

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

STANDARD OCUPATIONAL

Ocupația: Preparator semiconserva pește

Domeniul: Industria alimentară, a băuturilor și tutunului

București 1999

Unitatea pilot:

SC Pesconi SA, Buzău

Coordonator proiect standard ocupațional:

Ion Dumitrașcu

Membrii echipei de redactare a standardului ocupațional:

Vasile Manole, inginer, SC Pesconi SA Buzău

Cornel Mihai, inginer, Fundația Brocard

Referenți de specialitate:

Viorica Ratu, șef serviciu, Ministerul Agriculturii și Alimentației

Dan - Nicolai Cliza, inspector de specialitate, Ministerul Agriculturii și Alimentației

Standard aprobat COSA la data de 07-01-1999

Cod COSA: I - 93

© copyright 1999 , COSA - U.C.S.T.

Toate drepturile asupra acestui document sunt rezervate.

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

Preparator semiconserva pește

Descrierea ocupației

Standardul se aplică lucrătorilor ce execută operații de prelucrare a semiconservelor din pește.

Aria de competență a lucrătorilor din acest domeniu se extinde și asupra protecției mediului și siguranței produselor alimentare. Pe lângă cunoștințele tehnologice pe care trebuie să le aibă, preparatorul de semiconserva trebuie să cunoască normativele de protecția mediului și implicațiile ce pot apărea prin nerespectarea acestora. De asemenea trebuie să deosebească foarte bine speciile de pește cu care vine în contact și să cunoască anumite caracteristici ale acestora.

Preparatorul de semiconserva din pește trebuie să acorde o importanță deosebită față de produsele realizate pentru a nu provoca incidente ce tin de calitatea produselor alimentare. Trebuie să manifeste o grijă deosebită față de igiena la locul de muncă și de asemenea față de igiena personală.

Comportamentul său la locul de muncă trebuie să fie civilizat și să aibă în vedere că lucrează cu produse alimentare care necesită un plus de atenție.

Lucrătorul trebuie să aibă un simț estetic și gustativ deosebit pentru a face din produsele sale unele ușor vandabile și chiar căutate de populație.

Standardul a fost elaborat pe baza datelor culese în cadrul unității pilot SC Pesconi - Buzău.

Preparator semiconserva pește

si sigurantei produselor alimentare. Pe lângă cunostintele teh UNITĂȚILE DE COMPETENȚĂ

Domeniile de competență

Administrație

Competențe generale la locul de muncă

Planificare

Producție

Unitățile de competență

Asigurarea materialelor necesare derulării activității
Completarea documentelor în secțiile de producție

Aplicarea NPM și NPSI
Asigurarea condițiilor igienico - sanitare
Desfășurarea activității în echipă
Prevenirea poluării mediului

Planificarea activității proprii

Ambalarea și depozitarea produsului finit
Prelucrarea deșeurilor din pește
Prelucrarea primară a materiei prime
Procesarea peștelui prelucrat inițial și a subproduselor din pește
Recepționarea materiei prime

Asigurarea materialelor necesare derulării activității

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Stabilirea necesarului de materiale	3.5. Necesarul de materiale se stabilește în funcție de specificul lucrărilor. 3.6. Necesarul de materiale se stabilește în funcție de stocurile existente. 3.7. Completarea stocurilor se face în funcție de planificarea activităților productive.
4. Controlul și recepția materialelor	3.8. Programul de aprovizionare se face în timp util pentru completarea 4.1. Controlul se face vizual în vederea identificării și eliminării materialelor necorespunzătoare. 4.2. Recepția se face prin verificarea cantității și tipurilor de materiale conform comenzii de aprovizionare. 4.3. Materialele sunt verificate din punct de vedere al calității și perioadei de garanție.
5. Manipularea și depozitarea materialelor	5.1. Manipularea materialelor se face cu mijloace adecvate pentru a se preveni deteriorarea sau pierderea acestora. 5.2. Depozitarea se face în spații destinate special acestor materiale 5.3. Depozitarea se face pe compartimente marcate pentru a se asigura o identificare rapidă. 5.4. Spațiile de depozitare vor fi asigurate împotriva deteriorării materialelor, incendiilor și a efracției

Gama de variabile

Unitatea se aplică ocupațiilor:

Preparator semiconserva din pește;

Pescar;

Piscicultor.

Materiale folosite:

Ingrediente;

Ambalaje

Furaje

Îngrășăminte chimice și organice;

Amendamente;

Substanțele dezinfectante

Ațe și plase de pescuit

Materiale pentru protecție (cizme, șorțuri, salopete, mănuși, ș.a.)

Altele

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe:

Consumuri specifice;

Manipularea și depozitarea materialelor

Condiții de mediu privind depozitarea

La evaluare se urmărește:

Modul în care este identificat și asigurat stocul;

Modul în care sunt recepționate materialele

Modul de depozitare

Completarea documentelor în secțiile de producție

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. 1. Identificarea datelor	1.1. Datele sunt identificate în funcție de specificul activității. 1.2. Datele sunt selecționate cu atenție în funcție de tipul documentului ce urmează a fi completat.
2. Întocmirea documentelor	2.1. Documentele sunt întocmite corect în funcție de specificul operației. 2.2. Documentele se întocmesc folosind un limbaj specific. 2.3. Documentele sunt întocmite la termenele impuse.
3. Circulația documentelor	3.1. Circulația documentelor între diversele puncte de lucru se face operativ. 3.2. Documentele specifice se păstrează corespunzător. 3.3. Documentele se predau eșalonului superior la încheierea ciclului de producție.

Gama de variabile

Unitatea se aplică ocupațiilor:
Preparator semiconserva din pește;
Pescar;
Piscicultor.

Tipuri de documente:
Bonuri de primire / predare;
Note de recepție
Evidențe consumuri

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe:

Tipuri de documente utilizate în producție

La evaluare se va urmări :
Întocmirea corectă a documentelor;
Transmiterea acestora în timp util.

Aplicarea NPM și NPSI

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. 1. Aplicarea normelor de protecția muncii	<p>1.1. Toate activitățile se desfășoară cu respectarea permanentă a normelor de protecția muncii.</p> <p>1.2. Normele de protecția muncii sunt însușite prin participarea la instructaje periodice.</p> <p>1.3. Însușirea normelor de protecția muncii este atestată prin fișă individuală de instructaj.</p> <p>1.4. Deficiențele constatate în aplicarea normelor de protecția muncii sunt identificate și eliminate cu urgență maximă.</p> <p>1.5. Echipamentul de protecție individuală va fi întreținut, utilizat și păstrat cu responsabilitate în conformitate cu prevederile în vigoare.</p>
2. Aplicarea normelor de prevenirea și stingerea incendiilor	<p>2.1. Normele și modul de utilizare a mijloacelor de prevenire și stingerea incendiilor sunt însușite prin instructaje și aplicații practice.</p> <p>2.2. Toate lucrările sunt efectuate cu respectarea normelor de prevenirea și stingerea a incendiilor.</p> <p>2.3. Starea tehnică a echipamentului de stingerea a incendiului este verificată periodic.</p> <p>2.4. Dispozitivele și materialele de PSI sunt utilizate, întreținute și păstrate conform regulamentelor în vigoare</p>
3. Acționarea în vederea limitării situațiilor de risc	<p>3.1. Situațiile critice sunt identificate permanent pe toată durata desfășurării activităților lucrative.</p> <p>3.2. În cazul situațiilor de risc se vor lua măsuri prompte de înlăturare a pericolului.</p> <p>3.3. Pericolele identificate care depășesc nivelul de competența a lucrătorului vor fi raportate factorilor responsabili.</p>
4. Aplicarea măsurilor de urgență și evacuare	<p>4.1. Măsurile de urgență în cazul accidentelor de muncă sunt aplicate cu rapiditate și luciditate.</p> <p>4.2. Evacuarea personalului aflat în situații critice se face conform unui plan prestabilit.</p> <p>4.3. Avertizarea personalului cu privire la pericole, se face cu mijloacele din dotare (acustic sau optic).</p> <p>4.4. Accidentul de muncă este raportat în cel mai scurt timp conform reglementărilor de la locul de muncă.</p>

Gama de variabile

Unitatea se aplică ocupațiilor:

Preparator semiconserva din pește;

Pescar;

Piscicultor.

Echipamentul de protecție individual este specific fiecărui loc de muncă

Materiale și echipamente de stingerea incendiilor:

Instalații automate de detectare și stingerea incendiilor de pe navele de pescuit

Extinctoare chimice sau cu zăpadă carbonică

Guri de incendiu

Nisip, găleți, lopeți etc.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe:

Norme de protecția muncii și PSI specifice fiecărui loc de muncă

Norme de tehnica securității muncii privind instalațiile și echipamentele electrice

Mijloace individuale de protecție

Norme de prevenire și combatere a incendiilor

La evaluare se urmărește:

Modul în care sunt însușite și aplicate normele de protecția muncii și normele de prevenire și stingere a incendiilor, specifice fiecărui loc de muncă.

Evaluarea se face prin simulări de situații critice.

Asigurarea condițiilor igienico - sanitare

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ

1. Urmărirea realizării igienizării generale și a curățeniei în spațiile de lucru

2. Verificarea îndeplinirii condițiilor privind igiena individuală și starea de sănătate a personalului

CRITERII DE REALIZARE

1.1. Igienizarea locului de muncă se face în conformitate cu prevederile Ministerului Sanatatii și a normelor de igiena din industria alimentara.

1.2. Igienizarea se face cu materiale și substante specifice pentru fiecare loc de muncă.

1.3. Igienizarea se face periodic sau de câte ori apar situații deosebite din punct de vedere sanitar.

1.4. Curățirea spațiilor de lucru se face ori de câte ori este nevoie pentru a se asigura condiții de igienă maximă.

2.1. Verificarea condițiilor de igienă se face prin autocontrol permanent și periodic de catre personalul ierarhic superior.

2.2. Abaterile de la normele de igiena sunt remediate prompt și eficient.

2.3. Problemele de sănătate ce pun în pericol siguranța produselor alimentare vor fi comunicate superiorilor pentru a se lua măsuri în consecință.

Gama de variabile

Unitatea se aplică ocupațiilor :
pescar,
piscicultor,
preparator semiconserva din pește

Materiale de igienizare:
Clorură de var
Soluții de hipocloruri
Materiale textile
Apă,

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe:
Norme de igienă generală și igienă specifică fiecărui loc de muncă

La evaluare se va urmări aplicarea și respectarea în totalitate a normelor igienico-sanitare pentru fiecare loc de

Desfășurarea activității în echipă

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. 1. Stabilirea sarcinilor in cadrul echipei.	1.1. Sarcinile și competentele sunt definite in baza schemei de organizare a societății. 1.2. Sarcinile individuale sunt stabilite in conformitate cu sarcina echipei și dispozitia șefului de echipa. 1.3. Sarcinile individuale se stabilesc in functie de specificul activitatii și repartizate precis personalului din cadrul echipei. 1.4. Stabilirea sarcinilor se face cu claritate și la timp pentru fiecare membru component al echipei.
2. Participarea la îndeplinirea sarcinii echipei	2.1. Sarcina echipei este îndeplinita printr-un mod de actiune acceptat și respectat de toți membrii echipei. 2.2. Sarcinile individuale sunt îndeplinite la indicatorii impuși de echipa. 2.3. Verificarea îndeplinirii sarcinilor se face periodic sau la sfârșitul programului de lucru, de catre șeful echipei. 2.4. Munca in cadrul echipei se face cu respectarea raporturilor ierarhice in cadrul echipei și a drepturilor tuturor membrilor echipei.

Gama de variabile

Unitatea se aplică ocupațiilor:
Preparator semiconserva din pește;
Pescar;
Piscicultor.

Echipe: pescari, piscicultori, de procesare pește, de întreținere, ambalatori, transport intern

Indicatori impuși:

Calitatea lucrărilor;
Consumuri specifice;
Norme de timp

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe:
Atribuții de serviciu
Autorizații de lucru
Componenta echipei
Schema organizatorică și raporturile ierarhice și funcționale

La evaluare se urmărește:

Capacitatea de organizare a activității echipei;
Capacitatea de colaborare cu ceilalți membri ai echipei

Prevenirea poluării mediului

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. 1. Colectarea deșeurilor	1.1. Deșeurile sunt colectate în timp util pentru preîntâmpinarea infestării locului de muncă. 1.2. Colectarea deșeurilor se face în recipiente speciale. 1.3. Deșeurile sunt colectate în totalitate
2. Depozitarea deșeurilor	2.1. Depozitarea deșeurilor se face în spații special amenajate. 2.2. Depistarea deșeurilor se face pe perioade predeterminate conform instrucțiunilor de lucru. 2.3. Depozitarea deșeurilor se face astfel încât să permită accesarea ușoară a mijloacelor de transport

Gama de variabile

Unitatea se aplică la ocupațiile:

Preparator semiconserve
Piscicultor
Pescar

Agenți poluanți:

Substanțe toxice
Deșeuri de pește
Deșeuri menajere

Recipiente de colectare: bidoane, saci de polietilena

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe:

Condiții de colectare și depozitare a deșeurilor rezultate în urma procesării peștelui
Condiții igienico-sanitare

La evaluare se urmărește:

Modul în care sunt colectate și depozitate deșeurile pentru prevenirea poluării mediului ambiant și respectarea normelor de igienă la locul de muncă.

Planificarea activității proprii

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. 1. Identificarea obiectivelor	<p>1.1. Sarcinile sunt analizate cu atenție pentru evaluarea corectă a posibilităților de realizare la termen.</p> <p>1.2. Obiectivele sunt identificate corect în funcție de specificul activității prestate.</p> <p>1.3. Identificarea lucrărilor se face în scopul stabilirii etapelor de realizare la termenul final.</p> <p>1.4. Etapele de derulare a activității sunt identificate corect în funcție de importanța lor în procesul de prelucrare</p>
2. Întocmirea programului de derulare a activității	<p>2.1. Programul se stabilește având în vedere etapele de desfășurare a activității.</p> <p>2.2. Programul se stabilește în funcție de normele de timp pentru fiecare operație în parte.</p> <p>2.3. Programul este întocmit astfel încât să se încadreze în termenele impuse.</p> <p>2.4. Întocmirea programului se face ținând cont de planificarea existentă la eșalonul superior</p> <p>2.5. Programul întocmit va avea în vedere și eventualele situații neprevăzute ce pot apărea pe parcurs.</p>
3. Verificarea și întocmirea	<p>3.1. Verificarea programului se face periodic pentru a se asigura încadrarea în termenele propuse.</p> <p>3.2. Programul este revizuit ori de câte ori apar situații neprevăzute în derularea activității.</p> <p>3.3. Termenele revizuite sunt corelate permanent pentru toate etapele de realizare.</p>

Gama de variabile

Unitatea se aplica ocupațiilor:

- preparator semiconserva din pește,
- pescar
- piscicultor

Planificarea activității este necesară tuturor lucrărilor specifice ocupației menționate

Activități planificate:

Recepționarea peștelui

Pregătirea primară a peștelui

Prepararea semiconservelor

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe:

Etape de realizare a semiconservelor

Norme de timp specifice fiecărei activități

La evaluare se va urmări capacitatea de a aprecia corect lucrările de executat în vederea finalizării în termen a acestora.

Ambalarea și depozitarea produsului finit

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Alegerea metodei de ambalare	1.1. Metoda de ambalare se alege în funcție de produsul finit. 1.2. Metoda de ambalare se stabilește în funcție de perioada de garanție a produsului. 1.3. Metoda de ambalare se alege în funcție de destinație. 1.4. Metoda de ambalare se alege în funcție de posibilitățile tehnice existente.
2. Alegerea materialelor pentru ambalare	2.1. Materialele se aleg în funcție de metoda de ambalare preconizată. 2.2. Materialele trebuie să asigure securitatea produsului pe durata depozitării și transportului. 2.3. Materialele trebuie să corespundă cerințelor de siguranță alimentară
3. Ambalarea și etichetarea	3.1. Ambalarea se face cu respectarea procedurilor de lucru. 3.2. Ambalarea se face conform prevederilor din specificațiile tehnice. 3.3. Etichetarea se face prin inscripționarea corectă și cu toate datele prevăzute în actele normative în vigoare. 3.4. Etichetarea trebuie să asigure identificarea ușoară a produsului
4. Depozitarea produsului finit	4.1. Depozitarea se face în spații adecvate pentru păstrarea calității produselor. 4.2. Depozitarea se face astfel încât manipularea și accesarea să se realizeze ușor. 4.3. Depozitarea se face în condiții de siguranță.

Gama de variabile

Unitatea se aplică ocupației : preparator semiconserva din pește

Materiale de ambalare:
Pungi și folie polietilenă,
Casolete și pahare din plastic,
Borcane,
Cutii de carton,
Box paleți

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe ;

Metode de ambalare (în vid sau împachetări)
Normele de etichetare
Condiții de depozitare

La evaluare se va urmări modul în care se aplică tehnologia de ambalare, etichetare și depozitare a produselor

Prelucrarea deșeurilor din pește

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Alegerea metodei de preparare	1.1. Metoda de preparare se alege în funcție de destinația deșeurilor din pește.
2. Prepararea deșeurilor	1.2. Metoda de preparare se alege în funcție de posibilitățile de prelucrare. 2.1. Prepararea deșeurilor din pește se face conform rețetelor . 2.2. Prepararea se face în spații speciale destinate acestei operațiuni. 2.3. Prepararea se face cu respectarea normelor de protecția muncii. 2.4. Prepararea se face cu respectarea normelor de protecția mediului
3. Depozitarea produselor rezultate din deșeuri	3.1. Depozitarea se face în locuri special amenajate pentru asemenea produse. 3.2. Depozitarea se face în condiții de siguranță pentru evitarea împrăștierei necontrolate a produselor. 3.3. Depozitarea se face pe perioade reglementate prin normative.

Gama de variabile

Unitatea se aplică ocupației : preparator semiconserva din pește

Produse obținute din deșeuri:

Pastă proteică

Făină din pește

Ulei de pește

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe ;

Metode de procesare a deșeurilor din pește

Normele de protecția muncii și a mediului

La evaluare se va urmări modul în care se colectează și se prelucrează deșeurile din pește.

Prelucrarea primară a materiei prime

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Sortarea peștelui	1.1. Sortarea peștelui se face în funcție de tehnologia de fabricație. 1.2. Sortarea se face ținând cont de specii și marimi. 1.3. Sortarea se face în spații destinate special pentru aceasta. 1.4. Sortarea se face în recipiente special destinate acestei operațiuni. 1.5. Peștele necorespunzător procesului de fabricație va fi dirijat spre altă destinație.
2. Alegerea metodei de pregătire primară	2.1. Metoda de pregătire primară se alege în funcție de tehnologia de fabricație. 2.2. Pregătirea primară se face respectând dispozițiile înscrise în instrucțiunile tehnologice. 2.3. Metoda de pregătire trebuie să țină seama de normele de igienă și siguranță a produselor alimentare. 2.4. Metoda de pregătire trebuie să țină seama de starea inițială a materiei prime (proaspăt sau congelat)
3. Verificarea calității pregătirii	3.1. Verificarea pregătirii se face prin vizualizare pe toate fazele procesului de fabricație 3.2. Verificarea se face pentru toată cantitatea de pește pregătita.

Gama de variabile

Unitatea se aplică ocupației : preparator semiconserva din pește

Spații de selectare:
Camere cu destinație specială

Mijloace de pregătire:
Bazine de inox
Utilaje de desolzit
Mese de lucru
Recipiente pentru produse alimentare

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe:
Specii de pește
Metode de pregătire primară
Instrucțiuni de lucru.

La evaluare se va urmări modul în care se face modul în care se face selectarea peștelui și aplicarea corectă a metodelor de pregătire în vederea fabricației.

Procesarea peștelui prelucrat inițial și a subproduselor din pește

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Alegerea metodei de procesare	1.1. Metoda de fabricație se alege în funcție de produsul finit ce urmează să fie realizat. 1.2. Metoda de fabricație se alege în funcție de cantitatea ce urmează să fie realizată. 1.3. Metoda de fabricație se alege în funcție de posibilitățile tehnice din cadrul societății. 1.4. Metoda trebuie să corespundă standardelor de fabricație
2. Asigurarea condițiilor și materialelor pentru procesare	2.1. Condițiile de procesare se asigură conform normelor de igiena și siguranță a produselor alimentare 2.2. Materialele se vor asigura în cantități și sortimente suficiente pentru procesare. 2.3. Materialele se stabilesc cantitativ, calitativ și sortimental în funcție de rețetele de fabricație.
3. Efectuarea procesării	3.1. Procesarea se face cu respectarea succesiunii fazelor de producție. 3.2. Procesarea se face cu scule și mijloace adecvate. 3.3. Procesarea se face cu respectarea întocmai a rețetelor de fabricație și a normelor de consum. 3.4. Procesarea se face cu respectarea normelor de protecția muncii specifice locurilor de muncă.
4. Verificarea calității produsului finit.	4.1. Verificarea calității se face vizual pentru tot lotul de produse finite. 4.2. Verificarea calității se face prin degustare sau analize de laborator pentru loturi reprezentative. 4.3. Rezultatul verificării calității se înscrie în documente de însoțire a mărfii. 4.4. Produsele necorespunzătoare calitativ sunt dirijate spre o altă destinație decât cea a consumului uman.

Gama de variabile

Unitatea se aplică ocupației : preparator semiconserva din pește

Mijloace de prelucrare:

Cuțite

Utilaje de tăiat, porționat și filetat

Bazine din inox

Instalații de afumare

Rețete de prelucrare:

Pește sărat,

Pește afumat,

Pește marinat,

Salate

Pastă de pește

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe ;

Rețete de fabricație,

Norme de consum,

Tehnologii de fabricare

La evaluare se va urmări modul în care se aplică tehnologia de fabricare și respectarea rețetelor pentru fiecare categorie de produs finit.

Recepționarea materiei prime

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Verificarea materiei prime	<p>1.1. Materia prima (peștele) se verifica de personalul specializat care sa cunoasca destinatia acesteia și condițiile în care a fost achiziționata.</p> <p>1.2. Materia prima se verifica din punct de vedere calitativ și cantitativ.</p> <p>1.3. Verificarea se face pentru tot lotul de materie primă ce urmează să intre în fabricație.</p> <p>1.4. Verificarea se face prin cântarire, organoleptic și analize fizico chimice de laborator.</p> <p>1.5. În situația depistării abaterii de la normele de calitate si greutate înscrise în documentele de livrare, va fi înștiințat personalul ierarhic superior.</p>
2. Manipularea și transportul intern	<p>2.1. Manipularea materiei prime se face de personalul instruit în efectuarea acestei operații.</p> <p>2.2. Manipularea și transportul se face cu mijloace adecvate.</p> <p>2.3. Transportul intern se face pe trasee prestabilite de la locul de recepționare la locul de depozitare.</p> <p>2.4. Manipularea și transportul se fac în așa fel încât sa se evite deteriorarea materiei prime.</p>
3. Depozitarea materiei prime	<p>3.1. Depozitarea se face în spații frigorifice special amenajate.</p> <p>3.2. Depozitarea se face la temperaturi adecvate pastrării peștelui.</p> <p>3.3. Durata depozitării va fi corelată cu perioada de garanție</p> <p>3.4. Depozitarea se va face în condiții de siguranță</p>

Gama de variabile

Unitatea se aplică ocupației : preparator semiconserva din pește

Spații de depozitare:

Camere frigorifice

Lăzi frigorifice

Lăzi cu gheață

Mijloace de manipulare și transport:

Cărucioare

Electrostivuitoare

Motostivuitoare

Benzi rulante

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe:

Instrucțiuni de recepționare

Condiții de depozitare

Instrucțiuni de manipulare și transport

La evaluare se va urmări modul în care se face recepționarea și stocarea materiei prime în vederea preparării semiconservelor din pește. De asemenea se va urmări respectarea normelor de siguranță a produselor alimentare.