

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

STANDARD OCUPATIONAL

Ocupația: Preparator rachiuri industriale și lichioruri

Domeniul: Industria alimentară, a băuturilor și tutunului

București 1999

Unitatea pilot:

S.C. Fulger S.A. Bragadiru

Coordonator proiect standard ocupațional:

Constantin Năstase

Membrii echipei de redactare a standardului ocupațional:

Floarea Trandafir, referent industria alimentară, FPS

Valeria Prelipcean, inginer, S.C. Fulger S.A. Bragadiru

Referenți de specialitate:

Claudiu Iancu, inginer, SC CONSERV SA, Buftea

Mihaela Vonchala, inginer, SC Cristi - TIM

Standard aprobat COSA la data de 07-01-1999

Cod COSA: I - 136

© 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 rachiuri industriale și lichioruri

Descrierea ocupației

Ocupatia de preparator rachiuri industriale si lichioruri se referă la ocupatia tehnologică de pregătire, amestecare si omogenizare a componentelor impuse prin reteta de fabricatie specifică fiecărui tip de sortiment de băutură alcoolică destinată consumului uman, la un nivel de calitate si sigurantă care să asigure protectia vietii si sănătății consumatorilor.

Sortimentele de băuturi alcoolice destinate consumului uman se obtin prin aplicarea unor tehnologii autorizate care, pe lângă materia primă de bază (alcoolul etilic rafinat de origine agricolă), utilizează sau nu adaosuri de produse îndulcitoare, aromatizante, colorante, distilat de origine agricolă, sucuri din fructe si apă potabilă dedurizată în vederea aducerii la tăria alcoolică de comercializare. Toate aceste componente pot fi supuse sau nu unor procese de asamblare si maturare.

Preparatorul de rachiuri industriale si lichioruri ocupă rolul important în obtinerea calității produselor finite prin respectarea strictă a cantităților componentelor, a ordinii de introducere în produs cât si a respectării fazelor tehnologice.

Preparator rachiuri industriale și lichioruri

UNITĂȚILE DE COMPETENȚĂ

<i>Domeniile de competență</i>	<i>Unitățile de competență</i>
Competențe fundamentale	Comunicarea la locul de muncă Desfășurarea muncii în echipă
Competențe generale la locul de muncă	Aplicarea NPSM și NPSI Dezvoltarea profesională
Competențe specifice	Aprovizionarea cu materii prime și materiale Asigurarea calității produselor Asigurarea condițiilor igienico - sanitare Curățirea și dezinfectarea echipamentelor specifice Întocmirea documentelor specifice Operarea echipamentului de filtrare și transfer a stocului lichid Planificarea activității proprii Pregătirea materiilor prime și a materialelor auxiliare pentru o șarjă de produs finit Prepararea băuturii alcoolice

Comunicarea la locul de muncă

Descrierea unității

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

Gama de variabile

- Surse de informații: documentația produsului care este în fabricație, sarcini verbale / scrise de la șefii direcți.
- Forme de comunicare: scris, verbal.
- Comunicarea se referă la activitățile procesului de producție și se poate aplica și la celelalte ocupații din industria alimentară.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințele necesare se referă la:

- Utilizarea corectă a terminologiei.
- Modul de adresare: exprimarea concisă a ideilor.
- Schema organizatorică și raporturile ierarhice și funcționale.
- Rețeta de fabricație și procesul tehnologic.

LA EVALUAREA SE VA URMĂRI

- Corectitudinea cu care transmit informațiile.
- Claritatea cu care utilizează limbajul specific locului de muncă.
- Corectitudinea și claritatea întocmirii rapoartelor.
- Capacitatea de reacție în situații neprevăzute.

Desfășurarea muncii în echipă

Nu este specificată descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ

1. Identificarea sarcinilor în cadrul echipei.

2. Participarea la îndeplinirea sarcinii echipei.

CRITERII DE REALIZARE

1.1. Sarcinile echipei sunt identificate conform informațiilor din surse autorizate.

1.2. Sarcinile individuale sunt identificate / stabilite în conformitate cu sarcina echipei și dispoziția șefului ierarhic sau al echipei.

1.3. Sarcina echipei este îndeplinită printr-un mod de acțiune acceptat și respectat de toți membrii echipei.

2.1. Propunerile privind îndeplinirea sarcinilor în parametrii impuși sunt exprimate cu claritate și la timp.

2.2. Sarcinile individuale sunt îndeplinite la parametrii impuși de către toți membrii echipei.

2.3. Acordarea de asistență este solicitată / acordată argumentat și prompt.

2.4. Munca în echipă este efectuată respectându-se raporturile ierarhice

Gama de variabile

- Surse autorizate: atribuțiuni de serviciu, dispoziții ale șefilor ierarhici sau operativi.
- Parametrii impuși: stări operative, calitatea lucrărilor, timp, consumuri specifice.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințele necesare se referă la:

- Atribuțiuni de serviciu;
- Componenta echipei;
- Schema organizatorică și raporturile ierarhice și funcționale.

LA EVALUAREA SE VOR URMĂRI

- Capacitatea de a colabora cu ceilalți membri ai echipei.
- Capacitatea de organizare a activității echipei.

Aplicarea NPSM și NPSI

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Aplicarea normelor P.M.	<p>1.1. Legislația și normele de protecția muncii sunt însușite și aplicate în conformitate cu specificul locului de muncă.</p> <p>1.2. Însușirea clară și corectă a procedurilor de protecția muncii este asigurată prin participarea la instructajul periodic.</p> <p>1.3. Echipamentul de protecție este identificat corect și rapid, întreținut și păstrat în conformitate cu procedura specifică locului de muncă.</p> <p>1.4. Măsurile de prim ajutor sunt însușite corect în vederea acționării cu competență, în caz de accident.</p> <p>1.5. Activitatea specifică este desfășurată cu respectarea permanentă a N.P.M.</p>
2. Aplicarea normelor P.S.I.	<p>2.1. Activitatea la locul de muncă se desfășoară în condiții de securitate respectând normele P.S.I.</p> <p>2.2. Procedurile P.S.I. sunt însușite prin participarea la instructaje periodice și la aplicații practice.</p> <p>2.3. Echipamentele și dotările de stingere a incendiilor sunt identificate corect și rapid.</p>
3. Raportarea pericolelor ce apar la locul de muncă.	<p>3.1. Pericolele potențiale sunt identificate rapid și cu discernământ pe întreaga perioadă a desfășurării activității și sunt raportate prompt persoanelor abilitate.</p> <p>3.2. Pericolele potențiale sunt identificate rapid și cu discernământ, conform procedurilor specifice fiecărui loc de muncă.</p> <p>3.3. Starea tehnică a echipamentelor de protecție și de stingere a incendiilor este verificată periodic, în conformitate cu normele specifice și raportată persoanelor abilitate.</p>
4. Aplicarea procedurilor de urgență.	<p>4.1. Accidentul apărut este semnalat prin contactarea cu promptitudine a personalului din serviciile abilitate, conform procedurilor specifice.</p> <p>4.2. Primul ajutor este acordat rapid și corect în conformitate cu tipul accidentului produs.</p> <p>4.3. Măsurile de urgență și de evacuare sunt aplicate rapid și cu luciditate, respectând procedurile specifice locului de muncă.</p> <p>4.4. Se utilizează echipamentul de intervenție conform normelor P.S.I.</p>

Gama de variabile

- Unitatea se aplică ocupațiilor din aria ocupațională industrie alimentară.
- Echipamentele de protecția muncii: specifice fiecărui loc de muncă.
- Echipamentele de stingere a incendiilor: hidranți, extincatoare, lopeți, nisip, târnăcoape, găleți, mașini de stins incendii ale formațiilor proprii de pompieri de pe platforma industrială.
- Sisteme de avertizare: luminoase, sonore, comunicative.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințele necesare se referă la:

- Legislația muncii;
- Norme de protecția muncii generale și specifice fiecărui loc de muncă;
- Norme de prevenire și stingere a incendiilor;
- Caracteristicile fizico-chimice, inclusiv sub aspectul toxicității și al pericolului de explozie, ale materialelor cu care se lucrează;
- Modul de utilizare a materialelor de protecție și a celor de stingere a incendiilor;
- Modul de acordare a primului ajutor în caz de accident.
- Sisteme de siguranță și de protecție ale utilajelor folosite.

LA EVALUAREA SE VOR URMĂRI

- Modul de cunoaștere a NPM și a normelor PSI.
- Capacitatea de a acționa rapid și eficace în caz de accident.
- Modul de utilizare a echipamentelor specifice din dotare.
- Modul de acordare a primului ajutor în caz de accident.
- Capacitatea de decizie și de reacție în situații neprevăzute.

Dezvoltarea profesională

Descrierea unității

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

Gama de variabile

- Autoinstruirea se poate face prin consultarea literaturii de specialitate sau prin participarea la cursuri de

Ghid pentru evaluare

- Cunoștințe de tehnologia fabricării băuturilor alcoolice.
- Cunoașterea regulilor de igienă specifice sectorului de industria alimentară.
- Cunoașterea caracteristicilor organoleptice ale materiilor prime, materialelor și ale produselor finite.
- Cunoașterea modului de utilizare a dotărilor , utilajelor și a echipamentelor specifice sectorului de activitate.
- Cunoașterea regulilor de NPSM și NPSI.
- Cunoașterea surselor de informare / autoinstruire.

LA EVALUARE SE VOR URMĂRI

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

Aprovizionarea cu materii prime și materiale

Descrierea unității

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

Gama de variabile

Materii prime și materiale:

- alcool etilic;
- zahăr;
- alte adaosuri (îndulcitori, coloranți alimentari, etc.)

Caracteristici organoleptice:

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

Tipul materiilor prime:

- lichide;
- solide.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințele necesare se referă la:

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

LA EVALUARE SE VOR URMĂRI

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

Asigurarea calității produselor

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Asigurarea premiselor pentru realizarea activităților în condiții de calitate.	1.1. Prescripțiile în domeniul calitatii sunt identificate și însușite conform reglementarilor și procedurilor de calitate. 1.2. Activitățile sunt desfășurate cu respectarea reglementarilor și procedurilor de calitate. 1.3. Situațiile și factorii care pot afecta calitatea activității desfășurate sunt sesizate și raportate persoanelor abilitate. 1.4. Acționează împotriva factorilor care pot afecta calitatea cu promptitudine, pentru evitarea sau limitarea efectelor negative.
2. Verificarea rezultatelor activităților din punctul de vedere al calității.	2.1. Modul de desfășurare al activității și rezultatele acestuia sunt comparate cu prescripțiile impuse de reglementările și procedurile de calitate, luându-se măsuri de corecție dacă este cazul. 2.2. Responsabilitatea pentru calitatea activității efectuate este asumată prin înlăturarea abaterilor calitative și / sau informarea persoanelor abilitate pentru stabilirea modului de remediere.

Gama de variabile

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

Ghid pentru evaluare

Cunoștințele necesare se referă la:

- Reglementări și proceduri de calitate.
- Manualul calității.

LA EVALUAREA SE VA URMĂRI

- respectarea reglementărilor și procedurilor de calitate.

Asigurarea condițiilor igienico - sanitare

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Asigurarea premiselor pentru realizarea activităților în condiții igienico - sanitare.	1.1. Prescripțiile în domeniul igienico - sanitar sunt identificate și însușite conform reglementarilor și procedurilor specifice. 1.2. Activitatea de asigurare a condițiilor igienico - sanitare este efectuată cu respectarea reglementarilor și procedurilor igienico - sanitare. 1.3. Situațiile și factorii care pot afecta calitatea activității desfășurate sunt sesizati și se acționează împotriva lor pentru evitarea sau limitarea efectelor negative.
2. Verificarea rezultatelor activităților din punctul de vedere al asigurării condițiilor igienico - sanitare	2.1. Modul de desfășurare al activității și rezultatele acesteia sunt comparate cu prescripțiile impuse de reglementările și procedurile igienico - sanitare, luându-se măsuri de corecție dacă este cazul. 2.2. Responsabilitatea pentru calitatea activității efectuate este asumată prin înlăturarea abaterilor pe linie igienico - sanitara și de calitate a produselor și / sau informarea persoanelor abilitate pentru stabilirea modului de remediere.

Gama de variabile

- Materiale de igienizare: detergent, apă, sodă calcinată.
- Substanțe dezinfectante: cloramină, var cloros.
- Dotări : găleți, cântare, vase de inox.
- Utilaje tehnologice: vane de amestecare, filtru, pompe, conducte tehnologice.
- Reglementări și proceduri pe linie igienico - sanitară: norme tehnice, instrucțiuni tehnologice, legislație în vigoare, grafice de igienizare, standarde de calitate.

Ghid pentru evaluare

- Cunoștințe chimice.
- Cunoștințe tehnice.
- Cunoștințe igienico - sanitare.

LA EVALUAREA SE VA URMĂRI

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

Curățirea și dezinfectarea echipamentelor specifice

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Curățirea echipamentelor specifice.	<p>1.1. Curățirea utilajelor, a traseelor tehnologice, a spațiilor de producție și a echipamentelor de lucru este efectuează prin îndepărtarea reziduurilor de la fabricația anterioară.</p> <p>1.2. Curățirea utilajelor, a traseelor tehnologice, a spațiilor de producție și a echipamentelor de lucru este efectuată cu respectarea reglementarilor și procedurilor igienico - sanitare.</p> <p>1.3. Curățirea utilajelor, a traseelor tehnologice, a spațiilor de producție și a echipamentelor de lucru este efectuată cu instalații și mijloace de lucru specifice.</p> <p>1.4. Curățirea utilajelor, a traseelor tehnologice, a spațiilor de producție și a echipamentelor de lucru este efectuată cu respectarea NPM și NPSI specifice.</p>
2. Dezinfecția echipamentelor	<p>2.1. Dezinfecția echipamentelor specifice este efectuată periodic, conform unui program stabilit prin proceduri igienico - sanitare (prin grafice de igienizare).</p> <p>2.2. Dezinfecția echipamentelor specifice este efectuată cu mijloace de lucru și substanțe dezinfectante adecvate în concentrații conform prescripțiilor tehnice.</p> <p>2.3. Dezinfecția echipamentelor specifice este efectuată cu respectarea NPM și NPSI specifice.</p>

Gama de variabile

- Unitatea se aplică în secția de producție băuturi, în depozitul tampon al secției și în depozitul de macerare băuturi alcoolice.
- Substanțe de spălare și dezinfectare: apă, sodă calcinată, var, formalină, abur.
- Mijloace de lucru: vase de preparare soluții dezinfectante, măști, perii, furtunuri, instalații de recircularea soluțiilor de spălare.
- Reglementări și proceduri pe linie igienico - sanitară: norme tehnice, instrucțiuni tehnologice, legislație în vigoare, grafice de igienizare, standarde de calitate.

Ghid pentru evaluare

- Cunoștințe chimice.
- Cunoștințe tehnice.
- Cunoștințe igienico - sanitare.

LA EVALUARE SE VA URMĂRI

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

Întocmirea documentelor specifice

Descrierea unității

Unitatea se referă la asigurarea înregistrării și contabilizării elementelor specifice a activității proprii preparatorului de rachiuri industriale și lichioruri în scopul urmăririi realizării consumurilor specifice și al respectării timpilor tehnologici.

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Selectarea formularelor specifice.	1.1. Selectarea formularelor este efectuată în funcție de etapa procesului tehnologic și în funcție de produsul fabricat. 1.2. Formularul selectat este analizat pentru a stabili modul de completare. 1.3. Coloanele și rândurile din formularele selectate sunt stabilite în
2. Înregistrarea datelor.	2.1. Înregistrarea datelor se efectuează în funcție de etapa procesului tehnologic și de perioada de timp afectată. 2.2. Înregistrarea datelor se efectuează la preluarea schimbului, pe parcursul derulării programului de lucru și la predarea schimbului. 2.3. Înregistrarea datelor se efectuează citit și lizibil, astfel încât să se asigure un control al consumurilor de materii prime și materialele, precum și un control al timpului alocat fiecărei faze a procesului tehnologic.

Gama de variabile

Unitatea se aplică ocupațiilor din industria alimentară.

Tipuri de lucrări specifice ocupațiilor.

Tipuri de formulare: bonuri de consum, bonuri de predare - primire, de transfer, de restituire, fișe limită de consum, raport de fabricație, proces verbal de predare - primire, raport de activitate, fișe de urmărire fabricație.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințele necesare se referă la:

- instrucțiunile tehnologice de fabricație și consumurile specifice de materii prime și materiale conform rețetelor de fabricație a produselor realizate;
- caracteristicile materiilor prime și ale materialelor cu care se lucrează;
- funcționarea utilajelor și echipamentelor din dotare;
- normele de lucru pentru fiecare fază a procesului tehnologic.

LA EVALUARE SE VOR URMĂRI

- capacitatea de a completa lizibil rândurile și coloanele formularului;
- corectitudinea și responsabilitatea cu care efectuează înregistrările.

Operarea echipamentului de filtrare și transfer a stocului lichid

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Alegerea și pregătirea echipamentului de filtrare.	1.1. Alegerea echipamentului de filtrare se efectuează în funcție de lichidul de filtrat. 1.2. Alegerea materialelor de filtrare se efectuează în funcție de caracteristicile lichidului de filtrat. 1.3. Alegerea condițiilor tehnologice de filtrare se efectuează în funcție de caracteristicile lichidului de filtrat.
2. Stabilirea parametrilor de funcționare și asigurarea funcționării echipamentului de filtrare.	2.1. Stabilirea parametrilor de lucru ai echipamentului de filtrare este efectuată în funcție de caracteristicile lichidului de filtrat. 2.2. Stabilirea parametrilor de lucru ai echipamentului de filtrare este efectuată în funcție de scopul operației tehnologice. 2.3. Asigurarea funcționării echipamentului de filtrare este efectuată astfel încât să se evite staționările datorită unor locuri înguste. 2.4. Asigurarea funcționării echipamentului de filtrare este efectuată cu respectarea documentației specifice. 2.5. Asigurarea funcționării echipamentului de filtrare este efectuată cu respectarea NPM și NPSI specifice.

Gama de variabile

Unitatea se aplică în secția de producție.

Documentația folosită: instrucțiuni tehnologice, rețete de fabricație, specificații tehnice de produs, fișe tehnologice ale utilajelor.

Lichidul de filtrat și caracteristicile lui:

- alcool etilic diluat: tăria alcoolică, limpiditate.
- alcool etilic diluat cu substanțe îndulcitoare și aromatizante: tăria alcoolică, limpiditate, densitate, indice de culoare.

Parametrii de lucru: presiune, concentrație alcoolică, temperatură, conținut de zahăr, limpiditate, densitate, indice de culoare.

Aparatură și utilaje: manometre, pompe, filtru.

Condiții de utilizare a aparaturii și a utilajelor:

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

Ghid pentru evaluare

- Cunoștințe necesare: rețeta de fabricație pentru fiecare produs, tehnologia de fabricație, modul de utilizare a materialelor filtrante, standardele de produs în vigoare, normele igienico-sanitare, normele NPM și NPSI.
- Cunoașterea aparaturii din dotare precum și a modului lor de funcționare.
- Cunoașterea parametrilor de lucru prevăzuți în instrucțiunile tehnologice pentru fiecare tip de produs.
- Cunoașterea caracteristicilor organoleptice pentru fiecare tip de produs finit.

LA EVALUAREA SE VOR URMĂRI

- corectitudinea și responsabilitatea cu care se exploatează utilajul.
- corectitudinea cu care se alege materialul filtrant.
- stabilirea corectă a parametrilor de lucru.
- exploatarea corectă a utilajului.
- promptitudinea cu care se acționează pentru preîntâmpinarea defecțiunilor în funcționarea utilajului.

Planificarea activității proprii

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Identificarea sarcinilor de lucru	<p>1.1. Reteta de fabricatie și procesul tehnologic sunt analizate pentru a stabili posibilitatea realizării practice în raport cu condițiile tehnice existente.</p> <p>1.2. Etapele de realizare a obiectivelor sunt stabilite în funcție de tipul produsului și a termenului final.</p> <p>1.3. Sarcinile sunt identificate în totalitate, astfel încât să se asigure un flux normal de activități.</p> <p>1.4. Sarcinile sunt identificate în timp util, la începutul programului de lucru.</p>
2. Stabilirea și alocarea resurselor.	<p>2.1. Resursele de materiale sunt stabilite corect în funcție de tipul produsului și de perioada de timp alocata / afectata.</p> <p>2.2. Timpul necesar realizării fiecărei etape intermediare este stabilit astfel încât să se respecte termenul final de realizare.</p>
3. Planificarea activității.	<p>3.1. Planificarea activității și a succesiunii fazelor de lucru este efectuată în funcție de timpul total alocat realizării.</p> <p>3.2. Planificarea necesarului de materiale pe faze de lucru se efectuează astfel încât să se asigure încadrarea în normele de consum.</p> <p>3.3. Planificarea activității proprii este efectuată avându-se în vedere utilajele, instalațiile și echipamentele de care dispune, ca și starea lor tehnică momentană.</p> <p>3.4. Planificarea este efectuată avându-se în vedere și eventualele situații care ar putea afecta încadrarea în termenul final.</p>

Gama de variabile

Unitatea se aplică ocupațiilor din industria alimentară.

Tipurile de lucrări sunt specifice ocupațiilor.

Documentația lucrărilor corespunde tipurilor de activități ce trebuie planificate.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințele necesare se referă la:

- Tehnologiile și consumurile specifice de materii prime și materiale din domeniul de activitate: caracteristicile materiilor prime și materialelor cu care se lucrează.
- Funcționarea utilajelor, instalațiilor și echipamentelor din dotare.
- Norme de lucru și de consum.

LA EVALUARE SE VOR URMĂRI

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

Pregătirea materiilor prime și a materialelor auxiliare pentru o șarjă de produs finit

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Sortarea materiilor prime și a materialelor auxiliare.	<p>1.1. Sortarea materiilor prime și a materialelor auxiliare se efectuează în funcție de rețeta de fabricație specifică fiecărui sortiment de produs.</p> <p>1.2. Sortarea materiilor prime pentru prepararea mixurilor speciale și a maceratelor de fructe se efectuează în funcție de rețeta de fabricație specifică fiecărui sortiment de produs.</p> <p>1.3. Sortarea materiilor prime și a materialelor auxiliare se efectuează în funcție de caracteristicile lor și în funcție de caracteristicile produsului finit care este în fabricație.</p> <p>1.4. Sortarea materiilor prime și a materialelor auxiliare se efectuează în ordinea introducerii lor în fabricație.</p>
2. Dozarea materiilor prime și a materialelor auxiliare.	<p>2.1. Dozarea materiilor prime și a materialelor auxiliare pentru o șarjă se efectuează cu aparatura și utilajele specifice, în funcție de rețeta de fabricație a fiecărui tip de produs.</p> <p>2.2. Dozarea materiilor prime pentru prepararea mixurilor speciale și a maceratelor de fructe se efectuează cu aparatura și utilajele specifice, în funcție de rețeta de fabricație a fiecărui tip de produs.</p> <p>2.3. Dozarea materiilor prime și a materialelor auxiliare se efectuează în funcție de caracteristicile acestora.</p>
3. Pregătirea materiilor prime, a materialelor și a materialelor auxiliare.	<p>3.1. Pregătirea materiilor prime și a materialelor auxiliare pentru o șarjă se efectuează prin aplicarea operațiilor specifice în funcție de rețeta de fabricație.</p> <p>3.2. Pregătirea materiilor prime și a materialelor auxiliare pentru o șarjă se efectuează în funcție de caracteristicile lor.</p> <p>3.3. Pregătirea materiilor prime și a materialelor auxiliare pentru o șarjă se efectuează cu respectarea parametrilor de lucru impuși de rețeta de fabricație.</p>
4. Prepararea maceratelor de plante sau fructe.	<p>4.1. Prepararea maceratelor de plante sau fructe se efectuează cu utilaje specifice în funcție de rețeta de fabricație specifică fiecărui sortiment.</p> <p>4.2. Prepararea maceratelor de plante sau fructe se efectuează conform instrucțiunilor tehnologice specifice.</p> <p>4.3. Prepararea maceratelor de plante sau fructe se efectuează cu respectarea normelor igienico - sanitare specifice.</p>

Gama de variabile

Unitatea se aplică în secția de prelucrare preliminară.

Materii prime și materiale auxiliare: alcool etilic rafinat, zahăr, glucoză, arome alimentare, coloranți alimentari, plante aromate, glicerină, etc.

Caracteristicile materiilor prime și materialelor auxiliare: tăria alcoolică, gradul de îndulcire, puterea de colorare, tăria aromei, etc.

Aparatura și utilaje: cântare, vase pentru amestec, vase gradate volumetric, budane de lemn pentru macerare.

Parametrii de lucru: temperatură, concentrația siropului de zahăr, tăria alcoolică.

Operații specifice de pregătire a materiilor prime și a materialelor: diluare, dizolvare, amestecare (omogenizare), mărunțire, înmuiere.

Sortimente de produse: - rachiuri industriale

- lichioruri

Condiții de utilizare a aparaturii și a utilajelor:

- corespund normelor de igienă.

Ghid pentru evaluare

- Cunoștințe:

- rețeta de fabricație specifică fiecărui sortiment

- operații de pregătire a materiilor prime și a materialelor auxiliare

- aparatura și utilajele specifice și modul lor de funcționare .

- caracteristicile specifice fiecărui tip de materie primă și material auxiliar

LA EVALUARE SE VOR URMĂRI

- aplicarea corectă a rețetei de fabricație;

- corectitudinea și responsabilitatea cu care se realizează pregătirea fiecărui component al rețetei de fabricație.

Prepararea băuturii alcoolice

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Alimentarea vaselor de preparare a băuturilor.	1.1. Alimentarea vaselor de preparare a băuturilor se efectuează în ordinea de amestec a componentelor prevăzută în documentația specifică de preparare a băuturilor pe bază de alcool. 1.2. Alimentarea vaselor de preparare a băuturilor cu componentele de materii prime și auxiliare se efectuează cu ajutorul aparaturii din dotare, în funcție de mărimea șarjei de produs fabricat. 1.3. Alimentarea vaselor de preparare a băuturilor cu componentele de materii prime și auxiliare se efectuează cu respectarea normelor igienico-sanitare, a N.P.M. și N.P.S.I. specifice.
2. Stabilirea parametrilor de lucru pentru produs și utilaj.	2.1. Stabilirea parametrilor de lucru ai utilajului este efectuată în funcție de materiile prime folosite în produs. 2.2. Stabilirea parametrilor de lucru ai utilajului este efectuată conform documentației specifice de preparare a băuturilor pe bază de alcool. 2.3. Stabilirea parametrilor tehnologici ai produsului este efectuată în funcție de sortimentul de produs ce se supune fabricației.
3. Urmărirea desfășurării procesului de preparare a băuturilor alcoolice.	3.1. Procesul de preparare a băuturilor alcoolice se efectuează cu respectarea documentației specifice de preparare a băuturilor pe bază de alcool. 3.2. Prepararea a băuturilor alcoolice se efectuează cu respectarea succesiunii operațiilor tehnologice prevăzute în documentația specifică de preparare a băuturilor pe bază de alcool. 3.3. Prepararea a băuturilor alcoolice se efectuează cu respectarea parametrilor prevăzuți în documentația specifică de preparare a băuturilor pe bază de alcool.
4. Prelevare probe pentru analize.	4.1. Prelevarea de probe pentru analize se efectuează conform normativelor de verificare a calității pentru produsul fabricat. 4.2. Prelevarea de probe pentru analize se efectuează cu respectarea normelor igienico-sanitare, a NPM și a N PSI specifice.

Gama de variabile

Unitatea se aplică în secția de producție.

Documentația folosită: instrucțiuni tehnologice, rețete de fabricație, specificații tehnice de produs, fișe tehnologice ale utilajelor.

Aparatura și utilaje: vase pentru amestec, vase gradate volumetric, conducte tehnologice, pompe pentru transvazare.

Parametrii de lucru: temperatură, concentrația siropului de zahăr, tăria alcoolică.

Sortimente de produse: - rachiuri industriale

- lichioruri

Condiții de utilizare a aparaturii și a utilajelor:

Ghid pentru evaluare

- Cunoștințe necesare: rețeta de fabricație pentru fiecare produs, tehnologia de fabricație, standardele de produs în vigoare, normele igienico - sanitare, normele NTSPM și NPSI.

- Cunoașterea aparaturii din dotare precum și a modului lor de funcționare .

- Cunoașterea parametrilor de lucru prevăzuți în instrucțiunile tehnologice pentru fiecare tip de produs.

- Cunoașterea caracteristicilor organoleptice pentru fiecare tip de produs finit.

LA EVALUARE SE VOR URMĂRI

- corectitudinea și responsabilitatea cu care se stabilesc șarjele.

- corectitudinea cu care se respectă rețeta de fabricație.

- stabilirea corectă a parametrilor de lucru.

- corelarea corectă a diverselor elemente din fluxul tehnologic.

- exploatarea corectă a utilajelor.

- promptitudinea cu care se acționează pentru preîntâmpinarea defecțiunilor în funcționarea utilajelor.