatorului de produse lactate pentru a realiza activitățile de pregătire a echipamentelor de pasteurizare, precum și de omogenizare, dezaerare și pasteurizare a laptelui și smântânii.</p> <p>Unitatea presupune utilizarea și menținerea echipamentelor de pasteurizare în condiții optime de lucru și remedierea eventualelor neconformități apărute în procesul tehnologic.</p>		<p>NIVELUL UNITĂȚII</p> <p>2</p>	
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
1 Pregătește echipamentele de pasteurizare.	<p>1.1. Parametrii de pasteurizare sunt setați atent în funcție de parametrii de calitate ai materiei prime utilizate.</p> <p>1.2. Regimul de pasteurizare (timp /temperatură) se stabilește în funcție de tipul produsului finit.</p> <p>1.3. Parametrii de pasteurizare sunt stabiliți în funcție de instalațiile în care are loc procesul.</p> <p>1.4. Informarea promptă a superiorului ierarhic conform procedurilor interne,</p>	<p>• <u>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</u></p> <p>Cum se verifică starea de igienă a spațiilor și echipamentelor de lucru</p> <p>Cum se verifică funcționarea echipamentelor folosite la pasteurizare.</p> <p>Cum se reglează și cum se</p>	<p>Atenție</p> <p>Responsabilitate</p> <p>Rigurozitate</p> <p>Profesionalism</p> <p>Meticulozitate</p> <p>Curățenie</p> <p>Atenție distributivă</p>

PASTEURIZATOR PRODUSE LACTATE

	<p>la depistarea eventualelor neconformități.</p> <p>1.5. Soluționarea neconformităților minore, când acest lucru este posibil, prin aplicarea corecțiilor, conform procedurilor interne.</p>	<p>setează echipamentele de pasteurizare în funcție de parametrii materiei prime și a produsului finit.</p> <p>Cum se pun în funcțiune și cum se folosesc echipamentele din dotare.</p> <p>Cum se curăță și cum se întrețin echipamentele de pasteurizare în conformitate cu normele și regulile în vigoare.</p> <p>Cum se soluționează neconformitățile conform procedurilor interne</p>	
<p>2. Omogenizează laptele/smântâna.</p>	<p>2.1. Parametrii de omogenizare sunt stabiliți conform produsului finit ce urmează a fi fabricat.</p> <p>2.2. Echipamentele de omogenizare funcționează la parametrii stabiliți în funcție de materia primă utilizată.</p> <p>2.3. Parametrii de omogenizare sunt urmăriți, menținuți și monitorizați continuu, pe toată durata omogenizării.</p>	<p>Cum se pun în funcțiune și cum se folosesc echipamentele de omogenizare.</p> <p>Cum se inițiază procesul de omogenizare.</p> <p>Cum se exploatează corespunzător omogenizatorul din dotare prin efectuarea tuturor reglajelor necesare la pornire și în timpul funcționării.</p> <p>Cum se setează parametrii de</p>	

PASTEURIZATOR PRODUSE LACTATE

	<p>2.4. Neconformitățile apărute pe parcursul procesului de omogenizare sunt remediate cu promptitudine.</p>	<p>omogenizare ai laptelui / smântânii, conform instrucțiunilor tehnologice, în ambele trepte de omogenizare, dacă este cazul. Cum se realizează și cum se mențin parametrii de omogenizare la valorile stabilite pe tot parcursul procesului de omogenizare. Cum se rezolvă neconformitățile minore intervenite.</p>	
<p>3.Dezaerează laptele/smântâna.</p>	<p>3.1.Dezaeratorul din cadrul instalației de pasteurizare funcționează la parametrii stabiliți în instrucțiunile de lucru. 3.2. Parametrii de dezaerare sunt setați în funcție de produsul finit rezultat. 3.3. Parametrii de dezaerare sunt urmăriți, menținuți și monitorizați continuu, pe toată durata dezaerării.</p>	<p>Cum se exploatează corespunzător dezaeratorul, din cadrul instalației de pasteurizare, prin efectuarea tuturor reglajelor necesare pe tot parcursul procesului de pasteurizare. Cum se intervine în procesul de dezaerare, dacă este cazul.</p>	
<p>4.Urmărește parametrii de pasteurizare.</p>	<p>4.1.Parametrii de pasteurizare sunt realizați și menținuți la valorile stabilite în instrucțiunile tehnologice, prin manevre adecvate. 4.2. Parametrii de pasteurizare sunt</p>	<p>Cum se inițiază procesul de pasteurizare. Cum se setează parametrii de pasteurizare ai laptelui/smântânii în funcție de calitatea materiei prime și de</p>	

PASTEURIZATOR PRODUSE LACTATE

	<p>urmăriți și monitorizați continuu, pe toată durata pasteurizării.</p> <p>4.3. Neconformitățile apărute pe parcursul procesului de pasteurizare sunt remediate cu promptitudine.</p>	<p>instrucțiunile tehnologice.</p> <p>Cum se procesează laptele/smântâna în conformitate cu procedurile de lucru.</p> <p>Cum se realizează și mențin parametrii de pasteurizare la valorile stabilite.</p> <p>Cum se verifică și monitorizează temperatura laptelui/smântânii pasteurizate, pe tot parcursul operației de pasteurizare.</p> <p>Cum se efectuează cu abilitate toate manevrele necesare.</p> <p>Cum se păstrează aria de lucru în condiții optime de igienă.</p> <p>Cum se intervine în procesul de pasteurizare , atunci când este cazul.</p> <p>Cum se intervine pentru a rezolva micile probleme intervenite.</p> <p>Cum se desfășoară activități de întreținere minimă a utilajelor.</p> <p>Cum se prelevează probele.</p> <p>Cum se identifică neconformitățile.</p> <p>Cum se aplică corecțiile necesare rezolvării neconformităților.</p>	
--	---	--	--

PASTEURIZATOR PRODUSE LACTATE

<p>5. Răcește laptele/smântâna pasteurizate</p>	<p>5.1. Parametrii de răcire ai laptelui/smântânii sunt realizați și menținuți la valorile stabilite în instrucțiunile tehnologice, prin manevre adecvate.</p> <p>5.2. Parametrii de răcire ai laptelui și smântânii pasteurizate sunt urmăriți și monitorizați continuu, pe toată durata răcirii.</p> <p>5.3. Neconformitățile apărute pe parcursul procesului de răcire sunt remediate cu promptitudine.</p>	<p>Cum se respectă temperaturile de răcire, conform instrucțiunilor tehnologice.</p> <p>Cum se verifică și monitorizează temperatura de răcire a laptelui/smântânii pasteurizate pe tot parcursul procesului de răcire.</p> <p>Cum se prelevează probe.</p> <p>Cum se identifică neconformitățile.</p> <p>Cum se aplică corecțiile necesare rezolvării neconformităților.</p>	
<p>Gama de variabile:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Echipamente de pasteurizare : vane pentru pasteurizare de lungă durată , pasteurizatoare cu plăci, instalații de vacreație, instalații de sterilizare UHT (cu încălzire directă sau indirectă), instalații de pasteurizare/sterilizare la presiune înaltă , prin efect indirect Joule , etc. • Parametrii de pasteurizare : temperatura de pasteurizare, timpul de menținere. • Echipamente de omogenizare : omogenizatoare într-o treaptă sau în două trepte de omogenizare. • Parametrii de omogenizare : temperatura de preîncălzire, presiunea de omogenizare în ambele trepte de omogenizare. • Parametrii de dezaerare : vidul creat în instalația de dezaerare. • Documente specifice : fișa de monitorizare a pasteurizării, fișa de efectuare a spălărilor și de predare a schimburilor. • 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. 			

PASTEURIZATOR PRODUSE LACTATE

- **Neconformități:** parametrii de pasteurizare a laptelui/smântânii 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.

PASTEURIZATOR PRODUSE LACTATE

DEPOZITAREA LAPTELUI ȘI A SMÂNTÂNII			Coduri de referință FU 41
Descrierea unității de competență Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pasteurizatorului produse lactate pentru a asigura respectarea parametrilor de depozitare a laptelui și a smântânii și a normelor de igienă și siguranță a alimentelor.			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. Transportă laptele și smântâna.	1.1.Produsele sunt transportate cu respectarea instrucțiunilor de lucru/procedurilor interne specifice 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 normelor de igienă și siguranță a alimentelor.	<u>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</u> 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 transportul laptelui/smântânii. Cum se înregistrează cantitățile de lapte/smântână depozitate în documentele specifice. Cum se folosesc noțiunile elementare de matematică. Cum se pastrează aria de lucru în condiții optime de igienă.	Atenție Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Meticulozitate Curățenie Atenție distributivă

PASTEURIZATOR PRODUSE LACTATE

<p>2.Manipulează laptele și smântâna.</p>	<p>2.1.Produsele 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 produselor 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><u>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</u></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/smântânii</p> <p>Cum se pastrează aria de lucru în condiții optime de igienă.</p>	
<p>3. Depozitează laptele și smântâna.</p>	<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 funcție de tipul de produs, cu respectarea parametrilor de depozitare.</p> <p>3.3. Depozitarea se realizează în spații</p>	<p><u>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</u></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 depozitarea laptelui/smântânii.</p> <p>Cum se înregistrează cantitățile</p>	

PASTEURIZATOR PRODUSE LACTATE

	<p>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>de lapte/smântână depozitate în documentele specifice.</p> <p>Cum se folosesc noțiunile elementare de matematică.</p> <p>Cum se pastrează aria de lucru în condiții optime de igienă.</p>	
<p>Gama de variabile:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parametrii de calitate ai laptelui : temperatura, aciditatea, pH-ul. • Echipe de depozitare a laptelui/smântânii: vane de răcire, tancuri izoterme, etc. • Documente specifice: fișa de monitorizare a temperaturii, 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: parametrii de calitate ai laptelui necorespunzători, echipamente nefuncționale, neetalonate, neigienizate, etc 			

PASTEURIZATOR PRODUSE LACTATE

Tehnici de evaluare recomandate:

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

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