

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

STANDARD OCUPATIONAL

Ocupația: Preparator băuturi răcoritoare

Domeniul: Industria alimentară, a băuturilor și tutunului

București 1999

Unitatea pilot:

S.C. CICO S.A. București

Coordonator proiect standard ocupațional:

Sorin Cace

Membrii echipei de redactare a standardului ocupațional:

Melania Cornilă, inginer, S.C. CICO S.A. București

Elvira Gabriela Arion, inginer, S.C. COCPCIA S.A., București

Referenți de specialitate:

Mihai Crișu, inginer, COCPCIA S.A.

Constantin Mihăiescu, economist, S.C. COCPCIA S.A.

Standard aprobat COSA la data de 07-01-1999

Cod COSA: I - 137

© copyright 1999 , COSA - U.C.S.T.

Toate drepturile asupra acestui document sunt rezervate.

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

Preparator băuturi răcoritoare

Descrierea ocupației

Ocupația se referă la obținerea de siropuri, amestecuri de siropuri și sifon pentru pregătirea și fabricarea de băuturi răcoritoare.

UNITĂȚILE DE COMPETENȚĂ

Domeniile de competență

Competențe fundamentale

Competențe generale la locul de muncă

Competențe specifice

Unitățile de competență

Comunicarea interactivă la locul de muncă
Lucrul în echipă

Aplicarea NPM și NPSI
Dezvoltarea profesională

Ambalarea băuturilor răcoritoare
Aprovizionarea cu materiale și materii prime
Asigurarea condițiilor igienico - sanitare
Depozitarea băuturilor răcoritoare
Obținerea sifonului
Obținerea siropului
Organizarea activității la locul de muncă
Planificarea activității proprii
Pregătirea ambalajelor
Supravegherea dozării produselor răcoritoare
Urmărirea capsării și etichetării

Comunicarea interactivă la locul de muncă

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Participarea la discuții pe teme profesionale	1.1. Comunicarea la locul de muncă este realizată în cadrul echipei 1.2. Comunicarea este realizată în scris sau verbal, la predarea turei sau ori de câte ori este nevoie 1.3. Schimbul de informații în cadrul echipei se efectuează într-un limbaj specializat, la obiect, clar, corect și concis 1.4. Comunicarea se realizează într-o manieră politicoasă, directă, cu evitarea conflictelor
2. Transmiterea și primirea	2.1. Menținerea dialogului cu alte categorii de personal din cadrul unității este realizată pentru rezolvarea problemelor conexe activității de obținere a produselor răcoritoare 2.2. Schimbul de informații cu personal divers din cadrul secției sau cu personal de întreținere se realizează în scris sau verbal, ori de câte ori este nevoie

Gama de variabile

Unitatea se aplica ocupațiilor din domeniul industriilor alimentare

Colectivele sunt formate din : preparatori băuturi răcoritoare si șefi ierarhici (șef de echipa, maistru, inginer dispecer) .

Alte categorii de personal : lăcătuși, electricieni, fochiști, mecanici, strungari, laboranți etc.

Probleme conexe activității de producție: repararea instalațiilor sanitare, de dozare, termice si electrice, aprovizionarea cu materiale și materii prime, verificarea calității produselor etc.

Limbaj : accesibil, specializat.

Forma de comunicare: orala si scrisa.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe: modalității de comunicare, organizarea și funcționarea altor activități din cadrul unității, componența colectivelor cu care se colaborează.

La evaluare se vor urmări:

- capacitatea de exprimare și susținere a opiniilor în cadrul unor discuții profesionale, cu evitarea conflictelor, în spiritul rezolvării prompte a problemelor
- capacitatea de menținere a relațiilor cu colective diverse din cadrul unității și din afara acesteia, pentru îndeplinirea operativă a sarcinilor de serviciu.
- capacitatea de comunicare eficienta a informațiilor si datelor necesare în toate situațiile
- modul în care inițiază discuții cu colegii si alt personal din unitate

Lucrul în echipă

Descrierea unității

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

Gama de variabile

Unitatea se aplica ocupațiilor din domeniul industriilor alimentare

Limbaj: accesibil, specializat

Forma de comunicare: orală și scrisă

Componenta echipei: preparatori băuturi răcoritoare, maistru, laborant și personal auxiliar.

Mărimea echipei : în funcție de performanțele instalației de fabricație

Tipuri de activități : aprovizionarea cu materii prime și materiale de fabricație, depozitarea produselor răcoritoare, asigurarea condițiilor igienico-sanitare etc.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințele necesare se referă la:

- cunoașterea tehnologiei
- schema organizațională și raporturile ierarhice și funcționale
- normele de producție și de timp

La evaluare se va urmări:

- capacitatea de a colabora cu ceilalți membri ai echipei
- respectarea raporturilor ierarhice și funcționale în relațiile de muncă

Aplicarea NPM și NPSI

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Aplicarea NPM	<p>1.1. Legislația și normele de protecția muncii sunt însușite în conformitate cu specificul muncii</p> <p>1.2. Defecțiunile ivite la instalația electrică, aparate electrice se anunță cu promptitudine electricianului de serviciu</p> <p>1.3. Instalațiile de producție sunt verificate zilnic înainte de începerea lucrului și sunt deconectate de la sursa de curent la încheierea activității zilnice</p> <p>1.4. Însușirea clară și corectă a procedurilor de protecția muncii este realizată prin participare la instructajul periodic</p> <p>1.5. Masurile de prim ajutor sunt însușite cu corectitudine prin instructaje, în scopul acționării cu competență în caz de accident</p>
2. Aplicarea NPSI	<p>2.1. Lucrul este efectuat în condiții de securitate pentru conformitate cu NPSI</p> <p>2.2. Procedurile PSI sunt însușite prin instructaje periodice</p> <p>2.3. Echipamentele de stingere a incendiilor sunt localizate și utilizate cu rapiditate și competență.</p>
3. Raportarea pericolelor care apar la locul de muncă	<p>3.1. Pericolele sunt identificate cu promptitudine și sunt raportate persoanelor abilitate, conform procedurii specifice locului de muncă</p> <p>3.2. Starea echipamentelor de stingere a incendiilor este verificată și raportată persoanelor abilitate, conform procedurilor specifice locului de muncă.</p>
4. Respectarea procedurilor de urgență și evacuare	<p>4.1. Accidentul apărut este semnalat prin contactarea promptă a personalului din serviciile abilitate</p> <p>4.2. Masurile de urgență și de evacuare sunt aplicate corect, rapid și lucid, respectând procedurile specifice locului de muncă</p> <p>4.3. Primul ajutor este acordat rapid în conformitate cu tipul accidentului</p>

Gama de variabile

Unitatea se aplica ocupațiilor din domeniul industriilor alimentare
Echipamentul de protecție este specific locului de muncă
Echipamentele de stingere a incendiilor pot fi hidranți, furtunuri, extincatoare, lopeți, târnăcoape, găleți, nisip
Sistemul de avertizare poate fi cu semnale acustice sau luminoase

Ghid pentru evaluare

Cunoștințele necesare se referă la:

- NPM și PSI generale
- NPM și PSI specifice locului de muncă
- caracteristicile toxice, inflamabile ale materialelor utilizate
- sistemele de avertizare, de amplasare a hidranților și a punctelor NPSI
- măsuri de acordare a primului ajutor

La evaluare se va urmări:

- însușirea și aplicarea NPM și NPSI
- corectitudinea aplicării primului ajutor
- capacitatea de decizie și reacție în situații de urgență.

Dezvoltarea profesională

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Stabilirea necesarului de instruire si autoinstruire	1.1. Necesarul de instruire si autoinstruire se stabilește pe baza autoevaluării si evaluării de catre șefii directi 1.2. Necesarul de instruire si autoinstruire este identificat în funcție de cerințele locului de muncă
2. Identificarea surselor de informare	2.1. Sursele de informare sunt identificate în raport cu necesarul și problematica de autoinstruire si instruire 2.2. Sursele de informare identificate permit accesul la date, informații, procedee noi în domeniul de interes
3. Utilizarea modalităților de perfecționare	3.1. Selectarea modalităților de perfecționare care prezintă interes se face cu discernământ 3.2. Materialele de specialitate sunt consultate ori de câte ori este necesar 3.3. Timpul alocat pentru perfecționare va fi stabilit cu atenție, pentru a fi suficient pentru însușirea noilor cunoștințe 3.4. Aplicarea cunoștințelor dobândite în activitatea curentă se face în

Gama de variabile

Unitatea se aplica ocupațiilor din domeniul industriilor alimentare

Modalități de perfecționare: cursuri de pregătire la locul de munca, specializare

Surse de informare si pregătire:

- experiența instructorilor
- normative în vigoare
- tehnologii noi

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe: procedee de obținere a băuturilor răcoritoare, modul de organizare a activității în secție, calitatea produselor.

La evaluare se vor urmări:

- capacitatea de autoevaluare obiectivă a punctelor slabe ce necesită un plus de cunoștințe practice
- spiritul critic și autocritic
- identificarea celor mai adecvate surse de informare si perfecționare pentru domeniul de interes
- reflectarea activității de autoinstruire în activitatea curentă
- receptivitatea față de nou și capacitatea de asimilarea noului în raport cu specificul activității și diversitatea sarcinilor reieșite din norme si instrucțiuni de lucru

Ambalarea băuturilor răcoritoare

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Ambalarea produselor răcoritoare în buteliile specifice produsului	1.1. Produsele sunt ambalate în funcție de tipul de ambalaj specific al produsului. 1.2. Ambalarea se face pentru fiecare sortiment în parte 1.3. Fiecare ambalaj e însoțit de denumirea produsului ce-l conține pentru evitarea disfuncționalităților.
2. Pregătirea produsului pentru expediție	2.1. Ambalarea se face conform tehnologiei 2.2. Ambalarea respecta condițiile impuse de beneficiar

Gama de variabile

Unitatea se aplică la ocupația de preparator băuturi răcoritoare.
Aparatură: specifică tipului de produs
Ambalaje specifice produsului: sticle, butelii din material plastic sau metal
Ambalaje specifice de expediție: navete din material plastic și folii de polietilena
Efecte secundare și nereguli

Ghid pentru evaluare

Cunoștințele necesare se referă la:
exploatarea aparaturii de ambalare
tehnologia ambalării
tipuri de ambalaje
mod de ambalare

La evaluare se vor urmări:
corectitudinea efectuării ambalării
eficiența în realizarea ambalării

Aprovizionarea cu materiale și materii prime

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Asigurarea necesarului de materii prime și materiale pentru	1.1. Necesarul este asigurat în funcție de cerințele din secție 1.2. Necesarul de materiale și materii prime cerut tine cont de sortimentele ce trebuie realizate 1.4. Stocurile de materii prime și materiale se verifica periodic
2. Recepționarea materiilor prime și materialelor	2.1. Primirea materiilor prime și materialelor se realizează în funcție de necesarul stabilit 2.2. Verificarea materiilor prime și materialelor se efectuează cu atenție înainte de luarea în primire 2.3. Comanda recepționată este verificată din punct de vedere cantitativ și calitativ pentru stabilirea concordanței cu necesarul stabilit.
3. Manipularea materiilor prime și a materialelor	3.1. Manipularea se realizează în funcție de tipul materiilor prime și de materialele primite. 3.2. Manipularea se face respectând normele de igienă impuse de fiecare produs și material în parte. 3.3. Manipularea materiilor prime și a materialelor de producție se realizează astfel încât să se evite deteriorarea acestora.
4. Depozitarea materiilor prime și a materialelor	4.1. Depozitarea materiilor prime și a materialelor se realizează pe grupe de produse 4.2. Depozitarea materiilor prime și a materialelor respectă condițiile de depozitare din secție pentru asigurarea unui acces rapid la ele. 4.3. Depozitarea materiilor prime și a materialelor se face în funcție de natura acestora respectându-se instrucțiunile furnizorului.

Gama de variabile

Unitatea se aplică la ocupații din industriilor alimentare.

Verificarea din punct de vedere calitativ ține cont de parametrii standardizați

Materii prime: îndulcitori, coloranți, acidifianți, arome

Materiale : ambalaje, etichete, capsule etc.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințele necesare se referă la:

- tipuri de materii prime și materiale
- elemente de igienă specifice
- tipuri, metode și mijloace de depozitare
- reguli de manipulare și depozitare a materiilor prime și a materialelor

La evaluare se vor urmări:

- aplicarea cunoștințelor la aranjarea și depozitarea materiilor prime și a materialelor
- modul de depozitare a materiilor prime și a materialelor în funcție de natura lor
- capacitatea de a aranja materiilor prime și materialele

- stabilirea necesarului de materiilor prime și a materialelor în corelație cu cerințele - corectitudinea verificării materiilor prime și a materialelor recepționate din punct de vedere cantitativ și calitativ

Asigurarea condițiilor igienico - sanitare

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Realizarea igienizării generale și a curățeniei în spațiile de lucru	1.1. Igienizarea se face în conformitate cu cerințele din secție 1.2. Secția igienizată permite efectuarea activităților în condiții optime
2. Menținerea igienei personale și a stării de sănătate	2.1. Personalul de producție folosește echipamentul adecvat condițiilor de lucru 2.2. Starea de sănătate a personalului de producție permite realizarea activităților din secție
3. Igienizarea echipamentelor / instalațiilor	3.1. Echipamentele sunt igienizate în conformitate cu normele stabilite 3.2. Soluțiile de igienizat respecta concentrațiile stabilite.

Gama de variabile

Unitatea se aplica ocupațiilor din domeniul industriilor alimentare
Igienizarea vizează locul de munca și mașina de spălat sticle și navete
Tipuri de materiale: soluții de dezinfectat, mături, perii furtunuri, cârpe etc.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințele necesare se referă la: igienă personală și igienă specifică secțiilor din unitate
La evaluare se vor urmări:
- aplicarea cunoștințelor de igienă
- aprecierea corectă a necesarului de igienizare
- responsabilitatea în verificarea condițiilor de igienă și a stării de sănătate

Depozitarea băuturilor răcoritoare

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Manipularea ambalajelor cu băuturi răcoritoare	1.1. Manipularea se realizează în funcție de tipul băuturilor răcoritoare și al ambalajelor de expediție 1.2. Manipularea se face respectând normele de igiena și NPM impuse de fiecare produs și material în parte. 1.3. Manipularea ambalajelor cu băuturi răcoritoare se realizează astfel încât să se evite deteriorarea acestora.
2. Depozitarea ambalajelor cu băuturi răcoritoare	2.1. Depozitarea băuturilor răcoritoare se realizează pe grupe de produse și după data de fabricație. 2.2. Depozitarea băuturilor răcoritoare respectă condițiile de depozitare pentru asigurarea unui acces rapid la ele. 2.3. Depozitarea ambalajelor se face în funcție de natura acestora respectându-se instrucțiunile de depozitare.

Gama de variabile

Unitatea se aplică la ocupația de preparator băuturi răcoritoare.

Ambalaje: navete, baxuri

Mijloace de manipulare: cărucioare liza, transpalete, motostivuitoare

Ghid pentru evaluare

Cunoștințele necesare se referă la:

- tehnologia manipulării și depozitarii
- tipuri și mijloace de depozitare
- reguli de manipulare și depozitare a produselor răcoritoare
- norme de protecția muncii și PSI

La evaluare se vor urmări:

- aplicarea cunoștințelor de manipulare și depozitare a ambalajelor
- modul de depozitare a băuturilor răcoritoare în funcție de tipul lor
- capacitate de a aranja ambalajele.

Obținerea sifonului

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Pregătirea instalației de obținere a sifonului.	1.1. Tipurile și cantitățile de materii prime și materiale sunt identificate în funcție de cantitatea de sifon ce urmează să fie produs. 1.2. Identificarea cantităților se face cu atenție pentru o corectă preparare a necesarului de sifon. 1.3. Instalarea tuburilor de CO ₂ la stația de reducere se face în conformitate cu normele în vigoare
2. Supravegherea instalației de obținere a sifonului.	2.1. Parametrii instalației sunt selecționați în funcție de tehnologiile de preparare. 2.2. Condițiile de preparare respecta normele de manipulare și igiena a materiilor prime și materialelor. 3.1. Pornirea aparatului de reducere se face în conformitate cu specificațiile tehnice
3. Prepararea sifonului	3.1. Prepararea sifonului se face în condiții de igienă. 3.2. La prepararea sifonului sunt luate măsuri de siguranță pentru evitarea efectelor produse de eventualele scurgeri de CO ₂ 3.3. Sifonul preparat este verificat prin mijloace specifice în vederea îndeplinirii condițiilor de calitate.

Gama de variabile

Unitatea se aplică pentru ocupația de preparator băuturi răcoritoare

Tipuri de instalații: specifice producerii sifonului

Tipuri de produse și ambalaje specifice modului de utilizare

Măsuri de siguranță: specifice fabricării și ambalării

Produsul se ambalează sub presiune

Ghid pentru evaluare

Cunoștințele necesare se referă la:

- elemente de tehnologie specifice
- norme de protecția muncii și igienă
- noțiuni de manipulare a soluțiilor și recipientelor
- noțiuni de utilizare a aparatului de preparare a sifonului

La evaluare se vor urmări:

- respectarea instrucțiunilor de exploatare a instalațiilor și buteliilor de CO₂
- respectarea tehnologiei de preparare a sifonului
- modul de realizare a condițiilor de preparare și manipulare corespunzătoare a sifonului

Obținerea siropului

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Stabilirea cantităților de materii prime și materiale necesare preparării siropului.	1.1. Tipurile și cantitățile de materii prime și materiale sunt identificate în funcție de sortimentul ce urmează să fie produs. 1.2. Identificarea cantităților se face cu atenție pentru o corectă preparare a necesarului de sirop conform rețetei.
2. Asigurarea condițiilor de prepararea siropului	2.1. Condițiile de preparare sunt specifice tehnologiei produsului. 2.2. Condițiile de preparare respecta normele de manipulare și igiena a materiilor prime și materialelor. 2.3. Condițiile de preparare evită eventualele efecte produse de substanțe nocive și toxice.
3. Prepararea siropului	3.1. Prepararea siropului se face conform tehnologiei specifice tipului de produs. 3.2. Prepararea siropului se face prin omogenizarea apei și a îndulcitorului. 3.3. Prepararea siropului se face în condiții de igienă. 3.4. La prepararea siropului sunt luate măsuri de siguranță pentru evitarea efectelor produse de substanțele degajate de diferite combinații. 3.5. Siropul preparat este verificat prin mijloace specifice în vederea
4. Conservarea siropului preparat	4.1. Condițiile de conservare se determină în funcție de tipul de produs. 4.2. Conservarea siropului respectă durata determinată. 4.3. Conservarea se realizează prin procedee specifice fiecărui tip de produs. 4.4. Ambalajele de conservare și recipientele sunt adecvate tipului de

Gama de variabile

Unitatea se aplică pentru ocupația de preparator băuturi răcoritoare

Tipuri de instalații: specifice tehnologiei

Procedee de conservare: specifice produsului.

Tipuri de produse care se introduc în fabricație: sirop alb (apa și îndulcitori) și sirop cupajat (sirop alb, coloranți, arome, conservanți)

Măsuri de siguranță: respectarea instrucțiunilor tehnologice

Ghid pentru evaluare

Cunoștințele necesare se referă la:

- tehnologia specifică obținerii siropului
- noțiuni de manipulare a substanțelor, soluțiilor utilizate și a aparaturii de preparare a siropului

La evaluare se vor urmări:

- respectarea celor prescrise în rețetele de fabricație
- respectarea tehnicilor de preparare a siropului

- modul de realizare a condițiilor, preparare și conservare corespunzătoare tipului de sirop

Organizarea activității la locul de muncă

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Asigurarea condițiilor la locul de munca	1.1. Necesarul de materiale și materii prime este asigurat în conformitate cu cerințele locului de munca. 1.2. Completarea stocului cu materii prime și materiale necesare se realizează periodic sau de câte ori este nevoie, în cantitatea și la calitatea corespunzătoare.
2. Verificarea funcționării utilajelor și a aparatelor de măsură și control	2.1. Funcționarea utilajelor și a aparatelor este verificată în raport cu parametrii specifici. 2.2. Integritatea utilajelor și a aparatelor de măsură este observată cu atenție și în totalitate 2.3. Remedierea defecțiunilor minore apărute se realizează prin identificarea acestora și stabilirea modalităților optime de depanare. 2.4. Eventualele nereguli constatate sunt semnalate șefului direct și / sau personalului de intervenție
3. Pregătirea cadrului ambiantal	3.1. Organizarea spațiului de lucru se realizează cu spirit estetic și practic pentru asigurarea condițiilor optime de lucru. 3.2. Asigurarea microclimatului se realizează printr-o preocupare permanentă. 3.3. Factorii de ambianță fizică din secție asigură un efect reconfortant.

Gama de variabile

Unitatea se referă la ocupații din domeniul industriilor alimentare

Tipuri de materiale: recipiente, concentrate, îndulcitori

Modalități de remediere: depanarea primară este de competența preparatorului, solicitarea personalului de specialitate pentru defecțiuni mai mari

Ghid pentru evaluare

Cunoștințele necesare se referă la:

- tipurile de materiale necesare și materii prime necesare în procesul de producție
- cunoștințe minime de depanare a echipamentelor
- aplicații ale ergonomiei în activitatea de producție

La evaluare se vor urmări:

- aprecierea corectă a necesarului de materiale și materii prime
- modul de depanare primară a aparatului
- aplicarea cunoștințelor minime de ergonomie în activitatea de producție

Planificarea activității proprii

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Identificarea tipurilor de produse ce trebuie realizate	1.1. Tipurile de produse sunt în concordanță cu programul de producție și cu posibilitățile tehnice de realizare. 1.2. Etapele de realizare a obiectivelor sunt identificate în funcție de tipul produsului și termenul final de realizare 1.3. Necesarul de timp și de materiale este determinat de complexitatea produsului de realizat
2. Stabilirea și alocarea resurselor	2.2. Necesarul de timp și de materiale este determinat de complexitatea produsului de realizat 2.2. Resursele de materiale și materii prime sunt stabilite în funcție de tipul produsului 2.3. Timpul necesar pentru fiecare etapă este stabilit cu precizie pentru încadrarea în termenul final 2.4. Alocarea resurselor de timp se face luând în considerare eventualele întreruperi de energie sau defecțiuni tehnice 2.5. Planificarea resurselor de materiale pe faze de lucru se realizează cu încadrarea în normele de muncă

Gama de variabile

Unitatea se aplică ocupațiilor din domeniul industriilor alimentare
Activitatea se desfășoară în secția de producție
Munca poate fi individuală sau de grup
Tipuri de ambalaje : sticle, ambalaje din material plastic, metal

Ghid pentru evaluare

Cunoștințele necesare se referă la:
tipurile de materiale și materii prime necesare producției
modul de funcționare al utilajelor de fabricare a băuturilor răcoritoare
sortimentele și proprietățile materiilor prime folosite în prepararea băuturilor răcoritoare
normele de muncă

La evaluare se vor urmări:

aprecierea corectă a necesarului de materiale și materii prime
corectitudinea cu care sunt stabilite cantitățile de materii prime și materiale și timpul necesar producției
- aplicarea cunoștințelor tehnologice în activitatea de producție

Pregătirea ambalajelor

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Pregătirea instalației de spălare	1.1. Pregătirea instalației de spălare se realizează în funcție de parametrii tehnici stabiliți
2. Spălarea ambalajelor	1.2. Instalația de spălare pregătită este adecvata efectuării spălării
	2.1. Pornirea aparaturii de spălare se face în conformitate cu specificațiile tehnice
3. Verificarea calității spălării	2.2. Concentrațiile de soluții pentru spălare sunt stabilite în funcție de tehnologie
	3.1. Ambalajele spălate respecta condițiile de igiena stabilite
	3.2. Urmărirea calității spălării se face la ecranul de control al instalațiilor de spălare
	3.3. Urmărirea calității spălării se face pentru a înlătura ambalajele care nu respecta condițiile de calitate stabilite
	3.4. Efectuarea verificării se încheie la expirarea timpului adecvat realizării acesteia

Gama de variabile

Unitatea se aplică la ocupația de preparator băuturi răcoritoare

Instalația de spălare: specifica dotării

Situații de risc și reacții adverse: în funcție de soluțiile utilizate

Materiale de spălare utilizate specifice tehnologiei și gradului de murdărie al ambalajelor

Ghid pentru evaluare

Cunoștințele necesare se referă la:

- tehnologia spălării
- materiale de spălare specifice
- mod de manipulare

La evaluare se vor urmări:

corectitudinea efectuării spălării ambalajelor

eficiența în realizarea spălării

- rezolvarea situațiilor problematice apărute

Supravegherea dozării produselor răcoritoare

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Stabilirea parametrilor de dozare.	1.1. Parametrii de dozare sunt stabiliți în funcție de sortimentul ce urmează să fie produs. 1.2. Stabilirea parametrilor se face cu atenție pentru o corectă preparare a băuturilor răcoritoare.
2. Urmărirea procesului de dozare	2.1. Prepararea băuturilor răcoritoare se face conform tehnologiei specifice tipului de produs. 2.2. Prepararea băuturilor răcoritoare se face prin omogenizare sifonului și a siropului. 2.3. Prepararea băuturilor răcoritoare se face în condiții de igienă. 2.4. La prepararea băuturilor răcoritoare sunt luate măsuri de siguranță pentru evitarea efectelor produse de substanțele degajate de diferite combinații. 2.5. Băuturile răcoritoare preparate sunt verificate prin mijloace specifice în vederea îndeplinirii condițiilor de calitate.

Gama de variabile

Unitatea se referă la ocupația de preparator băuturi răcoritoare.

Echipamente: instalații specifice

Materiale: conform rețetelor de fabricație

Tipuri de produse: conform gamei sortimentale și instrucțiunilor tehnologice

Efecte secundare: nerespectarea tehnologiei și a parametrilor de fabricație duce la diminuarea termenului de valabilitate al produsului finit

Ghid pentru evaluare

Cunoștințele necesare se referă la:

tehnologii specifice

condiții de igienă și calitate

rețete de fabricație specifice

La evaluare se vor urmări:

- modul de pregătire a echipamentelor și materialelor
- corectitudinea realizării procedurilor
- capacitatea de a interveni în situații problematice

Urmărirea capsării și etichetării

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Stabilirea parametrilor de funcționare a aparatului de capsare și	1.1. Parametrii de capsare și etichetare sunt stabiliți în funcție de sortimentul ce urmează să fie produs. 1.2. Stabilirea parametrilor se face cu atenție pentru o corectă capsare și etichetare a băuturilor răcoritoare. 1.3. Aparatul de capsare și etichetare respectă condițiile de funcționare stabilite
2. Alimentarea utilajelor de capsare și etichetare	2.1. Capsule și etichetele respectă condițiile de calitate și cantitate stabilite
3. Capsarea și etichetarea sticlelor	2.2. Capsule și etichetele sunt ștantate în funcție de data fabricației și 3.1. Pornirea aparatului de capsare și etichetare se face în conformitate cu specificațiile tehnice 3.2. Pe durata efectuării capsării și etichetării se urmărește permanent calitatea realizării operațiilor pentru depistarea eventualelor nereguli 3.3. Neregulile apărute sunt remediate printr-o intervenție promptă
4. Verificarea capsării și etichetării sticlelor	4.1. Verificarea se realizează cu atenție pentru fiecare ambalaj în parte 4.2. Prin verificare se urmărește corectitudinea capsării și etichetării. 4.3. Verificarea ambalajelor se face pentru respectarea concordanței cu calitățile stabilite 4.4. Verificarea se face cu atenție pentru a preîntâmpina eventualele nereguli

Gama de variabile

Unitatea se aplică la ocupația de preparator băuturi răcoritoare.

Aparatură: specifică

Situații de risc: pierderea CO₂ din produs și depreciere calitativă

Efecte secundare: neîncadrarea în termenul de valabilitate

Materiale: capsule, capace, dopuri, etichete specifice tipului de produs și de ambalaj

Ghid pentru evaluare

Cunoștințele necesare se referă la:

- tehnologia închiderii și etichetării
- igienă specifică locului de muncă
- materiale utilizate

La evaluare se vor urmări:

corectitudinea efectuării etichetării și capsării
eficiența în realizarea etichetării și capsării
rezolvarea situațiilor problematice apărute