

## Standard ocupațional:

### *Preparator produse din carne*

În sectorul: *Industria alimentara, a bauturilor si tutunului*

Cod

Data aprobarii

Denumire document SO\_Preparator conserve

Versiunea

Data revizuire preconizata

Se completează de către  
Autoritatea Națională de  
Calificări

Standard ocupațional dezvoltat în cadrul proiectului  
**„Înființarea Autorității Naționale pentru Calificări“**  
(Phare EuropeAid 121949/D/SV/RO)

Inițiatorul standardului:

Asociația Română a Carnii-ARC

Expertul coordonator pe sector: Paula Ursu, inginer în controlul calitatii produselor alimentare, ARC

Realizatorii standardului ocupațional: Paula Ursu, inginer în controlul calitatii produselor alimentare, ARC

„Mihai Visan – medic veterinar ARC, Ruxandra Stanica- Romalimenta, Iudit Pavelescu- SC Diana SRL

Verificatorii standardului ocupațional: Aniela Voica, inginer tehnolog industria alimentara- Rompan

Redactorul (ii) calificării: Paula Daniela Ursu

Denumirea și data fișei analizei ocupaționale AO\_Preparator produse din carne

Data AO 31.10.2007

Responsabilitatea pentru conținutul acestui standard ocupațional și al calificărilor bazate pe acest standard ocupațional revine Comitetului sectorial.

Data validării: 31.10.2007

Numele și semnătura: (președintele comitetului sectorial sau președintele comisiei de validare

Adrian Marin

**NOTĂ:** responsabilitatea pentru *conținutul și forma* acestui document revine autorilor și coordonatorilor proiectului  
**„Înființarea Autorității Naționale pentru Calificări“**  
(Phare EuropeAid 121949/D/SV/RO)

### Descrierea ocupației

#### 1)Contextul ocupatiei

Ocupația de preparator produse din carne cuprinde numeroase activități specifice preparării produselor din carne destinate consumului uman.

#### 2)Procesul de lucru

Ocupația presupune o sferă largă de competențe, având în vedere gama variată a produselor din carne cu tehnologii similare pe grupe mari de produse și specifice pentru fiecare tip de sortiment în parte.

Este necesar ca operațiile de aprovizionare cu materii prime și auxiliare necesare preparării produselor din carne, conservare – maturare a materiilor prime, preparare a compoziției pentru semifabricatele în membrană, preparare a semifabricatelor în membrană, preparare a specialităților din carne, manipulare și transport al materiilor prime, auxiliare și semifabricatelor, să fie organizate astfel încât să se evite sau să se reducă, pe cât posibil contaminarea.

Activitatea se desfășoară în unități specializate și autorizate - unități de procesare - unități cu spații și dotări adecvate, concepute pentru a permite desfășurarea continuă a procesului de fabricație, astfel încât să se evite contaminarea încrucișată, dotate cu utilaje și echipamente specifice activității.

Competențele fundamentale, comune pentru toate sectoarele de activitate, de a lucra în echipă și de a comunica interactiv atât cu colegii din echipă cât și cu personalul de conducere, ajută la desfășurarea optimă a activităților.

Înșușirea competențelor generale, specifice ocupațiilor din industria alimentară, au ca rezultat aplicarea eficientă și responsabilă a normelor de securitate și sănătate în muncă și protecția mediului, pentru desfășurarea activităților în condiții de securitate maximă, precum și realizarea la termen a lucrărilor repartizate prin organizarea corectă a activităților proprii.

#### 3)Lista functiilor majore

Igiena și siguranța alimentară au o importanță deosebită în activitatea preparatorului, o atenție permanentă acordându-se igienei produselor, a locului de muncă, igienei individuale și a echipamentului de lucru, pe toată durata și în toate etapele procesului tehnologic în vederea realizării produselor sigure și de bună calitate.

Conform nivelului 2 de responsabilitate, preparatorul de produse din carne realizează corect operațiile, obținând produse din carne de bună calitate, prin cunoașterea și respectarea metodelor și procedurilor de lucru, tehnologiilor generale și specifice de fabricație a diferitelor sortimente, standardelor specifice în domeniu, rețetelor de fabricație, terminologiei specifice, destinației semifabricatelor obținute, etc.

#### 4) Alte informatii relevante

**PREPARATOR PRODUSE DIN CARNE**

<p><b>Unitățile de competențe cheie</b></p> <p>Sectorul a ales a se completa după definirea celor la nivel național</p>	<p><b>Cod de referință:</b></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p align="center"><i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i></p> </div>
<p><b>Unitățile de competențe generale</b></p> <p><b>Titlul unității 1:</b> Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă  <b>Titlul unității 2:</b> Aplicarea normelor de protecția mediului  <b>Titlul unității 3:</b> Organizarea activității proprii  <b>Titlul unității . 4:</b> Aplicarea normelor de igienă și de siguranța alimentelor  <b>Titlul unității .5 :</b> Întocmirea documentelor specifice</p>	<p><b>C</b></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p align="center"><i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i></p> </div>
<p><b>Unitățile de competențe specifice</b></p> <p><b>Titlul unității 1:</b> Aprovizionarea cu materii prime și auxiliare necesare preparării produselor din carne  <b>Titlul unității 2:</b> Conservarea - maturarea materiilor prime  <b>Titlul unității.3 :</b> Prepararea compoziției pentru semifabricatele în membrană  <b>Titlul unității .4 :</b> Prepararea semifabricatelor în membrană  <b>Titlul unității 5:</b> Prepararea specialităților din carne  <b>Titlul unitatii 6:</b> Manipularea și transportul materiilor prime, auxiliare și a semifabricatelor</p>	<p><b>Cod de referință:</b></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p align="center"><i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i></p> </div>

## PREPARATOR PRODUSE DIN CARNE

APLICAREA NORMELOR DE SECURITATE ȘI SĂNĂTATE ÎN MUNCĂ			
<p><b>Descriere</b> 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. Unitatea presupune utilizarea și menținerea echipamentelor în condiții de securitate, precum și depozitarea corespunzătoare a materialelor specifice.</p>			<p>Coduri de referință FU1</p> <p><i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i></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>11. Aplică normele de securitate și sănătate în muncă</p>	<p>1.1. Efectuarea cu responsabilitate a activităților specifice în condiții de securitate și cu respectarea permanentă a normelor în vigoare, pentru asigurarea securității personale și a celorlalți participanți la proces.</p> <p>1.2. Însușirea clară și corectă, în conformitate cu specificul locului de muncă, a legislației și normelor de securitate și sănătate în muncă, prin 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>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</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>Cum se realizează însușirea, în conformitate cu specificul locului de muncă, a legislației și normelor de</p>	<p>Atenție Responsabilitate Spirit de observație Operativitate Grija pentru sine și pentru ceilalți</p>

## PREPARATOR PRODUSE DIN CARNE

		<p>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>	
2. Identifică situațiile de risc	<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>	
3. Aplică procedurile de urgență și evacuare	<p>3.1. Intervenția promptă în situații neprevăzute conform regulamentelor /procedurilor interne.</p> <p>3.2. Măsurile de urgență și de evacuare sunt aplicate cu rapiditate, luciditate și corectitudine, respectând regulamentele /procedurile interne, 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 face raportarea către persoanele abilitate a pericolelor care apar la locul de muncă, conform regulamentelor /procedurilor interne</p> <p>Cum se lucrează pentru evitarea situațiilor de risc.</p>	

## PREPARATOR PRODUSE DIN CARNE

4			
5		<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><b>Gama de variabile</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Echipament de protecție individual:</b> halat, pantalon și bluză, șorț, mănuși, cizme de cauciuc, pufoaică, cască, etc.</li> <li>• <b>Echipamente și materiale de stingere a incendiilor:</b> extincitoare cu praf și CO2, hidranți și guri de hidranți, nisip, găleți, lopeți, etc.</li> <li>• <b>Situații de risc/pericole:</b> căderi de la înălțime, tăieri cu echipamentele utilizate, afectarea vederii (corpuri străine), loviri, striviri, arsuri, intoxicații, electrocutări, scăpări de gaze, etc.</li> <li>• <b>Deficiențe:</b> echipamente de protecție necorespunzătoare, echipamente nefuncționale, accidente în timpul lucrului, etc.</li> <li>• <b>Cerințe în vigoare:</b> norme, legislație, regulamente, proceduri interne, etc.</li> <li>• <b>Persoane abilitate:</b> superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele / procedurile interne</li> </ul>			
<p><b>Tehnici de evaluare recomandate:</b>  <i>Dovezi și metode de evaluare pentru rezultat și modul de realizare al acestuia</i>                  Luate ca întreg, dovezile trebuie să indice ca respectivul candidat îndeplinește în mod consecvent toate criteriile de performanță în ceea ce privește gamele de variabile ale</p>			

## PREPARATOR PRODUSE DIN CARNE

tuturor elementelor.

Trebuie să existe dovezi de la locul de muncă pentru fiecare criteriu de performanță.

Acolo unde dovezile de la locul de muncă nu acoperă toată gama de variabile, trebuie furnizate dovezi privind cunoștințele pentru a acoperi toată gama de variabile a fiecărui criteriu de performanță relevant.

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă
- Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct

Simulările nu sunt considerate ca fiind acceptabile pentru producerea dovezilor referitoare la această unitate de competență.

*Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere*

Stabilite prin chestionarea candidatului sau prin formarea recunoscută din industrie și evaluarea cursului de formare pe unități (unitate cu unitate)

Cunoștințele și capacitatea de înțelegere a candidatului pot fi de asemenea demonstrate prin dovezile de performanță prezentate.

<b>APLICAREA NORMELOR DE PROTECȚIA MEDIULUI</b>			Coduri de referință
			<p><i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i></p>
<p><b>Descrierea unității de competență</b></p> <p>Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pentru a aplica eficient și responsabil normele de protecția mediului. Unitatea presupune utilizarea și menținerea echipamentelor în condiții corespunzătoare, precum și colectarea, depozitarea, evacuarea corectă a deșeurilor și reziduurilor în vederea prevenirii poluării mediului. Unitatea se aplică tuturor ocupațiilor din industria alimentară.</p>			<p><b>NIVELUL UNITĂȚII</b></p> <p><b>2</b></p>
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
1 Aplică normele de protecție a mediului	1.1. Efectuarea cu responsabilitate a activităților specifice și cu respectarea permanentă a normele de	Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:	Atenție Responsabilitate

## PREPARATOR PRODUSE DIN CARNE

	<p>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 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 efectuează activitățile specifice cu respectarea permanentă a normelor de protecție a mediului în vigoare</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>Cum se efectuează întreținerea și utilizarea echipamentelor din dotare, în conformitate cu regulamentele/procedurile interne și normele în vigoare</p>	<p>Profesionalism Spirit de observație Indemânare Operativitate Acuratețe</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 realizează identificarea și eliminarea deficiențelor constatate în aplicarea normelor de protecție a mediului, în vederea prevenirii poluării</p>	
<p>3. Aplică procedurile de urgență și evacuare</p>	<p>3.1. Intervenția promptă în situații neprevăzute conform regulamentelor /procedurilor interne.</p> <p>3.2. Măsurile de urgență și de evacuare sunt aplicate cu rapiditate, luciditate și corectitudine, respectând regulamentele /procedurile interne, specifice locului de muncă.</p> <p>3.3. Procedurile de intervenție în caz de poluare sunt aplicate cu responsabilitate și rapid,</p>	<p>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>	



## PREPARATOR PRODUSE DIN CARNE

	corespunzător cu tipul sursei de poluare.		
4		Cum se lucrează pentru prevenirea apariției surselor de poluare	
5		<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 poluare corespunzător cu tipul sursei de poluare</p>	
<p><b>Gama de variabile:</b></p> <p><b>Echipament de protecție individual:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- halat, pantalon și bluză, șorț, mănuși, cizme de cauciuc, pufoaică, cască, etc.</li> </ul> <p><b>Circuitul deșeurilor și reziduurilor:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- colectare, depozitare, evacuare.</li> </ul> <p><b>Situații de risc/pericole:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- arsuri, intoxicații, poluare , scăpări de gaze, etc.</li> </ul> <p><b>Surse de poluare:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- substanțe toxice, deșeuri, noxe, etc.</li> </ul> <p><b>Deficiențe:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- apariția substanțelor poluante,</li> <li>- accidente în timpul lucrului, etc.</li> </ul> <p><b>Cerințe în vigoare:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- norme, regulamente, proceduri interne, legislație, politica de mediu, etc.</li> </ul> <p><b>Persoane abilitate:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/procedurile interne</li> </ul>			

## PREPARATOR PRODUSE DIN CARNE

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

*Dovezi și metode de evaluare pentru rezultat și modul de realizare al acestuia*

Luată ca întreg, dovezile trebuie să indice ca respectivul candidat îndeplinește în mod consecvent toate criteriile de performanță în ceea ce privește gamele de variabile ale tuturor elementelor.

Trebuie să existe dovezi de la locul de muncă pentru fiecare criteriu de performanță.

Acolo unde dovezile de la locul de muncă nu acoperă toată gama de variabile, trebuie furnizate dovezi privind cunoștințele pentru a acoperi toată gama de variabile a fiecărui criteriu de performanță relevant.

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă
- Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct

Simulările nu sunt considerate ca fiind acceptabile pentru producerea dovezilor referitoare la această unitate de competență.

*Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere*

Stabilite prin chestionarea candidatului sau prin formarea recunoscută din industrie și evaluarea cursului de formare pe unități (unitate cu unitate)

Cunoștințele și capacitatea de înțelegere a candidatului pot fi de asemenea demonstrate prin dovezile de performanță prezentate.

### **ORGANIZAREA ACTIVITĂȚII PROPRII**

Coduri de referință

Se completează de  
către Autoritatea  
Națională de Calificări

### **Descriere**

Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pentru a stabili succesiunea propriilor activități, pentru realizarea la termen a lucrărilor repartizate.

## PREPARATOR PRODUSE DIN CARNE

Unitatea se aplică tuturor ocupațiilor din industria alimentară.			<b>NIVELUL UNITĂȚII:2</b>
<b>Elemente de competență</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare</b>
<b>1</b> Identifică obiectivele și sarcinile	<p>1.1. Identificarea corectă a obiectivelor de realizat se face în funcție de specificul activității și a termenului final.</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>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</p> <p>Cum sunt identificate obiectivele de realizat în funcție de specificul activității și a termenului final</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 – respectarea normelor de timp</p>	<p>Atentie</p> <p>Responsabilitate</p> <p>Rigurozitate</p> <p>Profesionalism</p> <p>Spirit de observație</p> <p>Indemânare</p> <p>Operativitate</p> <p>Acuratețe</p>
<b>2</b> Stabilește etapele activităților proprii	<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 termenului de finalizare a obiectivelor și a 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 se analizează documentația, pentru a stabili posibilitatea realizării practice în funcție de condițiile tehnice existente</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 termenului de finalizare a obiectivelor și a normelor de timp, pentru fiecare operație în parte</p> <p>Cum sunt stabilite etapele de realizare a activităților proprii , astfel încât să</p>	
<b>3</b> Pregătește locul de muncă	<p>3.1. Pregătirea corespunzătoare a tuturor materiilor prime necesare.</p>	<p>Cum sunt stabilite etapele de realizare a activităților proprii , astfel încât să</p>	

## PREPARATOR PRODUSE DIN CARNE

	<p>3.2. Pregătirea cu atenție a materialelor auxiliare.</p> <p>3.3. Starea de funcționare a utilajelor și echipamentelor de lucru este verificată, cu atenție, conform instrucțiunilor de lucru.</p> <p>3.4. Echipamentele și utilajele sunt reglate cu rigurozitate, la parametrii de exploatare prescriși în tehnologia de fabricație.</p> <p>3.5. Aplicarea corectă a principiilor ergonomice în organizarea locului de muncă.</p> <p>3.6. Menținerea permanentă a microclimatului optim la locul de muncă.</p> <p>3.7 Neconformitățile minore ale materiilor prime, materialelor auxiliare, echipamentelor și utilajelor sunt eliminate cu minuțiozitate.</p> <p>3.8. Raportarea în timp util, către persoanele abilitate a deficiențelor majore constatate, conform regulamentelor /procedurilor interne.</p>	<p>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 se realizează pregătirea corespunzătoare a tuturor materiilor prime necesare</p>	
		<p>Cum se realizează pregătirea materialelor auxiliare</p>	
		<p>Cum este verificată starea de 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 tehnologia de fabricație</p> <p>Cum se realizează aplicarea corectă a principiilor ergonomice în organizarea locului de muncă</p> <p>Cum se realizează menținerea</p>	

## PREPARATOR PRODUSE DIN CARNE

		<p>permanentă a microclimatului optim la locul de muncă</p> <p>Cum sunt eliminate neconformitățile minore ale materiilor prime, materialelor auxiliare, 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, semifabricate și produse finite:** specifice subsectorului de activitate
- **Procesul tehnologic/activități:** specific subsectorului de activitate
- **Tipuri de documente:** note de transfer, fișe de recepție, note de cântar, procese verbale de predare-primire, rapoarte de producție, etc.
- **Utilaje, echipamente și ustensile de lucru:** specifice subsectorului de activitate
- **Situații neprevăzute:** materii prime și materiale auxiliare neconforme, echipamente și utilaje necorespunzătoare, accidente în timpul lucrului, etc.
- **Cerințe în vigoare:** norme, regulamente, proceduri interne, etc.
- **Persoane abilitate:** superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne
- **Principii ergonomice:** resurse, timp, spațiu, etc.
- **Microclimat:** temperatură, umiditate, ventilație, etc.

## PREPARATOR PRODUSE DIN CARNE

**Tehnici de evaluare recomandate:** *Dovezi și metode de evaluare pentru rezultat și modul de realizare al acestuia*

Luată ca întreg, dovezile trebuie să indice ca respectivul candidat îndeplinește în mod consecvent toate criteriile de performanță în ceea ce privește gamele de variabile ale tuturor elementelor.

Trebuie să existe dovezi de la locul de muncă pentru fiecare criteriu de performanță.

Acolo unde dovezile de la locul de muncă nu acoperă toată gama de variabile, trebuie furnizate dovezi privind cunoștințele pentru a acoperi toată gama de variabile a fiecărui criteriu de performanță relevant.

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă
- Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct

Simulările nu sunt considerate ca fiind acceptabile pentru producerea dovezilor referitoare la această unitate de competență.

*Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere*

Stabilite prin chestionarea candidatului sau prin formarea recunoscută din industrie și evaluarea cursului de formare pe unități (unitate cu unitate)

Cunoștințele și capacitatea de înțelegere a candidatului pot fi de asemenea demonstrate prin dovezile de performanță prezentate.

### APLICAREA NORMELOR DE IGIENĂ ȘI DE SIGURANȚA ALIMENTELOR

Coduri de referință

*Se completează de  
către Autoritatea  
Națională de Calificări*

## PREPARATOR PRODUSE DIN CARNE

<b>Descriere</b> 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.			<b>NIVELUL UNITĂȚII</b> <b>2</b>
<b>Elemente de competență</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare</b>
<b>1.</b> 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.	Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:  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  Cum și de ce se menține igiena echipamentului de protecție conform normelor în vigoare, a regulamentelor/procedurilor interne.	Atenție Resposabilitate Rigurozitate Profesionalism Meticulozitate Curățenie
<b>2</b> Verifică igienizarea spațiilor de lucru	2.1. Verificarea igienizării corecte a spațiilor de lucru se face în mod planificat, conform regulamentelor/procedurilor interne. 2.2. Observațiile făcute sunt înregistrate adecvat în documentele corespunzătoare 2.3. Raportarea în timp util, către persoanele abilitate a deficiențelor constatate în igienizarea spațiilor de lucru, conform regulamentelor /procedurilor interne.	Cum, când și de ce se verifică igienizarea spațiilor de lucru conform regulamentelor/procedurilor interne  Cum și în ce documente sunt înregistrate observațiile  Cum și când se raportează persoanelor abilitate deficiențele constatate în igienizarea spațiilor de lucru, conform	

## PREPARATOR PRODUSE DIN CARNE

		regulamentelor /procedurilor interne	
<b>3</b> Verifică igienizarea echipamentelor de lucru	3.1. Verificarea igienizării corecte a echipamentelor de lucru se face în mod planificat, conform regulamentelor/procedurilor interne. 3.2. Observațiile făcute sunt înregistrate adecvat în documentele corespunzătoare. 3.3. Soluționarea operativă a eventualelor abateri de la normele de igienă și siguranța alimentelor, conform procedurilor interne	Cum se realizează verificarea igienizării echipamentelor de lucru conform regulamentelor/procedurilor interne  Cum și în ce documente sunt înregistrate observațiile	
		Cum și când se soluționează eventualele abateri de la normele de igienă și siguranța alimentelor, conform procedurilor interne	

### *Gama de variabile*

- **Echipamente de protecție** specifice locului de muncă : halate, salopete, bonete, șorțuri, cizme, mănuși, 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:** *Dovezi și metode de evaluare pentru rezultat și modul de realizare al acestuia*

Luată ca întreg, dovezile trebuie să indice ca respectivul candidat îndeplinește în mod consecvent toate criteriile de performanță în ceea ce privește gamele de variabile ale tuturor elementelor.

Trebuie să existe dovezi de la locul de muncă pentru fiecare criteriu de performanță.

Acolo unde dovezile de la locul de muncă nu acoperă toată gama de variabile, trebuie furnizate dovezi privind cunoștințele pentru a acoperi toată gama de variabile a fiecărui criteriu de performanță relevant.

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:



## PREPARATOR PRODUSE DIN CARNE

- Observația directă
- Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct

Simulările nu sunt considerate ca fiind acceptabile pentru producerea dovezilor referitoare la această unitate de competență.

*Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere*

Stabilite prin chestionarea candidatului sau prin formarea recunoscută din industrie și evaluarea cursului de formare pe unități (unitate cu unitate)

Cunoștințele și capacitatea de înțelegere a candidatului pot fi de asemenea demonstrate prin dovezile de performanță prezentate.

<b>ÎNTOCMIREA DOCUMENTELOR SPECIFICE</b>			Coduri de referință FUS
			Se completează de către <i>Autoritatea</i>
<b>Descriere</b> Unitatea se referă la cunoștințele și deprinderile necesare pentru întocmirea și păstrarea corectă a evidenței datelor înregistrate. Unitatea se aplică tuturor ocupațiilor din industria alimentară.			<b>NIVELUL UNITĂȚII:2</b>
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
1 Identifică documentele specifice	1.1. Identificarea corectă a documentului se face în funcție de etapa de lucru în care se află. 1.2. Documentele identificate sunt consultate cu atenție, înțelese și dacă este cazul clarificate. 1.3. Stabilirea etapelor de completare a datelor în documentele specifice, se face în funcție de etapele procesului tehnologic.	Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:  Cum se identifică documentul în funcție de etapa de lucru în care se află.	Atenție Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Operativitate Acuratete

## PREPARATOR PRODUSE DIN CARNE

		<p>Cum sunt consultate, înțelese și dacă este cazul clarificate documentele identificate</p> <p>Cum se stabilesc etapele de completare a datelor în documentele specifice în funcție de etapele procesului tehnologic.</p>	
<b>2</b> Completează documentele	<p>2.1. Datele obținute reflectă realitatea și sunt corect colectate, în etapa de lucru în care se află.</p> <p>2.2. Înregistrarea datelor obținute se face în mod lizibil și cu respectarea rubricilor tipizate.</p> <p>2.3. Înregistrarea datelor se face cu încadrarea în timpul de lucru disponibil acestei activități.</p>	<p>Cum și unde sunt colectate datele obținute care reflectă realitatea</p> <p>Cum se face înregistrarea datelor obținute</p> <p>Cum și când se face înregistrarea datelor</p>	
<b>3</b> Asigură circulația documentelor	<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>	
<b>4</b>			
<b>5</b>			
<i>Gama de variabile</i>			

## PREPARATOR PRODUSE DIN CARNE

- **Tipuri de documente:** note de transfer, fișe de recepție, note de cântar, procese verbale de predare-primire, rapoarte de producție, etc.
- **Etape de lucru:** recepția, depozitarea, prelucrarea inițială, prelucrarea finală, ambalarea și pregătirea pentru livrare, etc.
- **Date:** indicatori, parametri, cantități etc.
- **Destinația documentelor:** superiori ierarhici, furnizori, clienți, departamente stabilite prin proceduri interne etc.
- **Cerințe în vigoare:** norme, regulamente, proceduri interne etc.
- **Modalități de circulație a documentelor:** e-mail, fax, exemplar hârtie, etc.

**Tehnici de evaluare recomandate:** *Dovezi și metode de evaluare pentru rezultat și modul de realizare al acestuia*

Luată ca întreg, dovezile trebuie să indice ca respectivul candidat îndeplinește în mod consecvent toate criteriile de performanță în ceea ce privește gamele de variabile ale tuturor elementelor.

Trebuie să existe dovezi de la locul de muncă pentru fiecare criteriu de performanță.

Acolo unde dovezile de la locul de muncă nu acoperă toată gama de variabile, trebuie furnizate dovezi privind cunoștințele pentru a acoperi toată gama de variabile a fiecărui criteriu de performanță relevant.

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă
- Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct

Simulările nu sunt considerate ca fiind acceptabile pentru producerea dovezilor referitoare la această unitate de competență.

*Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere*

Stabilite prin chestionarea candidatului sau prin formarea recunoscută din industrie și evaluarea cursului de formare pe unități (unitate cu unitate)

Cunoștințele și capacitatea de înțelegere a candidatului pot fi de asemenea demonstrate prin dovezile de performanță prezentate.

### APROVIZIONAREA CU MATERII PRIME ȘI AUXILIARE NECESARE PREPARĂRII PRODUSELOR DIN CARNE

Coduri de referință

Se completează de  
către Autoritatea  
Națională de Calificări

#### **Descrierea unității de competență**

Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare preparatorului de produse din carne de a identifica, verifica calitativ și cantitativ și de a aproviziona cu materii prime și auxiliare secția de preparare a cărnii.

Aprovizionarea cu materii prime și auxiliare se face din depozitele tampon ale fabricii.

**NIVELUL UNITĂȚII:2**

## PREPARATOR PRODUSE DIN CARNE

<b>Elemente de competență</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare</b>
1. Identifică materiile prime și auxiliare necesare preparării produselor din carne	<p>1.1. Componentele necesare sunt stabilite în funcție de caracteristicile produsului ce urmează a se realiza.</p> <p>1.2. Identificarea corespunzătoare a materiilor prime și auxiliare se face în conformitate cu rețetele de fabricație.</p> <p>1.3. Identificarea cu atenție a materiilor prime și auxiliare se face în funcție de specificațiile tehnice.</p>	<p>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege: Cum sunt stabilite componentele necesare în funcție de caracteristicile produsului ce urmează a se realiza.</p> <p>Cum sunt identificate materiile prime și auxiliare în conformitate cu rețetele de fabricație.</p> <p>Cum sunt identificate materiile prime și auxiliare în funcție de specificațiile tehnice.</p>	<p>Atentie distributiva Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Operativitate Acuratete Spirit de observatie Comunicare</p>
2. Verifică calitativ materiile prime și auxiliare necesare preparării produselor din carne	<p>2.1. Verificarea materiilor prime și auxiliare se realizează din punct de vedere al integrității, în conformitate cu specificațiile tehnice și normele specifice în vigoare.</p> <p>2.2. Verificarea materiilor prime se realizează în funcție de starea termică a cărnurilor, conform legislației specifice în vigoare.</p> <p>2.3. Verificarea materiilor prime și auxiliare din punct de vedere calitativ se face corespunzător standardelor de calitate, în vederea depistării neconformităților.</p> <p>2.4. Verificarea minuțioasă a concordanței dintre elementele înscrise în documentele de însoțire a materiilor prime și auxiliare, cu situația reală.</p> <p>2.5. Eventualele neconformități minore sunt operativ soluționate, conform procedurilor interne.</p>	<p>Cum sunt verificate materiile prime și auxiliare din punct de vedere al integrității, în conformitate cu specificațiile tehnice și normele specifice în vigoare.</p> <p>Cum sunt verificate materiile prime în funcție de starea termică a cărnurilor, conform legislației specifice în vigoare.</p> <p>Cum sunt verificate materiile prime și auxiliare din punct de vedere calitativ corespunzător standardelor de calitate, în vederea depistării neconformităților.</p> <p>Cum se verifică concordanța dintre elementele înscrise în documentele de însoțire a materiilor prime și auxiliare, cu situația reală.</p>	

## PREPARATOR PRODUSE DIN CARNE

		<p>Cum sunt soluționate eventualele neconformități minore, conform procedurilor interne.</p>	
<p><b>3</b> Verifică cantitativ materiile prime și auxiliare necesare preparării produselor din carne</p>	<p>3.1. Cântărirea și numărarea cu atenție a materiilor prime și auxiliare se face folosind echipamentele specifice din dotare, a căror stare de igienă a fost verificată în prealabil.</p> <p>3.2. Verificarea corespunzătoare a funcționării echipamentelor de cântărire.</p> <p>3.3. Cântărirea cu atenție a materiilor prime și auxiliare, conform instrucțiunilor de lucru și în funcție de tipul materiilor prime și auxiliare.</p> <p>3.4. Verificarea minuțioasă a concordanței dintre elementele înscrise în documentele de însoțire a materiilor prime și auxiliare, cu situația reală.</p> <p>3.5. Înregistrarea corectă a rezultatelor cântăririi în documentele specifice.</p> <p>3.6. Raportarea operativă a deficiențelor în funcționarea echipamentului sau necesitatea de intervenție suplimentară, către suportul tehnic sau superiorul ierarhic.</p>	<p>Cum se efectuează cântărirea și numărarea materiilor prime și auxiliare folosind echipamentele specifice din dotare, a căror stare de igienă a fost verificată în prealabil.</p> <p>Cum se verifică funcționarea echipamentelor de cântărire.</p> <p>Cum se efectuează cântărirea materiilor prime și auxiliare, conform instrucțiunilor de lucru și în funcție de tipul materiilor prime și auxiliare.</p> <p>Cum se verifică concordanța dintre elementele înscrise în documentele de însoțire a materiilor prime și auxiliare, cu situația reală.</p> <p>Cum sunt înregistrate rezultatele cântăririi în documentele specifice.</p> <p>Cum și când sunt raportate deficiențele în funcționarea echipamentului sau necesitatea de intervenție suplimentară, către suportul tehnic sau superiorul ierarhic.</p> <p>Cum se efectuează aprovizionarea materiilor prime și auxiliare pe baza documentelor de însoțire specifice și a specificațiilor tehnice.</p>	

## PREPARATOR PRODUSE DIN CARNE

		<p>Cum se efectuează aprovizionarea materiilor prime și auxiliare în conformitate cu notele de comandă și caracteristicile produsului ce urmează a se realiza.</p>	
<p>4. Aprovizionează cu materii prime și auxiliare secția de preparare produse din carne</p>	<p>4.1. Materiile prime și auxiliare sunt corect aprovizionate pe baza documentelor de însoțire specifice și a specificațiilor tehnice.          4.2. Aprovizionarea cu materii prime și auxiliare se face în conformitate cu notele de comandă și caracteristicile produsului ce urmează a se realiza.          4.3. Aprovizionarea cu materii prime și auxiliare se face cu respectarea capacității de lucru a utilajelor.          4.4. Materiile prime și auxiliare sunt aprovizionate cu respectarea normelor de muncă și conform procedurilor interne.          4.5. Materiile prime și auxiliare sunt aprovizionate cu atenție în vederea menținerii calităților fizico-chimice inițiale.          4.6. Materiile prime și auxiliare aprovizionate sunt înregistrate corespunzător în documentele specifice.</p>	<p>Cum se efectuează aprovizionarea materiilor prime și auxiliare, cu respectarea capacității de lucru a utilajelor.</p> <p>Cum se efectuează aprovizionarea materiilor prime și auxiliare cu respectarea normelor de muncă și conform procedurilor interne.</p> <p>Cum se efectuează aprovizionarea materiilor prime și auxiliare în vederea menținerii calităților fizico-chimice inițiale.</p> <p>Cum sunt înregistrate materiile prime și auxiliare aprovizionate în documentele specifice.</p>	
<p><b>Gama de variabile: Tipuri de materii prime:</b>          - carne tranșată, porționată și fasonată (de bovină, porcină, ovină și caprină, cabaline, păsări de curte, iepuri, vânat salbatic),          - slănină sau grăsimi animale,          - organe și subproduse comestibile de abator etc.</p> <p><b>Tipuri de materii auxiliare:</b>          - condimente, aditivi, proteine de origine vegetală și animală, sare, membrane naturale sau artificiale, sfoară, clipsuri, etichete #etc.</p> <p><b>Tipuri de produse/sortimente:</b>          - salamuri, cârnați, specialități, șunci/rulade, afumături, tobe, lebăr, caltaboși, paste și cașuri din carne, sângete, produse dietetice, semiconserve din carne, produse crude uscate etc.</p> <p><b>Starea termică a cărnurilor:</b>          - refrigerată,          - congelată, etc.</p> <p><b>Tipuri de documente:</b>          - note de transfer, fișe de recepție, note de cântar, note de comandă, procese verbale de predare-primire etc.</p>			

## PREPARATOR PRODUSE DIN CARNE

### **Cerințe în vigoare:**

- norme, regulamente, proceduri interne, specificații tehnice, legislație, standarde de calitate, instrucțiuni de lucru, rețete de fabricație etc.

### **Echipamente de cântărire:**

- cântare basculă, cântare electronice, etc.

### **Metode de verificare:**

- calitative,  
- cantitative.

### **Neconformități/deficiențe:**

- materii prime și auxiliare necorespunzătoare din punct de vedere organoleptic, fizico-chimic și microbiologic,  
- echipamente și utilaje nefuncționale, neigienizate și neetalonate etc.

### **Persoane abilitate:**

- suportul tehnic sau superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne

### **Tipuri de utilaje:**

- specifice de preparare, de capacități diferite.

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

*Dovezi și metode de evaluare pentru rezultat și modul de realizare al acestuia*

Luată ca întreg, dovezile trebuie să indice ca respectivul candidat îndeplinește în mod consecvent toate criteriile de performanță în ceea ce privește gamele de variabile ale tuturor elementelor.

Trebuie să existe dovezi de la locul de muncă pentru fiecare criteriu de performanță.

Acolo unde dovezile de la locul de muncă nu acoperă toată gama de variabile, trebuie furnizate dovezi privind cunoștințele pentru a acoperi toată gama de variabile a fiecărui criteriu de performanță relevant.

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă
- Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct

Simulările nu sunt considerate ca fiind acceptabile pentru producerea dovezilor referitoare la această unitate de competență.

*Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere*

Stabilite prin chestionarea candidatului sau prin formarea recunoscută din industrie și evaluarea cursului de formare pe unități (unitate cu unitate)

Cunoștințele și capacitatea de înțelegere a candidatului pot fi de asemenea demonstrate prin dovezile de performanță prezentate.

## PREPARATOR PRODUSE DIN CARNE

<b>CONSERVAREA - MATURAREA MATERIILOR PRIME</b>			Coduri de referință
			Se completează de către Autoritatea
<p><b>Descrierea unității de competență</b></p> <p>Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare preparatorului de produse din carne de a conserva materiile prime prin tehnologii specifice și de a le depozita în vederea maturării, ducând la îmbunătățirea caracteristicilor organoleptice ale produsului, ce asigură conservarea și integritatea acestuia la temperaturi normale ale mediului ambiant.</p>			<b>NIVELUL UNITĂȚII:2</b>
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
1. Alege procedura de conservare - maturare	<p>1.1. Alegerea corectă a procedurii de conservare-maturare se realizează în funcție de structura materiei prime (sex, vârsta și alți factori).</p> <p>1.2. Procedura de conservare-maturare este aleasă corespunzător, în funcție de tipul sortimentelor programate a se realiza.</p> <p>1.3. Procedura de conservare-maturare a materiei prime este aleasă corect, pe tipuri de sortimente, în funcție de tehnologia existentă, în vederea îmbunătățirii proprietăților organoleptice.</p>	<p>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</p> <p>Cum este aleasă procedura de conservare-maturare în funcție de structura materiei prime (sex, vârsta și alți factori).</p> <p>Cum este aleasă procedura de conservare-maturare, în funcție de tipul sortimentelor programate a se realiza.</p> <p>Cum este aleasă procedura de conservare-maturare, pe tipuri de sortimente, în funcție de tehnologia existentă, în vederea îmbunătățirii proprietăților organoleptice</p>	<p>Atentie distributiva</p> <p>Responsabilitate</p> <p>Rigurozitate</p> <p>Profesionalism</p> <p>Operativitate</p> <p>Acuratete</p> <p>Spirit de observatie</p> <p>Comunicare</p>



## PREPARATOR PRODUSE DIN CARNE

<p>2 Pregătește componentele</p>	<p>2.1. Pregătirea atentă a componentelor se face în funcție de sortimentele programate a se realiza, conform instrucțiunilor/procedurilor de lucru.</p> <p>2.2. Pregătirea corectă a componentelor se face prin operații specifice, cu respectarea tehnologiei de conservare-maturare.</p> <p>2.3. Soluția de conservare este pregătită corespunzător, în concentrații specifice, cu respectarea rețetei de fabricație.</p> <p>2.4. Materia primă și soluția de conservare sunt pregătite corespunzător, cu ajutorul echipamentelor specifice, a căror stare de igienă și funcționare au fost verificate în prealabil.</p> <p>2.5. Pregătirea corespunzătoare a componentelor se face cu respectarea normelor de igienă specifice, astfel încât să se evite sau să se reducă, pe cât posibil, contaminarea.</p>	<p>Cum sunt pregătite componentele, în funcție de sortimentele programate a se realiza, conform instrucțiunilor/procedurilor de lucru.</p> <p>Cum sunt pregătite componentele, prin operații specifice, cu respectarea tehnologiei de conservare-maturare.</p> <p>Cum este pregătită soluția de conservare, în concentrații specifice, cu respectarea rețetei de fabricație.</p> <p>Cum sunt pregătite materiile prime și soluția de conservare, cu ajutorul echipamentelor specifice, a căror stare de igienă și funcționare au fost verificate în prealabil.</p> <p>Cum sunt pregătite componentele, cu respectarea normelor de igienă specifice, astfel încât să se evite sau să se reducă, pe cât posibil, contaminarea.</p>	
----------------------------------	--	--	--

## PREPARATOR PRODUSE DIN CARNE

<p>3. Aplică procedura de conservare - maturare</p>	<p>3.1. Procedura de conservare-maturare este aplicată astfel încât să se respecte cu strictețe tehnologia specifică de conservare-maturare.</p> <p>3.2. Procedura de conservare-maturare este aplicată în funcție de tipul sortimentelor, cu respectarea rețetelor de fabricație.</p> <p>3.3. Procedura de conservare-maturare este aplicată corespunzător, cu ajutorul echipamentelor specifice, a căror stare de igienă și funcționare au fost verificate în prealabil.</p> <p>3.4. Urmărirea, menținerea și înregistrarea corespunzătoare a parametrilor de microclimat de la conservarea – maturarea cărnii.</p> <p>3.5. Conservarea-maturarea materiilor prime se realizează cu respectarea instrucțiunilor/procedurilor de lucru.</p> <p>3.6. Eventualele neconformități minore sunt operativ soluționate, conform procedurilor interne.</p>	<p>Cum se aplică procedura de conservare-maturare astfel încât să se respecte cu strictețe tehnologia specifică de conservare-maturare.</p> <p>Cum se aplică procedura de conservare-maturare în funcție de tipul sortimentelor, cu respectarea rețetelor de fabricație.</p> <p>Cum se aplică procedura de conservare-maturare, cu ajutorul echipamentelor specifice, a căror stare de igienă și funcționare au fost verificate în prealabil.</p> <p>Cum sunt urmăriți, menținuți și înregistrați parametrii de microclimat de la conservarea – maturarea cărnii.</p> <p>Cum se realizează conservarea-maturarea materiilor prime cu respectarea instrucțiunilor/procedurilor de lucru.</p> <p>Cum sunt soluționate eventualele neconformități minore, conform procedurilor interne.</p>	
<p><b>Gama de variabile:</b>  <b>Structura materiei prime:</b>          - carne, slănină, mușchi, cotlet, ciolane, oase garf, piept etc.  <b>Grupe de produse/tipul sortimentelor:</b>          - salamuri, cârnați, specialități, șunci/rulade, afumături, tobe, lebăr, caltaboși, paste și cașuri din carne, sângerete, produse dietetice, semiconserve din carne, produse crude uscate etc.  <b>Operații specifice de pregătire a componentelor:</b>          - mărunțire, tocare mecanică, amestecare, omogenizare etc.  <b>Componente:</b></p>			

## PREPARATOR PRODUSE DIN CARNE

- materie primă,
- soluții pentru conservare.

### **Tehnologii/proceduri de conservare-maturare:**

- prin sărare uscată;
- prin injectare cu saramură (manual, mecanic și automat);
- prin sărare umedă în bazine (acoperirea cu saramură prin conductă sau manual cu găleata);
- în sos condimentat;
- prin frig;
- prin uscare etc.

### **Operații specifice de sărare:**

- injectare, malaxare, imersie etc.

### **Metode de lucru pentru pregătirea materiilor prime și a soluțiilor de conservare:**

- manuale și mecanizate.

### **Echipamente pentru conservare-maturare:**

- malaxoare, bazine de saramurare, instalații de injectare, tăvi inox, granduri etc.

### **Parametri de microclimat:**

- temperatură,
- umiditate relativă a aerului,
- luminozitate, ventilație etc.

### **Cerințe în vigoare:**

- norme, regulamente, proceduri interne, instrucțiuni de lucru, norme de calitate, tehnologii, rețeta de fabricație etc.

### **Neconformități:**

- materii prime și soluții pentru conservare necorespunzătoare din punct de vedere organoleptic, fizico-chimic și microbiologic,
- echipamente și utilaje nefuncționale, neigienizate și neetalonate etc.
- **parametri de microclimat de la conservarea – maturarea cărnii necorespunzatori**

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

*Dovezi și metode de evaluare pentru rezultat și modul de realizare al acestuia*

Luată ca întreg, dovezile trebuie să indice ca respectivul candidat îndeplinește în mod consecvent toate criteriile de performanță în ceea ce privește gamele de variabile ale tuturor elementelor.

Trebuie să existe dovezi de la locul de muncă pentru fiecare criteriu de performanță.

Acolo unde dovezile de la locul de muncă nu acoperă toată gama de variabile, trebuie furnizate dovezi privind cunoștințele pentru a acoperi toată gama de variabile a fiecărui criteriu de performanță relevant.

## PREPARATOR PRODUSE DIN CARNE

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă
- Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct

Simulările nu sunt considerate ca fiind acceptabile pentru producerea dovezilor referitoare la această unitate de competență.

*Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere*

Stabilite prin chestionarea candidatului sau prin formarea recunoscută din industrie și evaluarea cursului de formare pe unități (unitate cu unitate)

Cunoștințele și capacitatea de înțelegere a candidatului pot fi de asemenea demonstrate prin dovezile de performanță prezentate.

PREPARAREA COMPOZIȚIEI PENTRU SEMIFABRICATELE ÎN MEMBRANĂ			Coduri de referință
			Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări
<p><b>Descrierea unității de competență</b></p> <p>Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare preparatorului de produse din carne de a alege materiile prime și auxiliare necesare preparării compoziției, a prepara elementele componente ale compoziției, specifice diferitelor sortimente de produse în membrană, a doza și a amesteca elementele componente în vederea obținerii unei compoziții omogene.</p>			<b>NIVELUL UNITĂȚII:2</b>
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
<p><b>1</b> Alege materiile prime și auxiliare necesare preparării compoziției pentru semifabricatele în membrană</p>	<p>1.1 Materiile prime și auxiliare se aleg cu responsabilitate în funcție de sortimentele ce urmează a fi realizate.</p> <p>1.2 Alegerea cu atenție a materiilor prime și auxiliare se face astfel încât să corespundă cerințelor din standardele și rețetele de fabricație.</p> <p>1.3. Alegerea corectă a materiilor prime și auxiliare se face cu respectarea normelor de calitate.</p>	<p>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</p> <p>Cum sunt alese materiile prime și auxiliare în funcție de sortimentele ce urmează a fi realizate.</p> <p>Cum sunt alese materiile prime și</p>	<p>Atenție distributivă</p> <p>Responsabilitate</p> <p>Rigurozitate</p> <p>Profesionalism</p> <p>Operativitate</p> <p>Acuratete</p> <p>Spirit de observatie</p> <p>Comunicare interpersonală</p>

## PREPARATOR PRODUSE DIN CARNE

<p><b>2</b> Prepară elementele componente ale compoziției pentru semifabricatele în membrană</p>	<p>2.1. Elementele componente ale compoziției sunt preparate corect, prin operații specifice în funcție de tipul lor.</p> <p>2.2. Elementele componente sunt preparate astfel încât să corespundă cerințelor cantitative și calitative, conform standardelor și rețetelor de fabricație.</p> <p>2.3. Elementele componente ale compoziției sunt preparate cu atenție corespunzător destinației, folosind echipamentele specifice din dotare.</p> <p>2.4. Elementele componente sunt preparate cu respectarea normelor de igienă specifice, astfel încât să se evite sau să se reducă, pe cât posibil, contaminarea.</p> <p>2.5. Prepararea elementelor componente ale compoziției se realizează cu respectarea instrucțiunilor/procedurilor de lucru.</p>	<p>auxiliare astfel încât să corespundă cerințelor din standardele și rețetele de fabricație.</p> <p>Cum sunt alese materiile prime și auxiliare cu respectarea normelor de calitate.</p> <p>Cum sunt preparate elementele componente ale compoziției prin operații specifice în funcție de tipul lor.</p> <p>Cum sunt preparate elementele componente astfel încât să corespundă cerințelor cantitative și calitative, conform standardelor și rețetelor de fabricație.</p> <p>Cum sunt preparate elementele componente ale compoziției corespunzător destinației, folosind echipamentele specifice din dotare.</p> <p>Cum sunt preparate elementele componente cu respectarea normelor de igienă specifice, astfel încât să se evite sau să se reducă, pe cât posibil, contaminarea.</p> <p>Cum sunt preparate elementele componente ale compoziției cu respectarea instrucțiunilor/ procedurilor de lucru.</p>	
<p><b>3</b> Dozează elementele componente ale compoziției pentru semifabricatele în</p>	<p>3.1. Încărcarea corectă a echipamentelor de dozare cu elementele componente este efectuată conform</p>	<p>Cum se realizează încărcarea</p>	

## PREPARATOR PRODUSE DIN CARNE

membrană	<p>cantităților din rețetele de fabricație.</p> <p>3.2. Elementele componente ale compoziției sunt dozate cu acuratețe, astfel încât să corespundă din punct de vedere cantitativ cerințelor din rețetele de fabricație.</p> <p>3.3. Elementele componente sunt dozate cu atenție, cu ajutorul echipamentelor specifice, conform instrucțiunilor/ procedurilor de lucru.</p>	<p>echipamentelor de dozare cu elementele componente conform cantităților din rețetele de fabricație.</p> <p>Cum sunt dozate elementele componente ale compoziției, astfel încât să corespundă din punct de vedere cantitativ cerințelor din rețetele de fabricație.</p> <p>Cum sunt dozate elementele componente, cu ajutorul echipamentelor specifice, conform instrucțiunilor/ procedurilor de lucru.</p>	
4 Amestecă elementele componente ale compoziției pentru semifabricatele în membrană	<p>4.1. Elementele componente sunt amestecate corect, prin operații specifice în funcție de tipul compoziției.</p> <p>4.2. Elementele componente ale compoziției sunt amestecate cu atenție, folosind echipamentele din dotare, cu respectarea cantităților din rețetele de fabricație.</p> <p>4.3. Amestecarea corespunzătoare a elementelor componente se face conform instrucțiunilor/procedurilor de lucru.</p> <p>4.4. Elementele componente ale compoziției sunt omogenizate corect, astfel încât să se asigure caracteristicile fizico-chimice din standardele de calitate.</p>	<p><i>4. Amestecă elementele componente ale compoziției pentru semifabricatele în membrană</i></p> <p>Cum sunt amestecate elementele componente, prin operații specifice în funcție de tipul compoziției.</p> <p>Cum sunt amestecate elementele componente, folosind echipamentele din dotare, cu respectarea cantităților din rețetele de fabricație.</p> <p>Cum sunt amestecate elementele componente, conform instrucțiunilor/procedurilor de lucru.</p> <p>Cum sunt omogenizate elementele componente ale compoziției, astfel încât</p>	

## PREPARATOR PRODUSE DIN CARNE

<p><b>5</b> Menține parametrii de lucru</p>	<p>5.1. Verificarea în prealabil cu rigurozitate a stării de igienă și a funcționării corespunzătoare a utilajelor și echipamentelor de lucru.</p> <p>5.2. Menținerea permanentă a spațiilor și a echipamentelor de lucru în condiții corespunzătoare de igienă.</p> <p>5.3. Parametrii de funcționare ai echipamentelor specifice sunt reglați în funcție de tipul sortimentelor de preparat.</p> <p>5.4. Urmărirea, menținerea și înregistrarea corespunzătoare a parametrilor de microclimat.</p> <p>5.5. Soluționarea operativă a eventualelor abateri de la norme se face conform procedurilor interne.</p> <p>5.6. Raportarea în timp util, către persoanele abilitate a neconformităților constatate, conform regulamentelor /procedurilor interne.</p>	<p>să se asigure caracteristicile fizico-chimice din standardele de calitate.</p> <hr/> <p>Cum și când este verificată starea de igienă și funcționarea corespunzătoare a utilajelor și echipamentelor de lucru.</p> <p>Cum și când este menținută igiena corespunzătoare a spațiilor și echipamentelor de lucru.</p> <p>Cum sunt reglați parametrii de funcționare ai echipamentelor specifice în funcție de tipul sortimentelor de preparat.</p> <p>Cum sunt urmăriți, menținuți și înregistrați parametrii de microclimat.</p> <p>Cum și când sunt soluționate eventualele abateri de la norme, conform procedurilor interne.</p> <p>Cum și când se raportează către persoanele abilitate, neconformitățile constatate, conform regulamentelor /procedurilor interne.</p>	
---	--	--	--

**Gama de variabile: Materii prime:**

- carne de la specii de animale admise în consumul uman,
- slănină porc sau grăsimi animale,
- organe comestibile (limbă, inimă, ficat, plămâni, etc),
- subproduse comestibile de abator (carne din fasonări, carne din dezosarea căpățânilor de porc și bovină, șlung, burtă, șorici) etc.

**Ingrediente/materii auxiliare:**

- #sare, #zaharuri, #condimente naturale sau extracte sub formă de uleiuri esențiale, oleozine, proteine de origine vegetală, alte proteine de origine animală#, gelatină, fibre

## PREPARATOR PRODUSE DIN CARNE

celulozice, amidon sau amidonuri modificate, produse de origine vegetală, emulsie de șorici etc.

- fulgi de gheață etc.

### **Sortimente/tipuri de produse:**

- tobe, caltaboș, sângerete, paste, salamuri, parizer, cârnați, cremwursti, produse dietetice, leber etc.

### **Operații specifice la prepararea elementelor componente ale compoziției:**

- prelucrări mecanice și manuale: tocare mecanică la volf, preparare bradt la cuter, amestecare-omogenizare la malaxor, dezosare manuală căpățâni și mărunțire manuală sau mecanică etc.

### **Elementele componente ale compoziției:**

- șrot - carne tocată;

- bradt - pastă fină de carne;

- ingrediente;

- materii auxiliare;

- organe și subproduse comestibile de abator, fierte și mărunțite etc.

### **Utilaje/echipamente utilizate la prepararea elementelor componente ale compoziției:**

- mașini de tocat carne - volf;

- cutere, mori coloidale;

- malaxoare etc.

### **Destinații ale elementelor componente:**

- bradt, șrot etc.

### **Echipe de dozare:**

- cântare,

- balanțe: mecanice și electronice etc

### **Operații specifice de amestecare a elementelor componente:**

- malaxare,

- omogenizare,

- amestecare manuală etc.

### **Parametri de funcționare ai echipamentelor specifice:**

- viteză, cantitate/șarjă, temperatură, timp de funcționare etc.

### **Metode de lucru:**

- manuale,

- mecanizate.

### **Cerințe în vigoare:**

- norme, regulamente, proceduri interne, instrucțiunilor/procedurilor de lucru, instrucțiuni tehnologice, standarde, rețete de fabricație, cerințe cantitative și calitative, caracteristici fizico-chimice etc.

### **Persoane abilitate:**



## PREPARATOR PRODUSE DIN CARNE

- suportul tehnic sau superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne

### **Abateri/neconformități:**

- materii prime și auxiliare necorespunzătoare,
- echipamente și utilaje nefuncționale, neigienizate,
- parametri de funcționare ai echipamentelor specifice reglați incorect, în funcție de tipul sortimentelor de preparat,
- parametri de microclimat necorespunzători etc.

### **Parametri de microclimat:**

- temperatură,
- umiditate relativă a aerului,
- luminozitate, ventilație etc.

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

*Dovezi și metode de evaluare pentru rezultat și modul de realizare al acestuia*

Luată ca întreg, dovezile trebuie să indice ca respectivul candidat îndeplinește în mod consecvent toate criteriile de performanță în ceea ce privește gamele de variabile ale tuturor elementelor.

Trebuie să existe dovezi de la locul de muncă pentru fiecare criteriu de performanță.

Acolo unde dovezile de la locul de muncă nu acoperă toată gama de variabile, trebuie furnizate dovezi privind cunoștințele pentru a acoperi toată gama de variabile a fiecărui criteriu de performanță relevant.

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă
- Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct

Simulările nu sunt considerate ca fiind acceptabile pentru producerea dovezilor referitoare la această unitate de competență.

*Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere*

Stabilite prin chestionarea candidatului sau prin formarea recunoscută din industrie și evaluarea cursului de formare pe unități (unitate cu unitate)

Cunoștințele și capacitatea de înțelegere a candidatului pot fi de asemenea demonstrate prin dovezile de performanță prezentate.

## PREPARATOR PRODUSE DIN CARNE

PREPARAREA SEMIFABRICATELOR ÎN MEMBRANĂ			Coduri de referință
			Se completează de către Autoritatea
<p><b>Descrierea unității de competență</b></p> <p>Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare preparatorului de produse din carne de a efectua operațiile de pregătire și umplere a membranelor cu compoziții specifice diferitelor sortimente de produse în membrană și de pregătire a semifabricatelor după umplere în vederea operațiilor ulterioare la care vor fi supuse.</p>			<b>NIVELUL UNITĂȚII:2</b>
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
<p><b>1</b> Pregătește membranele pentru umplere</p>	<p>1.1. Identificarea corectă a tipului de membrană necesar, în funcție de tipul sortimentului ce urmează a se realiza.</p> <p>1.2. Verificarea cu atenție, în prealabil a membranelor dacă corespund calibrelor prevăzute în specificațiile tehnice, condițiilor de salubritate și de integritate.</p> <p>1.3. Membranele sunt pregătite corespunzător, prin operații specifice astfel încât să asigure în final condițiile de calitate ale produsului, conform standardelor de calitate și normelor interne</p> <p>1.4. Pregătirea membranelor se face conform instrucțiunilor/procedurilor de lucru.</p> <p>1.5. Raportarea în timp util, către persoanele abilitate a neconformităților constatate, conform regulamentelor /procedurilor interne.</p>	<p>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</p> <p>Cum se realizează identificarea tipului de membrană necesar, în funcție de tipul sortimentului ce urmează a se realiza.</p> <p>Cum și când se verifică dacă membranele corespund calibrelor prevăzute în specificațiile tehnice, condițiilor de salubritate și de integritate.</p> <p>Cum sunt pregătite membranele prin operații specifice, astfel încât să asigure în final condițiile de calitate ale produsului, conform standardelor de calitate și normelor interne.</p>	<p>Atentie</p> <p>Responsabilitate</p> <p>Rigurozitate</p> <p>Professionalism</p> <p>Operativitate</p> <p>Acuratete</p> <p>Spirit de observatie</p> <p>Comunicare interpersonală</p>

## PREPARATOR PRODUSE DIN CARNE

		<p>Cum sunt pregătite membranele conform instrucțiunilor/procedurilor de lucru.</p> <p>Cum și când se efectuează raportarea către persoanele abilitate, a neconformităților constatate, conform regulamentelor /procedurilor interne.</p>	
<p><b>2</b> Umple membranele</p>	<p>2.1. Membranele sunt umplute cu atenție astfel încât să se asigure omogenitatea compoziției și să nu se permită formarea golurilor cu aer.</p> <p>2.2. Membranele sunt umplute corect, cu ajutorul echipamentelor de lucru specifice din dotare, a căror stare de igienă și funcționare a fost în prealabil verificată.</p> <p>2.3. Umplerea corectă a membranelor se face cu respectarea instrucțiunilor/procedurilor de lucru.</p> <p>2.4. Parametrii de funcționare ai echipamentelor specifice sunt reglați cu acuratețe în funcție de tipul sortimentelor de preparat.</p> <p>2.5. Verificarea cu atenție a corectitudinii executării operației tehnologice de umplere, se face prin vizualizarea individuală a semifabricatelor, la exterior.</p> <p>2.6. Operația de umplere este corect și rapid efectuată, astfel încât să se evite sau să se reducă, pe cât posibil, contaminarea.</p> <p>2.7. Raportarea în timp util, către persoanele abilitate a neconformităților constatate, conform regulamentelor /procedurilor interne.</p>	<p>Cum sunt umplute membranele, astfel încât să se asigure omogenitatea compoziției și să nu se permită formarea golurilor cu aer.</p> <p>Cum sunt umplute membranele, cu ajutorul echipamentelor de lucru specifice din dotare, a căror stare de igienă și funcționare a fost în prealabil verificată.</p> <p>Cum sunt umplute membranele cu respectarea instrucțiunilor/procedurilor de lucru.</p> <p>Cum sunt reglați parametrii de funcționare ai echipamentelor specifice în funcție de tipul sortimentelor de preparat.</p> <p>Cum se verifică corectitudinea executării operației tehnologice de umplere, prin vizualizarea individuală a semifabricatelor, la exterior.</p> <p>Cum este efectuată operația de umplere,</p>	

## PREPARATOR PRODUSE DIN CARNE

		<p>astfel încât să se evite sau să se reducă, pe cât posibil, contaminarea.</p> <p>Cum și când se efectuează raportarea către persoanele abilitate, a neconformităților constatate, conform regulamentelor /procedurilor interne.</p>	
<p><b>3</b> Finisează semifabrica-tele în membrană</p>	<p>3.1. Semifabricatele sunt legate/clipsate corect, prin operații specifice astfel încât să nu se permită contactul cu aerul al compoziției din interior.</p> <p>3.2. Semifabricatele sunt finisate prin operații specifice, conform instrucțiunilor/procedurilor de lucru, astfel încât să se asigure forma specifică, corespunzătoare standardelor de calitate.</p> <p>3.3. Semifabricatele sunt așezate pe suporturi specifice astfel încât să fie pregătite corespunzător pentru operațiile ulterioare la care sunt supuse.</p> <p>3.4. Corectitudinea operației de finisare a semifabricatelor în membrană este verificată cu atenție, prin vizualizarea individuală a semifabricatelor, la exterior.</p> <p>3.5. Eventualele neconformități minore sunt operativ soluționate, conform procedurilor interne.</p>	<p>Cum sunt legate/clipsate semifabricatele, prin operații specifice astfel încât să nu se permită contactul cu aerul al compoziției din interior.</p> <p>Cum sunt finisate semifabricatele, prin operații specifice, conform instrucțiunilor/ procedurilor de lucru, astfel încât să se asigure forma specifică, corespunzătoare standardelor de calitate.</p> <p>Cum sunt așezate semifabricatele pe suporturi specifice, astfel încât să fie pregătite corespunzător pentru operațiile ulterioare la care sunt supuse.</p> <p>Cum este verificată corectitudinea operației de finisare a semifabricatelor în membrană, prin vizualizarea individuală a semifabricatelor, la exterior.</p> <p>Cum și când sunt soluționate eventualele neconformități minore, conform procedurilor interne.</p>	

## PREPARATOR PRODUSE DIN CARNE

### Gama de variabile: **Tipuri de membrane:**

- #naturale (mațe subțiri sărate de bovină și porc, mațe subțiri uscate de bovină, rotochoale sărate și uscate de bovină, bășici uscate, stomacuri de porc uscate, etc.), cu diverse diametre;
- artificiale (naturin, cutisin, celofan, etc.), cu diverse diametre etc.

### **Tipuri de sortimente în membrană:**

- tobe, caltaboș, sângerete, paste, salamuri, parizer, cârnați, cremwursti, produse dietetice, leber etc.

### **Operații specifice de pregătire a membranelor:**

- membrane naturale: înmuiere, spălare, dezinfectare, clătire și scurgere;
- membrane artificiale: tăiere pe dimensiuni, legare la un capăt, dezinfectare etc.

### **Operații specifice de umplere și finisare:**

- umplere cu ajutorul mașinilor de umplut (șprițuri),
- legare la capătul deschis (batoane), răsucirea și formarea șiragului (cârnați), legarea și formarea potcoavei (ghiudem), legarea longitudinală și transversală (salam), clipsarea la ambele capete, etc;
- finisarea prin tăierea capetelor de sfoară și tăierea franjurilor de membrană etc.

### **Echipamente specifice de umplere a membranelor:**

- mașini de umplut – șprițuri manuale, mecanice și automate: șpriț cu piston, șpriț cu vacuum etc.

### **Parametri de funcționare ai echipamentelor specifice de umplere:**

- viteză, cantitate/șarjă, doză, temperatură, timp de funcționare etc.

### **Operații de pregătire a semifabricatelor pentru prelucrare ulterioară:**

- așezarea semifabricatelor pe bețe, așezarea bețelor pe rame etc.

### **Cerințe în vigoare:**

- norme, regulamente, proceduri interne, instrucțiuni de lucru, specificații tehnice, condiții de salubritate și integritate etc.

### **Persoane abilitate:**

- suportul tehnic sau superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne

### **Neconformități:**

- membrane necorespunzătoare tipului de sortiment,
- membrane ce nu corespund calibrelor prevăzute în specificațiile tehnice, condițiilor de salubritate și de integritate,
- echipamente și utilaje nefuncționale, neigienizate,
- parametri de funcționare ai echipamentelor specifice reglați incorect, în funcție de tipul sortimentelor de preparat,
- semifabricate finisate incorect etc.

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

*Dovezi și metode de evaluare pentru rezultat și modul de realizare al acestuia*

Luată ca întreg, dovezile trebuie să indice ca respectivul candidat îndeplinește în mod consecvent toate criteriile de performanță în ceea ce privește gamele de variabile ale

## PREPARATOR PRODUSE DIN CARNE

tuturor elementelor.

Trebuie să existe dovezi de la locul de muncă pentru fiecare criteriu de performanță.

Acolo unde dovezile de la locul de muncă nu acoperă toată gama de variabile, trebuie furnizate dovezi privind cunoștințele pentru a acoperi toată gama de variabile a fiecărui criteriu de performanță relevant.

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă
- Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct

Simulările nu sunt considerate ca fiind acceptabile pentru producerea dovezilor referitoare la această unitate de competență.

*Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere*

Stabilite prin chestionarea candidatului sau prin formarea recunoscută din industrie și evaluarea cursului de formare pe unități (unitate cu unitate)

Cunoștințele și capacitatea de înțelegere a candidatului pot fi de asemenea demonstrate prin dovezile de performanță prezentate.

<b>PREPARAREA SPECIALITĂȚILOR DIN CARNE</b>			Coduri de referință
<p><b>Descrierea unității de competență</b></p> <p>Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare preparatorului de produse din carne de a efectua operațiile de pregătire a materiei prime, sosurilor și condimentelor în vederea realizării specialităților din carne.</p>			<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: auto;"> <p>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</p> </div> <p><b>NIVELUL UNITĂȚII:2</b></p>
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
1 Pregătește materia primă	1.1. Pregătirea materiei prime se face prin operații specifice, corespunzătoare tehnologiei de fabricație	Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:	Atenție distributivă Responsabilitate

## PREPARATOR PRODUSE DIN CARNE

	<p>a diferitelor tipuri de specialități.</p> <p>1.2. Materia primă este pregătită corect prin operații specifice, astfel încât să se asigure condițiile de calitate din standardele și normele interne.</p> <p>1.3. Materia primă este pregătită cu atenție, folosind echipamentele specifice din dotare, a căror stare de igienă și funcționare a fost în prealabil verificată.</p> <p>1.4. Pregătirea materiei prime se face conform procedurilor/instrucțiunilor de lucru, în funcție de tipul produsului ce se dorește a se realiza.</p> <p>1.5. Eventualele neconformități sunt operativ soluționate, conform procedurilor interne.</p>	<p>Cum este pregătită materia primă prin operații specifice, corespunzătoare tehnologiei de fabricație a diferitelor tipuri de specialități.</p> <p>Cum este pregătită materia primă prin operații specifice, astfel încât să se asigure condițiile de calitate din standardele și normele interne.</p> <p>Cum este pregătită materia primă folosind echipamentele specifice din dotare, a căror stare de igienă și funcționare a fost în prealabil verificată.</p> <p>Cum este pregătită materia primă conform procedurilor/instrucțiunilor de lucru, în funcție de tipul produsului ce se dorește a se realiza.</p> <p>Cum și când sunt soluționate eventualele neconformități, conform procedurilor interne.</p>	<p>Rigurozitate          Profesionalism          Spirit de observație          Comunicare interpersonală          Acuratețe          Operativitate</p>
<p><b>2</b> Pregătește sosurile și condimentele</p>	<p>2.1. Sosurile și condimentele sunt pregătite cu atenție în funcție de tipul de sortiment.</p> <p>2.2. Sosurile și condimentele sunt pregătite corect, cu respectarea rețetelor de fabricație.</p> <p>2.3. Pregătirea sosurilor și condimentelor se face conform procedurilor/instrucțiunilor de lucru.</p> <p>2.4. Sosurile și condimentele sunt pregătite corespunzător, cu ajutorul echipamentelor specifice din dotare, a căror stare de igienă și funcționare a</p>	<p>Cum sunt pregătite sosurile și condimentele în funcție de tipul de sortiment.</p> <p>Cum sunt pregătite sosurile și condimentele, cu respectarea rețetelor de fabricație.</p> <p>Cum sunt pregătite sosurile și</p>	

## PREPARATOR PRODUSE DIN CARNE

	<p>fost în prealabil verificată.</p>	<p>condimentele conform procedurilor/instrucțiunilor de lucru.</p> <p>Cum sunt pregătite sosurile și condimentele, cu ajutorul echipamentelor specifice din dotare, a căror stare de igienă și funcționare a fost în prealabil verificată.</p>	
<p><b>3</b> Realizează specialitățile din carne</p>	<p>3.1. Specialitățile sunt realizate cu atenție, prin operații specifice fiecărui tip de sortiment.</p> <p>3.2. Specialităților din carne sunt realizate corect, astfel încât să asigure în final condițiile de calitate ale produsului, conform standardelor de calitate și normelor interne în vigoare.</p> <p>3.3. Specialitățile sunt realizate corespunzător, cu ajutorul echipamentelor specifice din dotare, a căror stare de igienă și funcționare a fost în prealabil verificată.</p> <p>3.4. Eventualele neconformități sunt operativ soluționate, conform procedurilor interne.</p>	<p>Cum sunt realizate specialitățile, prin operații specifice fiecărui tip de sortiment.</p> <p>Cum sunt realizate specialitățile, astfel încât să asigure în final condițiile de calitate ale produsului, conform standardelor de calitate și normelor interne în vigoare.</p> <p>Cum sunt realizate specialitățile, cu ajutorul echipamentelor specifice din dotare, a căror stare de igienă și funcționare a fost în prealabil verificată.</p> <p>Cum și când sunt soluționate eventualele neconformități, conform procedurilor interne.</p>	



## PREPARATOR PRODUSE DIN CARNE

<p>4 Finisează specialitățile din carne</p>	<p>4.1. Specialitățile sunt finisate cu atenție, prin operații specifice astfel încât să se asigure forma specifică.</p> <p>4.2. Specialitățile din carne sunt finisate corespunzător, în funcție de sortiment și destinație, cu respectarea instrucțiunilor/procedurilor de lucru.</p> <p>4.3. Finisarea cărnii se face corect, cu respectarea normelor de calitate.</p> <p>4.4. Specialitățile sunt așezate pe suporturi astfel încât să fie pregătite corespunzător pentru operațiile ulterioare.</p> <p>4.5. Verificarea atentă vizuală a specialităților din carne pentru depistarea eventualelor neconformități.</p> <p>4.6. Eventualele neconformități sunt operativ soluționate, conform procedurilor interne</p>	<p>Cum sunt finisate specialitățile, prin operații specifice astfel încât să se asigure forma specifică.</p> <p>Cum sunt finisate specialitățile din carne, în funcție de sortiment și destinație, cu respectarea instrucțiunilor/procedurilor de lucru.</p> <p>Cum se realizează finisarea cărnii, cu respectarea normelor de calitate.</p> <p>Cum și unde sunt așezate specialitățile astfel încât să fie pregătite corespunzător pentru operațiile ulterioare.</p> <p>Cum sunt verificate specialitățile din carne pentru depistarea eventualelor neconformități.</p> <p>Cum și când sunt soluționate eventualele neconformități , conform procedurilor interne</p>	
---	---	--	--

**Gama de variabile: Tipuri de materii prime:**

- cotlet, pulpă, mușchiuleț, ceafă, antricot, spată, piept de porc, mușchi,
- #carcasă pasăre, pulpe și piept de pasăre,
- carne oaie și capră,
- cărnuri provenite de la alte specii admise în consumul uman etc.

**Tipuri de specialități/ produse/sortimente:**

- șuncă, mușchiuleț, mușchi picant Azuga, mușchi țigănesc, cotlet haiducesc, piept condimentat, piept fiert și afumat, ruladă, mușchi file afumat, jambon, semiconserva etc.

**Tipuri de sosuri și condimente:**

- sos condimentat, piper măcinat, boia etc.

## PREPARATOR PRODUSE DIN CARNE

### **Operații specifice pentru pregătirea materiilor prime:**

- porționare, fasonare etc.

### **Echipamente specifice pentru pregătirea materiilor prime:**

- bandzig, diferite cuțite, tăvi inox, mese de lucru, sterilizatoare pentru cuțite etc.

### **Echipamente specifice pentru pregătirea sosurilor și condimentelor:**

- mori de macinat, malaxoare, vane, cuve etc.

### **Operații pentru realizarea specialităților:**

- introducerea în forme și prese (șunci),

- introducerea în sos condimentat (mușchiuleț, cotlet haiduceșc, piept condimentat) etc.

### **Echipamente specifice pentru realizarea specialităților:**

- forme și prese metalice pentru șunci, recipiente și tăvi din inox etc.

### **Operații specifice pentru finisare:**

- legarea specialităților,

- finisarea prin tăierea franjurilor și a capetelor de sfoară în exces etc.

### **Operații ulterioare:**

- tratament termic etc.

### **Metode de lucru:**

- manuale,

- mecanizate.

### **Cerințe în vigoare:**

- norme, regulamente, proceduri interne, instrucțiuni de lucru, tehnologia de fabricație, standarde de calitate, rețete de fabricație etc.

### **Neconformități:**

- materii prime, sosuri și condimente, specialități pregătite necorespunzătoare,

- echipamente nefuncționale, neigienizate etc.

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

*Dovezi și metode de evaluare pentru rezultat și modul de realizare al acestuia*

Luată ca întreg, dovezile trebuie să indice ca respectivul candidat îndeplinește în mod consecvent toate criteriile de performanță în ceea ce privește gamele de variabile ale tuturor elementelor.

Trebuie să existe dovezi de la locul de muncă pentru fiecare criteriu de performanță.

Acolo unde dovezile de la locul de muncă nu acoperă toată gama de variabile, trebuie furnizate dovezi privind cunoștințele pentru a acoperi toată gama de variabile a fiecărui criteriu de performanță relevant.

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

## PREPARATOR PRODUSE DIN CARNE

- Observația directă
  - Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct
- Simulările nu sunt considerate ca fiind acceptabile pentru producerea dovezilor referitoare la această unitate de competență.

*Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere*

Stabilite prin chestionarea candidatului sau prin formarea recunoscută din industrie și evaluarea cursului de formare pe unități (unitate cu unitate)  
Cunoștințele și capacitatea de înțelegere a candidatului pot fi de asemenea demonstrate prin dovezile de performanță prezentate.

MANIPULAREA ȘI TRANSPORTUL MATERIILOR PRIME, AUXILIARE ȘI A SEMIFABRICATELOR			Coduri de referință
<p><b>Descrierea unității de competență</b></p> <p>Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare preparatorului de produse din carne de a pregăti și efectua operațiile de manipulare și transport al materiilor prime, auxiliare și semifabricatelor în interiorul unității de producție, în toate fazele de activitate.</p>			<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; width: fit-content; margin: auto;"> <p>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</p> </div> <p><b>NIVELUL UNITĂȚII:2</b></p>
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
1 Pregătește transportul	1.1. Identificarea atentă a loturilor de transportat se face conform procedurilor interne. 1.2. Selectarea corectă a metodei de transport, corespunzătoare produselor de transportat, în funcție de tipul/caracteristicile produselor, de echipamentele din dotare și de destinație. 1.3. Identificarea echipamentelor de transport se face conform instrucțiunilor de lucru	Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:  Cum se realizează identificarea loturilor de transportat conform procedurilor interne.  Cum se realizează selectarea metodei de	Atentie distributiva Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Spirit de observatie Acuratețe Operativitate

## PREPARATOR PRODUSE DIN CARNE

	<p>1.4. Eventualele neconformități sunt operativ soluționate, conform procedurilor interne.</p>	<p>transport, corespunzătoare produselor de transportat, în funcție de tipul/caracteristicile produselor, de echipamentele din dotare și de destinație.</p> <p>Cum se realizează identificarea echipamentelor de transport conform instrucțiunilor de lucru.</p> <p>Cum și când sunt soluționate eventualele neconformități minore, conform procedurilor interne.</p>	
<p>2 Manipulează materiile prime, auxiliare și semifabricatele</p>	<p>2.1. Identificarea corespunzătoare a materiilor prime, auxiliare și semifabricatelor ce trebuie manipulate.</p> <p>2.2. Manipularea este efectuată cu atenție, în funcție de tipul produselor.</p> <p>2.3. Manipularea corectă a materiilor prime, auxiliare și semifabricatelor este efectuată cu respectarea normelor specifice de igienă și siguranța alimentelor.</p> <p>2.4. Manipularea cu atenție a materiilor prime, auxiliare și semifabricatelor se face conform instrucțiunilor de manipulare și a destinațiilor, pe traseele și cu recipientii stabiliți.</p> <p>2.5. Eventualele neconformități sunt operativ soluționate, conform procedurilor interne</p>	<p>Cum se realizează identificarea materiilor prime, auxiliare și semifabricatelor ce trebuie manipulate.</p> <p>Cum este efectuată manipularea, în funcție de tipul produselor.</p> <p>Cum este efectuată manipularea materiilor prime, auxiliare și semifabricatelor, cu respectarea normelor specifice de igienă și siguranța alimentelor.</p> <p>Cum este efectuată manipularea materiilor prime, auxiliare și semifabricatelor, conform instrucțiunilor de manipulare și a destinațiilor, pe traseele și cu recipientii stabiliți.</p> <p>Cum și când sunt soluționate eventualele neconformități minore,</p>	

## PREPARATOR PRODUSE DIN CARNE

<p><b>3</b> Transportă materiile prime, auxiliare și semifabricatele</p>	<p>3.1. Transportul este efectuat corect, folosind echipamente de transport igienizate, în conformitate cu normele de igienă impuse.</p> <p>3.2. Transportul este efectuat cu atenție, folosind echipamente de transport adecvate, aflate în stare bună de funcționare, conform instrucțiunilor de lucru.</p> <p>3.3. Transportul materiilor prime, auxiliare și semifabricatelor se face cu respectarea normelor și regulamentelor în vigoare.</p>	<p>conform procedurilor interne.</p> <p>Cum este efectuat transportul, folosind echipamente de transport igienizate, în conformitate cu normele de igienă impuse.</p> <p>Cum este efectuat transportul, folosind echipamente de transport adecvate, aflate în stare bună de funcționare, conform instrucțiunilor de lucru.</p> <p>Cum este efectuat transportul materiilor prime, auxiliare și semifabricatelor cu respectarea normelor și regulamentelor în vigoare.</p>	
<p><b>Gama de variabile:</b></p> <p><b>Metode de transport:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- manuale,</li> <li>- mecanizate.</li> </ul> <p><b>Produse de transportat/manipulat:</b></p> <p><i>Tipuri materii prime și materii auxiliare:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- carne tranșată, porționată și fasonată destinată consumului uman (de bovină, porcină, ovină și caprină, cabaline, păsări de curte, iepuri, vânat salbatic),</li> <li>- slănină sau grăsimi animale, organe și subproduse comestibile de abator,</li> <li>- condimente, aditivi, sare, membrane naturale sau artificiale,</li> <li>- sfoară, clipsuri, etichete #etc.</li> </ul> <p><i>Tipuri semifabricate:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- carne conservată-maturată, șrot, bradt, semifabricate în membrană, specialități etc.</li> </ul> <p><b>Echipamente de transport:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- electrostivuitoare, recipiente specifici, cărucioare, tomberoane, granduri, paleți etc.</li> </ul> <p><b>Destinații:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- secții de preparare, depozite etc.</li> </ul> <p><b>Recipienti specifici:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tăvi, navete, găleți etc.</li> </ul> <p><b>Cerințe în vigoare:</b></p>			

## PREPARATOR PRODUSE DIN CARNE

- norme specifice de igienă și siguranța alimentelor, regulamente, proceduri interne, instrucțiuni de lucru etc.

### **Neconformități:**

- echipamente igienizate necorespunzător,
- materii prime, auxiliare și semifabricate manipulate și transportate necorespunzător,
- metoda de transport incorect selectată,
- echipamente nefuncționale,
- accidente în timpul lucrului etc.

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

*Dovezi și metode de evaluare pentru rezultat și modul de realizare al acestuia*

Luată ca întreg, dovezile trebuie să indice ca respectivul candidat îndeplinește în mod consecvent toate criteriile de performanță în ceea ce privește gamele de variabile ale tuturor elementelor.

Trebuie să existe dovezi de la locul de muncă pentru fiecare criteriu de performanță.

Acolo unde dovezile de la locul de muncă nu acoperă toată gama de variabile, trebuie furnizate dovezi privind cunoștințele pentru a acoperi toată gama de variabile a fiecărui criteriu de performanță relevant.

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă
- Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct

Simulările nu sunt considerate ca fiind acceptabile pentru producerea dovezilor referitoare la această unitate de competență.

*Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere*

Stabilite prin chestionarea candidatului sau prin formarea recunoscută din industrie și evaluarea cursului de formare pe unități (unitate cu unitate)

Cunoștințele și capacitatea de înțelegere a candidatului pot fi de asemenea demonstrate prin dovezile de performanță prezentate.

<b>Titlul calificării</b>		Codul	
<b>PREPARATOR MATERII PRIME ȘI AUXILIARE NECESARE FABRICĂRII PRODUSELOR DIN CARNE</b>		Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări	
<b>Nivelul calificării 2</b>	2		
<b>Unități obligatorii (specifice)</b>	Codul	Nivel	Credite
Titlul unității <b>Aprovizionarea cu materii prime și auxiliare necesare preparării produselor din carne</b>		2	Urmează a fi stabilite la o dată ulterioară pe baza rezultatului dezbaterilor la nivel european și opțiunilor politice ale României în această privință
Titlul unității <b>Conservarea - maturarea materiilor prime</b>		2	
Titlul unității <b>Manipularea și transportul materiilor prime, auxiliare și a semifabricatelor</b>		2	
<b>Unități obligatorii (generale)</b>			
Titlul unității <b>Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă</b>		2	
Titlul unității <b>Aplicarea normelor de protecția mediului</b>		2	
Titlul unității <b>Organizarea activității proprii</b>		2	
Titlul unității <b>Aplicarea normelor de igienă și de siguranța alimentelor</b>		2	
Titlul unității <b>Întocmirea documentelor specifice</b>		2	

### Scopul și motivația calificării

Ocupația de preparator produse din carne cuprinde numeroase activități specifice preparării produselor din carne destinate consumului uman.

Ocupația presupune o sferă largă de competențe, având în vedere gama variată a

produselor din carne cu tehnologii similare pe grupe mari de produse și specifice pentru fiecare tip de sortiment în parte.

Este necesar ca operațiile de aprovizionare cu materii prime și auxiliare necesare preparării produselor din carne, conservare – maturare a materiilor prime, preparare a compoziției pentru semifabricatele în membrană, preparare a semifabricatelor în membrană, preparare a specialităților din carne, manipulare și transport al materiilor prime, auxiliare și semifabricatelor, să fie organizate astfel încât să se evite sau să se reducă, pe cât posibil contaminarea.

Activitatea se desfășoară în unități specializate și autorizate - unități de procesare - unități cu spații și dotări adecvate, concepute pentru a permite desfășurarea continuă a procesului de fabricație, astfel încât să se evite contaminarea încrucișată, dotate cu utilaje și echipamente specifice activității.

Înșușirea competențelor necesare ocupațiilor din industria alimentară, au ca rezultat aplicarea eficientă și responsabilă a normelor de securitate și sănătate în muncă și protecția mediului, pentru desfășurarea activităților în condiții de securitate maximă, precum și realizarea la termen a lucrărilor repartizate prin organizarea corectă a activităților proprii.

Igiena și siguranța alimentară au o importanță deosebită în activitatea preparatorului, o atenție permanentă acordându-se igienei produselor, a locului de muncă, igienei individuale și a echipamentului de lucru, pe toată durata și în toate etapele procesului tehnologic în vederea realizării produselor sigure și de bună calitate.

### **Cunoștințele precerute / Condiții de acces / Ruta de progres**

Nu sunt necesare condiții speciale pentru obținerea sau practicarea calificării.

Formarea profesională care oferă acces la acest nivel: cel puțin învățământ obligatoriu și calificare profesională prin învățământul profesional – școala de arte și meserii - sau prin programe de formare profesională în sistemul de formare profesională a adulților.

Obținerea acestei calificări poate înlesni o carieră în sectorul industriei alimentare.



Acumularea de experiență și urmarea unor programe de formare profesională poate conduce și la obținerea altor calificări de nivel 2 specifice sectorului industriei alimentare sau accesarea la nivelul 3.

**Explicarea regulilor calificării**

Nu se poate obține un certificat fără îndeplinirea condițiilor/cerințelor calificării respective

**Comparabilitatea internațională (dacă este cazul)**

-

**Cerințele legislative specifice (dacă este cazul)**

Datorită modificărilor legislative frecvente, comitetul sectorial industrie alimentară va asigura informarea permanentă a tuturor celor implicați în procesul obținerii și practicării calificării.

**Documente eliberate de Organisme de reglementare(dacă este cazul)**

<b>Titlul calificării</b> <b>PREPARATOR SEMIFABRICATE ÎN MEMBRANĂ</b>		Codul	
		Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări	
<b>Nivelul calificării 2</b>	2		
<b>Unități obligatorii (specifice)</b>	Codul	Nivel	Credite
Titlul unității <b>Prepararea compoziției pentru semifabricatele în membrană</b>		2	Urmează a fi stabilite la o dată ulterioară pe baza rezultatului dezbaterilor la nivel european și opțiunilor politice ale României în această privință
Titlul unității <b>Prepararea semifabricatelor în membrană</b>		2	
Titlul unității <b>Manipularea și transportul materiilor prime, auxiliare și a semifabricatelor</b>		2	
<b>Unități obligatorii (generale)</b>			
Titlul unității <b>Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă</b>		2	
Titlul unității <b>Aplicarea normelor de protecția mediului</b>		2	
Titlul unității <b>Organizarea activității proprii</b>		2	
Titlul unității <b>Aplicarea normelor de igienă și de siguranța alimentelor</b>		2	
Titlul unității <b>Întocmirea documentelor specifice</b>		2	

### Scopul și motivația calificării

Ocupația de preparator produse din carne cuprinde numeroase activități specifice preparării produselor din carne destinate consumului uman.

Ocupația presupune o sferă largă de competențe, având în vedere gama variată a produselor din carne cu tehnologii similare pe grupe mari de produse și specifice pentru fiecare tip de sortiment în parte.

Este necesar ca operațiile de aprovizionare cu materii prime și auxiliare necesare preparării produselor din carne, conservare – maturare a materiilor prime, preparare a compoziției pentru semifabricatele în membrană, preparare a semifabricatelor în membrană, preparare a specialităților din carne, manipulare și transport al materiilor prime, auxiliare și semifabricatelor, să fie organizate astfel încât să se evite sau să se reducă, pe cât posibil contaminarea.

Activitatea se desfășoară în unități specializate și autorizate - unități de procesare - unități cu spații și dotări adecvate, concepute pentru a permite desfășurarea continuă a procesului de fabricație, astfel încât să se evite contaminarea încrucișată, dotate cu utilaje și echipamente specifice activității.

Înșușirea competențelor necesare ocupațiilor din industria alimentară, au ca rezultat aplicarea eficientă și responsabilă a normelor de securitate și sănătate în muncă și protecția mediului, pentru desfășurarea activităților în condiții de securitate maximă, precum și realizarea la termen a lucrărilor repartizate prin organizarea corectă a activităților proprii.

Igiena și siguranța alimentară au o importanță deosebită în activitatea preparatorului, o atenție permanentă acordându-se igienei produselor, a locului de muncă, igienei individuale și a echipamentului de lucru, pe toată durata și în toate etapele procesului tehnologic în vederea realizării produselor sigure și de bună calitate.

### **Cunoștințele precerute / Condiții de acces / Ruta de progres**

Nu sunt necesare condiții speciale pentru obținerea sau practicarea calificării.

Formarea profesională care oferă acces la acest nivel: cel puțin învățământ obligatoriu și calificare profesională prin învățământul profesional – școala de arte și meserii - sau prin programe de formare profesională în sistemul de formare profesională a adulților.

Obținerea acestei calificări poate înlesni o carieră în sectorul industriei

<p>alimentare.</p> <p>Acumularea de experiență și urmarea unor programe de formare profesională poate conduce și la obținerea altor calificări de nivel 2 specifice sectorului industriei alimentare sau accesarea la nivelul 3.</p>
<p><b>Explicarea regulilor calificării</b></p> <p>Nu se poate obține un certificat fără îndeplinirea condițiilor/cerințelor calificării respective</p>
<p><b>Comparabilitatea internațională (dacă este cazul)</b></p> <p>-</p>
<p><b>Cerințele legislative specifice (dacă este cazul)</b></p> <p>Datorită modificărilor legislative frecvente, comitetul sectorial industrie alimentară va asigura informarea permanentă a tuturor celor implicați în procesul obținerii și practicării calificării.</p>
<p><b>Documente eliberate de Organisme de reglementare(dacă este cazul)</b></p>

<b>Titlul calificării</b> <b>PREPARATOR SPECIALITĂȚI DIN CARNE</b>		Codul	
		Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări	
<b>Nivelul calificării</b>	2		
<b>Unități obligatorii (specifice)</b>	Codul	Nivel	Credite
Titlul unității <b>Prepararea specialităților din carne</b>		2	Urmează a fi stabilite la o dată ulterioară pe baza rezultatului dezbaterilor la nivel european și opțiunilor nolitice ale României în această privință
Titlul unității <b>Manipularea și transportul materiilor prime, auxiliare și a semifabricatelor</b>		2	
<b>Unități obligatorii (generale)</b>			
Titlul unității <b>Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă</b>		2	
Titlul unității <b>Aplicarea normelor de protecția mediului</b>		2	
Titlul unității <b>Organizarea activității proprii</b>		2	
Titlul unitatii <b>Aplicarea normelor de igienă și de siguranța alimentelor</b>		2	
Titlul unitatii <b>Întocmirea documentelor specifice</b>		2	

### Scopul și motivația calificării

Ocupația de preparator produse din carne cuprinde numeroase activități specifice preparării produselor din carne destinate consumului uman.

Ocupația presupune o sferă largă de competențe, având în vedere gama variată a produselor din carne cu tehnologii similare pe grupe mari de produse și specifice pentru fiecare tip de sortiment în parte.

Este necesară ca operațiile de aprovizionare cu materii prime și auxiliare necesare preparării produselor din carne, conservare – maturare a materiilor prime, preparare a compoziției pentru semifabricatele în membrană, preparare a semifabricatelor în membrană, preparare a specialităților din carne, manipulare și transport al materiilor prime, auxiliare și semifabricatelor, să fie organizate astfel încât să se evite sau să se reducă, pe cât posibil contaminarea.

Activitatea se desfășoară în unități specializate și autorizate - unități de procesare - unități cu spații și dotări adecvate, concepute pentru a permite desfășurarea continuă a procesului de fabricație, astfel încât să se evite contaminarea încrucișată, dotate cu utilaje și echipamente specifice activității.

Înșușirea competențelor necesare ocupațiilor din industria alimentară, au ca rezultat aplicarea eficientă și responsabilă a normelor de securitate și sănătate în muncă și protecția mediului, pentru desfășurarea activităților în condiții de securitate maximă, precum și realizarea la termen a lucrărilor repartizate prin organizarea corectă a activităților proprii.

Igiena și siguranța alimentară au o importanță deosebită în activitatea preparatorului, o atenție permanentă acordându-se igienei produselor, a locului de muncă, igienei individuale și a echipamentului de lucru, pe toată durata și în toate etapele procesului tehnologic în vederea realizării produselor sigure și de bună calitate.

### **Cunoștințele precerute / Condiții de acces / Ruta de progres**

Nu sunt necesare condiții speciale pentru obținerea sau practicarea calificării.

Formarea profesională care oferă acces la acest nivel: cel puțin învățământ obligatoriu și calificare profesională prin învățământul profesional – școala de arte și meserii - sau prin programe de formare profesională în sistemul de formare profesională a adulților.

Obținerea acestei calificări poate înlesni o carieră în sectorul industriei alimentare.

Acumularea de experiență și urmarea unor programe de formare profesională poate conduce și la obținerea altor calificări de nivel 2 specifice sectorului industriei

alimentare sau accesarea la nivelul 3.

**Explicarea regulilor calificării**

Nu se poate obtine un certificat fara intrunirea conditiilor/cerintelor calificarii respective

**Comparabilitatea internațională (dacă este cazul)**

-

**Cerințele legislative specifice (dacă este cazul)**

Datorită modificărilor legislative frecvente, comitetul sectorial industrie alimentara va asigura informarea permanentă a tuturor celor implicați în procesul obținerii și practicării calificării.

**Documente eliberate de Organisme de reglementare(dacă este cazul)**