

Standard ocupațional:

Smântânit

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

Cod:.....

Data aprobării: 12.12.2008.

Denumirea document electronic: SO_Smântânit

Versiunea: 0

Data de revizuire preconizată: 2013

Inițiatorul standardului: S.C. Afacov Consulting Group S.R.L.

Expertul coordonator pe sector: Sanda Drăgușin

Realizatorii standardului ocupațional:

Sanda Drăgușin, inginer tehnolog industrie alimentară, S.C.Covalact S.A. Sfântu-Gheorghe

Gabriela Lescenco, subinginer tehnolog industrie alimentară, S.C.Covalact S.A. Sfântu-Gheorghe

Verificator standard ocupațional: Alice Dumitrescu

Denumire AO : AO_Smântânit

Data AO: mai 2008.

Responsabilitatea pentru conținutul acestui standard ocupațional revine Comitetului sectorial.

Data validării: 20.11.2008.

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

Descrierea ocupației

Ocupația se aplică lucrătorilor care își desfășoară activitatea în centrele de colectare răcire și smântânire a laptelui sau în unități de procesare a laptelui.

Ocupația implică organizarea locului de muncă, planificarea activității, exploatarea utilajelor, întocmirea documentelor specifice.

Alături de acestea, competențele generale vin să completeze profilul ocupației de smântânitor, care trebuie să lucreze cu respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă, a normelor de protecție a mediului și nu în ultimul rând, a normelor de igienă și siguranță a alimentelor.

Organizarea activității proprii precum și întocmirea documentelor specifice sunt competențe care sunt necesare ocupației de smântânitor.

Competențe specifice ocupației: recepția laptelui, filtrarea laptelui, degresarea laptelui și depozitarea laptelui degresat și a smântânii obținute conduc la obținerea unor produse (semifabricate) corespunzătoare din punct de vedere al parametrilor fizico-chimici .

Activitatea se poate desfășura atât în cadrul unităților complet automatizate cât și în cadrul unităților neautomatizate, cunoștințele și deprinderile fiind corespunzător evaluate.

Activitatea de degresare a laptelui implică utilizarea utilajelor și echipamentelor specifice de aceea, pe lângă cunoștințele de tehnologia laptelui, ocupația presupune și capacitatea de exploatare, utilizare și întreținere a utilajelor și echipamentelor specifice ocupației.

Nivelul de calificare este 2, corespunzător unui muncitor calificat căruia i se asociază competențe profesionale care implică aplicarea cunoștințelor într-o anumită activitate profesională, cu sarcini de lucru nerutinier care presupun responsabilitate și munca în echipă.

Activitatea se desfășoară în unități specializate, care au organizate fluxurile de procesare astfel încât să se evite contaminarea încrucișată.

Ocupația presupune și o bună rezistență la condițiile de lucru relativ dificile: condiții de umiditate, temperatură, lucru în picioare.

Deoarece ocupația se aplică sectorului de industrie alimentară vor fi respectate toate cerințele de sănătate individuală, cât și condițiile de acces prin vestiare filtru ale smântânitorului, la locul de muncă.

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

SMÂNTÂNITOR

APLICAREA NORMELOR DE SECURITATE ȘI SĂNĂTATE ÎN MUNCĂ			
<p>Descriere</p> <p>Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pentru a aplica eficient și responsabil normele de securitate și sănătate în muncă ce includ și prevenirea și stingerea incendiilor, pentru desfășurarea activităților în condiții de securitate maximă, conform normelor și reglementărilor în vigoare.</p> <p>Unitatea presupune utilizarea și menținerea echipamentelor în condiții de securitate, precum și depozitarea corespunzătoare a materialelor specifice.</p>			<p>Coduri de referință FU1</p>
			<p>NIVELUL UNITĂȚII 2</p>
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
<p>1. Aplică normele de securitate și sănătate în muncă</p>	<p>1.1. Efectuarea activităților specifice în condiții de securitate și cu respectarea permanentă a normelor în vigoare, pentru asigurarea securității personale și a celorlalți participanți la proces.</p> <p>1.2. Înșușirea clară și corectă, în conformitate cu specificul locului de muncă, a legislației și normelor de securitate și sănătate în muncă, prin</p>	<p><u>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</u></p> <p>Cum se efectuează activitățile specifice în condiții de securitate și cu respectarea permanentă a normelor în vigoare, pentru asigurarea securității personale și a celorlalți participanți la proces.</p>	<p>Atenție Responsabilitate Spirit de observație Operativitate Grija pentru sine și pentru ceilalți</p>

SMÂNTÂNITOR

	<p>instrucțaje periodice și prin aplicații practice.</p> <p>1.3. Întreținerea și utilizarea corectă și permanentă a echipamentului de protecție din dotare se realizează în conformitate cu regulamentele/procedurile interne și normele în vigoare.</p> <p>1.4. Identificarea și eliminarea cu promptitudine a deficiențelor constatate în aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă.</p>	<p>Cum se realizează însușirea, în conformitate cu specificul locului de muncă, a legislației și normelor de securitate și sănătate în muncă, prin instrucțaje periodice și prin aplicații practice</p> <p>Cum se realizează întreținerea și utilizarea echipamentului de protecție din dotare în conformitate cu regulamentele/procedurile interne și normele în vigoare</p>	
<p>2. Identifică situațiile de risc</p>	<p>2.1. Situațiile de risc sunt identificate prompt și rapid pe toată durata desfășurării activității.</p> <p>2.2. Raportarea în timp util, către persoanele abilitate a pericolelor care apar la locul de muncă, conform regulamentelor / procedurilor interne.</p> <p>2.3. Lucrează cu responsabilitate pentru evitarea situațiilor de risc.</p>	<p>Cum se realizează identificarea și eliminarea deficiențelor constatate în aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă.</p> <p>Cum sunt identificate situațiile de risc pe toată durata desfășurării activității</p> <p>Cum se face raportarea către persoanele abilitate a pericolelor care apar la locul de muncă, conform regulamentelor /procedurilor interne</p>	
<p>3. Aplică procedurile de urgență și evacuare</p>	<p>3.1. Intervenția promptă în situații neprevăzute conform regulamentelor /procedurilor interne.</p> <p>3.2. Măsurile de urgență și de evacuare sunt aplicate cu rapiditate, luciditate și corectitudine, respectând regulamentele /procedurile interne, specifice locului de muncă.</p>	<p>Cum se realizează intervenția în situații neprevăzute conform regulamentelor /procedurilor interne</p>	

SMÂNTÂNITOR

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

SMÂNTÂNITOR

APLICAREA NORMELOR DE PROTECȚIA MEDIULUI			Coduri de referință FU 2
<p>Descrierea unității de competență</p> <p>Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pentru a aplica eficient și responsabil normele de protecția mediului.</p> <p>Unitatea presupune utilizarea și menținerea echipamentelor în condiții corespunzătoare, precum și colectarea, depozitarea, evacuarea corectă a deșeurilor și reziduurilor în vederea prevenirii poluării mediului. Unitatea se aplică tuturor ocupațiilor din industria alimentară.</p>			<p>NIVELUL UNITĂȚII</p> <p>2</p>
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
<p>1 Aplică normele de protecție a mediului</p>	<p>1.1. Efectuarea activităților specifice și respectarea permanentă a normelor de protecție a mediului, în vigoare.</p> <p>1.2. Însușirea clară și corectă, în conformitate cu specificul locului de muncă, a legislației și normelor de protecție a mediului, prin instructaje periodice și prin aplicații practice.</p> <p>1.3. Respectarea permanentă a circuitului</p>	<p><u>Persoana supusa evaluării demonstrează că știe și înțelege:</u></p> <p>Cum se efectuează activitățile specifice cu respectarea permanentă a normelor de protecție a mediului în vigoare</p> <p>Cum se însușesc, în</p>	<p>Atenție</p> <p>Responsabilitate</p> <p>Profesionalism</p> <p>Spirit de observație</p> <p>Indemânare</p> <p>Operativitate</p> <p>Acuratețe</p>

SMÂNTÂNITOR

	<p>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>conformitate cu specificul locului de muncă, legislația și normele de protecție a mediului, prin instructaje periodice și prin aplicații practice</p> <p>Cum se respectă circuitul deșeurilor și reziduurilor, conform reglementărilor interne</p>	
<p>2. Identifică sursele de poluare</p>	<p>2.1. Sursele de poluare sunt identificate prompt pe toată durata desfășurării activității.</p> <p>2.2. Raportarea în timp util, către persoanele abilitate despre sursele de poluare identificate, conform regulamentelor /procedurilor interne.</p> <p>2.3. Lucrează cu responsabilitate pentru prevenirea apariției surselor de poluare.</p>	<p>Cum se efectuează întreținerea și utilizarea echipamentelor din dotare, în conformitate cu regulamentele/procedurile interne și normele în vigoare</p> <p>Cum se realizează identificarea și eliminarea deficiențelor constatate în aplicarea normelor de protecție a mediului, în vederea prevenirii poluării</p> <p>Cum sunt identificate sursele</p>	

SMÂNTÂNITOR

		<p>de poluare pe toată durata desfășurării activității</p> <p>Cum se efectuează raportarea, către persoanele abilitate despre sursele de poluare identificate, conform regulamentelor /procedurilor interne</p> <p>Cum se lucrează pentru prevenirea apariției surselor de poluare</p> <p>Cum se realizează intervenția în situații neprevăzute conform regulamentelor /procedurilor interne</p> <p>Cum sunt aplicate procedurile de intervenție în caz de poluare corespunzător cu tipul sursei de poluare</p>	
<p>Gama de variabile:</p> <p>Echipament de protecție individual:</p> <p>- halat, pantalon și bluză, bonetă, mănuși, cizme de cauciuc, pufoaică, căciulă, etc.</p> <p>Circuitul deșeurilor și reziduurilor:</p> <p>- colectare, depozitare, evacuare.</p>			

Situații de risc/pericole:

- arsuri termice, chimice, intoxicații, scăpări de gaze, poluarea mediului, etc.

Surse de poluare:

- substanțe toxice, deșeuri, noxe, etc.

Deficiențe:

- apariția substanțelor poluante, accidente în timpul lucrului, etc.

Cerințe în vigoare:

- norme, regulamente, proceduri interne, legislație emisă de autoritățile abilitate, politica de mediu, etc.

Persoane abilitate:

- superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/procedurile interne.

Tehnici de evaluare recomandate:

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

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

SMÂNTÂNITOR

ORGANIZAREA ACTIVITĂȚII PROPRII			Coduri de referință
Descriere Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pentru a stabili succesiunea propriilor activități, pentru realizarea la termen a lucrărilor repartizate. Unitatea se aplică tuturor ocupațiilor din industria alimentară.			NIVELUL UNITĂȚII 2
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
1 Identifică obiectivele și sarcinile	1.1. Identificarea corectă a obiectivelor de realizat se face în funcție de specificul activității și a programului de lucru. 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. 1.3. Analizarea în timp util a documentației, pentru a stabili posibilitatea realizării practice, se face în funcție de condițiile tehnice existente.	<u>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</u> Cum se identifică obiectivele de realizat în funcție de specificul activității și a programului de lucru 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 . Cum sunt stabilite etapele de	Atenție Responsabilitate Profesionalism Spirit de observație Îndemânare Operativitate Acuratețe

SMÂNTÂNITOR

<p>2. Stabilește etapele activităților proprii</p>	<p>2.1. Stabilirea etapelor de realizare a activităților proprii se face în funcție de specificul activității.</p> <p>2.2. Stabilirea etapelor de realizare a activităților se face cu respectarea normelor de timp, pentru fiecare operație în parte.</p> <p>2.3. Etapele de realizare a activităților proprii sunt stabilite corect, astfel încât să corespundă fazelor procesului tehnologic.</p> <p>2.4. Etapele de realizare a activităților proprii sunt stabilite corect, ținând cont de dotarea existentă cu utilaje, instalații și echipamente și starea tehnică a acestora.</p> <p>2.5. Stabilirea etapelor de desfășurare a activităților proprii se face ținând cont de eventualele situații neprevăzute ce apar pe parcurs.</p>	<p>realizare a activităților proprii în funcție de specificul activității</p> <p>Cum sunt stabilite etapele de realizare a activităților cu respectarea normelor de timp, pentru fiecare operație în parte.</p> <p>Cum sunt stabilite etapele de realizare a activităților proprii , astfel încât să corespundă fazelor procesului tehnologic</p> <p>Cum sunt stabilite etapele de realizare a activităților proprii ținând cont de dotarea existentă cu utilaje, instalații și echipamente și starea tehnică a acestora</p> <p>Cum sunt stabilite etapele de realizare a activităților proprii ținând cont de eventualele situații neprevăzute ce apar pe parcurs</p> <p>Cum este verificată starea de</p>	
---	--	--	--

SMÂNTÂNITOR

		funcționare a utilajelor și echipamentelor de lucru conform instrucțiunilor de lucru	
<p>3 Pregătește locul de muncă</p>	<p>3.1. Starea de funcționare a utilajelor și echipamentelor de lucru este verificată, cu atenție, conform instrucțiunilor de lucru.</p> <p>3.2. Echipamentele și utilajele sunt reglate cu rigurozitate, la parametrii de exploatare prescriși în procesul tehnologic.</p> <p>3.3. Aplicarea corectă a principiilor ergonomice în organizarea locului de muncă.</p> <p>3.4. Menținerea permanentă a microclimatului optim la locul de muncă</p> <p>3.5. Neconformitățile minore ale echipamentelor și utilajelor sunt eliminate cu minuțiozitate.</p> <p>3.6. Raportarea în timp util, către persoanele abilitate a deficiențelor majore constatate, conform regulamentelor /procedurilor interne.</p>	<p>Cum sunt reglate echipamentele și utilajele la parametrii de exploatare prescriși în procesul tehnologic</p> <p>Cum se realizează aplicarea corectă a principiilor ergonomice în organizarea locului de muncă</p> <p>Cum se realizează menținerea permanentă a microclimatului optim la locul de muncă</p> <p>Cum sunt eliminate neconformitățile minore ale echipamentelor și utilajelor</p> <p>Cum se realizează raportarea în timp util, către persoanele abilitate a deficiențelor majore constatate, conform regulamentelor /procedurilor interne</p>	

Gama de variabile

- **Materii prime, materiale auxiliare:** lapte și smântână
- **Procesul tehnologic/activități:** recepția laptelui, filtrarea laptelui, degresarea laptelui și depozitarea laptelui și smântânii.
- **Utilaje, echipamente și ustensile de lucru:** vane inox, tancuri inox, pompe, separatoare centrifugale, etc.
- **Situații neprevăzute:** materii prime și materiale auxiliare neconforme, echipamente și utilaje necorespunzătoare, accidente în timpul lucrului, etc.
- **Cerințe în vigoare:** norme, regulamente, proceduri interne, etc.
- **Persoane abilitate:** superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne
- **Principii ergonomice:** resurse, timp, spațiu, etc.
- **Microclimat:** temperatură, umiditate, ventilație, etc.

Tehnici de evaluare recomandate:

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

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

SMÂNTÂNITOR

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

SMÂNTÂNITOR

	<p>planificat, conform regulamentelor/procedurilor interne.</p> <p>2.2. Observațiile făcute sunt înregistrate adecvat în documentele corespunzătoare</p> <p>2.3. Raportarea în timp util, către persoanele abilitate a deficiențelor constatate în igienizarea spațiilor de lucru, conform regulamentelor /procedurilor interne.</p>	<p>regulamentelor/procedurilor interne.</p> <p>Cum, când și de ce se verifică igienizarea spațiilor de lucru conform regulamentelor/procedurilor interne</p> <p>Cum și în ce documente sunt înregistrate observațiile</p> <p>Cum și când se raportează persoanelor abilitate deficiențele constatate în igienizarea spațiilor de lucru, conform regulamentelor /procedurilor interne</p>	
--	--	---	--

SMÂNTÂNITOR

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

Gama de variabile

- **Echipamente de protecție** specifice locului de muncă: halate, pantaloni și bluze, bonete, pufoaică, cizme de cauciuc, mănuși, ochelari de protecție, etc.
- **Materiale de igienizare:** agenți de spălare și dezinfecție pentru industria alimentară.
- **Tipuri de documente:** rapoarte, fișe, instrucțiuni de igienizare, fișe individuale, etc.
- **Situații neprevăzute/abateri:** echipamente și spații igienizate necorespunzător, echipamente de lucru nefuncționale, igiena individuală nerespectată, etc.
- **Cerințe în vigoare:** norme, regulamente, proceduri interne, etc.
- **Tipuri de raportare:** verbal, scris
- **Persoane abilitate:** superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne

Tehnici de evaluare recomandate:

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

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

SMÂNTÂNITOR

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

SMÂNTÂNITOR

	<p>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>lizibil documentele.</p> <p>Cum se completeaza în timp util documentele.</p>	
<p>3 Asigură circulația documentelor</p>	<p>3.1. Destinația documentelor este identificată cu atenție, cu respectarea circuitului intern al documentelor.</p> <p>3.2. Circulația documentelor între diverse departamente este efectuată operativ, folosind modalitatea recomandată de procedurile interne .</p> <p>3.3. Documentele specifice sunt păstrate corespunzător, respectând condițiile de păstrare impuse prin norme interne cât și durata de arhivare stipulată de lege.</p>	<p>În ce fel este identificată destinația documentelor</p> <p>Cum este efectuată circulația documentelor între diverse departamente, folosind modalitatea recomandată de procedurile interne.</p> <p>Cum sunt păstrate documentele specifice respectând condițiile de păstrare impuse prin norme interne cât și durata de arhivare stipulată de lege.</p>	

Gama de variabile

- **Tipuri de documente:** bon de recepție, fișe de recepție, note de cântar, procese verbale de predare-primire, bon de ieșire, rapoarte de producție, etc.
- **Etape de lucru:** recepția laptelui, filtrarea laptelui, degresarea laptelui și depozitarea laptelui și smântânii.
- **Parametrii înregistrați:** temperatură, presiune, densitate, pH(aciditate), conținut de grăsime, conținut de substanță uscată, conținut de proteine, grad de impurificare, 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:** fax, exemplar hârtie, etc.

Tehnici de evaluare recomandate:

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

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

SMÂNTÂNITOR

RECEPȚIA LAPTELUI		Coduri de referință FU 37	
Descrierea unității de competență Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare smântânitorului pentru a determina parametrii cantitativi și calitativi ai laptelui recepționat.		NIVELUL UNITĂȚII 2	
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
1. Recoltează probele de lapte.	1.1. Calitatea laptelui este verificată prin analize organoleptice și fizico-chimice, pe loturi. 1.2. Parametrii de calitate ai laptelui corespund cu cei din standarde / specificații tehnice. 1.3. Prelevarea probelor de lapte se realizează conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.	<ul style="list-style-type: none"> • Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege: Cum este verificată calitatea laptelui din punct de vedere organoleptic. Cum sunt verificați parametrii fizico-chimici ai laptelui și cum se încadrează în valorile prevazute în standarde / specificații tehnice. Cum se prelevează probele. Cum se înregistrează datele în 	Atenție Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Acuratețe Operativitate

SMÂNTÂNITOR

		<p>documentele/registrele specifice.</p> <p>Cum se realizează recepția cantitativă a laptelui conform procedurilor interne</p> <p>Ce documente sunt folosite la recepția cantitativă a loturilor de lapte.</p> <p>Cum se realizează recepția cantitativă a loturilor de lapte,</p>	
<p>2 Recepționează cantitativ laptele.</p>	<p>2.1. Recepția cantitativă a loturilor de lapte se realizează pe baza documentelor de însoțire.</p> <p>2.2. Recepția cantitativă a loturilor de lapte se realizează prin măsurare volumetrică sau gravimetrică.</p> <p>2.3. Recepția cantitativă a loturilor de lapte se realizează conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p>	<p>pe baza documentelor de însoțire.</p> <p>Cum se măsoară volumetric/gravimetric loturile de lapte.</p> <p>Cum se verifică starea de igienă a echipamentelor din dotare.</p> <p>Cum se folosesc echipamentele din dotare.</p> <p>Cum se înregistrează valorile măsurate în documentele</p>	

SMÂNTÂNITOR

<p>3. Identifică neconformități</p>	<p>3.1. Identificarea neconformităților se realizează prin compararea cu atenție a parametrilor înscriși în avizele de însoțire și certificatele de calitate care însoțesc loturile de lapte cu cei stabiliți prin specificațiile tehnice pentru laptele recepționat.</p> <p>3.2. Neconformitățile sunt comunicate superiorului ierarhic verbal sau în scris, conform procedurilor interne.</p> <p>3.3. Soluționează eficient neconformitățile minore, când acest lucru este posibil.</p>	<p>specifice.</p> <p>Cum se realizează identificarea neconformităților prin compararea parametrilor înscriși în avizele de însoțire / certificatele de calitate, care însoțesc loturile de lapte, cu cei stabiliți prin specificațiile tehnice pentru loturile de lapte recepționate.</p> <p>Cum sunt comunicate neconformitățile superiorului ierarhic conform procedurilor interne</p> <p>Cum și când soluționează neconformitățile minore.</p>	
--	---	---	--

Gama de variabile:

- **Materia primă recepționată** : laptele crud.
- **Parametrii de calitate ai laptelui** : densitate, aciditate(pH), conținut de grasime, temperatură, grad de impurificare, punct de congelare, etc.
- **Echipamente de măsurare**: măsură cu flotor, galactometre, debitmetre, etc.
- **Aparatură de laborator**: sondă pentru recoltarea laptelui, etc.
- **Tipuri de documente**: aviz de însoțire a mărfii, factură, note de transfer, bon de recepție, fișe de recepție, note de cântar, procese verbale de predare-primire, bon de ieșire, decontul recepționarului, etc.
- **Cerințe în vigoare**: regulamente, proceduri interne, standarde de calitate / specificații tehnice, regulile de igienă și siguranță a alimentelor, legislația în vigoare,etc.
- **Persoane abilitate**: superiorul tehnic sau superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne.
- **Neconformități**: parametrii de calitate ai laptelui necorespunzatori, echipamente nefuncționale, neetalonate, neigienizate, etc

Tehnici de evaluare recomandate:

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

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

SMÂNTÂNITOR

FILTRAREA LAPTELUI			Coduri de referință FU 38
Descrierea unității de competență Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare smântânitorului în vederea obținerii unor parametrii corespunzători ai laptelui filtrat, prin utilizarea și menținerea echipamentelor de filtrare a laptelui în condiții stricte de igienă.			NIVELUL UNITĂȚII 2
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
1. Transportă laptele recepționat	1.1 Laptele recepționat este transportat cu respectarea instrucțiunilor de lucru/procedurilor interne specifice echipamentului de transport din dotare. 1.2 Transportul laptelui se realizează după o atentă verificare prealabilă a stării de funcționare a echipamentelor de transport. 1.3 Transportul laptelui se realizează cu respectarea strictă a normelor de igienă și siguranță a alimentelor.	• <u>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</u> Cum se verifică starea de igienă a spațiilor și echipamentelor de lucru. Cum se verifică funcționarea echipamentelor de transport folosite Cum se respectă procedurile interne, normele specifice în vigoare privind transportul laptelui/smântânii Cum se păstrează aria de lucru în condiții optime de igienă.	Atenție Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Meticulozitate Curățenie Atenție distributivă

SMÂNTÂNITOR

<p>2. Efectuează filtrarea laptelui.</p>	<p>2.1. Loturile de lapte recepționat se filtrează cu respectarea instrucțiunilor de lucru/procedurilor interne specifice echipamentului de filtrare din dotare.</p> <p>2.2. Filtrarea laptelui se realizează după o atență verificare prealabilă a stării de funcționare a echipamentelor de filtrare.</p> <p>2.3. Filtrarea laptelui se realizează cu respectarea strictă a normelor de igienă și siguranță a alimentelor.</p>	<p>• <u>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</u></p> <p>Cum să folosească echipamentele din dotare.</p> <p>Cum să verifice starea de igienă a echipamentelor de filtrare.</p> <p>Cum să păstreze aria de lucru în condiții optime de igienă.</p> <p>Cum și unde să depoziteze deșeurile în conformitate cu normele specifice în vigoare.</p> <p>Cum sunt comunicate neconformitățile superiorului ierarhic sau persoanelor abilitate conform procedurilor interne</p> <p>Cum și când soluționează neconformitățile minore.</p>	<p>Atenție Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Meticulozitate Curățenie</p>
---	---	--	---

SMÂNTÂNITOR

<p>3. Verifică laptele filtrat.</p>	<p>3.1. Parametrii laptelui filtrat sunt verificați permanent, cu responsabilitate.</p> <p>3.2. Parametrii laptelui filtrat trebuie să corespundă specificațiilor tehnice de produs.</p> <p>3.3. Rezultatele verificării sunt înregistrate adecvat în documentele corespunzătoare.</p>	<p><u>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</u></p> <p>Cum se respectă procedurile de lucru referitoare la filtrarea laptelui recepționat.</p> <p>Cum se menține aria de lucru în condiții optime de igienă.</p> <p>Cum se verifică și monitorizează parametrii laptelui pe tot parcursul filtrării.</p> <p>Cum se prelevează probe.</p> <p>Cum se identifică neconformitățile.</p> <p>Cum și când soluționează neconformitățile minore.</p> <p>Cum sunt comunicate neconformitățile superiorului ierarhic sau persoanelor abilitate conform procedurilor interne.</p>	<p>Atenție</p> <p>Responsabilitate</p> <p>Rigurozitate</p> <p>Profesionalism</p> <p>Meticulozitate</p> <p>Curățenie</p>
--	--	---	---

Gama de variabile:

- **Materia primă** : laptele crud recepționat.
- **Echipamente de filtrare**: filtru mecanic deschis sau închis, filtru cilindric simplu sau dublu, etc.
- **Parametrii laptelui filtrat**: grad de impurificare, etc.
- **Cerințe în vigoare**: regulamente, proceduri interne, standarde de calitate / specificații tehnice, regulile de igienă și siguranță a alimentelor, legislația în vigoare, etc.
- **Persoane abilitate**: superiorul tehnic sau superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne.
- **Neconformități**: spații neigienizate , echipamente nefuncționale, neetalonate, neigienizate, etc.

Tehnici de evaluare recomandate:

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

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

SMÂNTÂNITOR

DEGRESAREA LAPTELUI		Coduri de referință FU 39	
Descrierea unității de competență Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare smântânitorului pentru a realiza activitatea de degresare a laptelui. Unitatea presupune utilizarea și menținerea echipamentelor de degresare a laptelui în condiții corespunzătoare de igienă.		NIVELUL UNITĂȚII 2	
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
1 Realizează smântânirea laptelui.	<p>1.1. Parametrii de degresare sunt stabiliți conform produsului finit ce urmează a fi fabricat.</p> <p>1.2. Parametrii tehnici de degresare a laptelui sunt urmăriți și menținuți continuu, pe toată durata degresării.</p> <p>1.3. Neconformitățile apărute pe parcursul procesului de degresare sunt remediate cu promptitudine.</p>	<p>• <u>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</u></p> <p>Cum se verifică și cum se folosesc echipamentele de degresare a laptelui din dotare.</p> <p>Cum se verifică starea de igienă a spațiilor și echipamentelor de lucru.</p> <p>Cum se reglează/setează echipamentele la parametrii de lucru prevăzuți în</p>	<p>Atenție Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Meticulozitate Curățenie</p>

SMÂNTÂNITOR

<p>2 Verifică laptele smântânit și smântâna rezultată.</p>	<p>2.1. Parametrii laptelui degresat, respectiv smântânii sunt verificați permanent, cu responsabilitate.</p> <p>3.2. Parametrii laptelui degresat și smântânii trebuie să corespundă specificațiilor tehnice de produs.</p> <p>3.3. Rezultatele verificării sunt înregistrate adecvat în documentele corespunzătoare.</p>	<p>instrucțiunile de lucru.</p> <p>Cum se inițiază procesul de producție automat, acolo unde este cazul.</p> <p>Cum se intervine în procesul de producție, dacă este cazul.</p> <p>Cum se verifică și se monitorizează parametrii produselor intermediare rezultate (temperatură, conținut de grăsime).</p> <p>Cum se respectă procedurile și instrucțiunile de lucru în timpul procesului.</p> <p>Cum se prelevează probe.</p> <p>Cum se rezolvă micile probleme apărute.</p> <p>Cum se întrețin și se curăță echipamentele în conformitate cu instrucțiunile de lucru, normele și regulile în vigoare.</p> <p>Cum și când soluționează neconformitățile minore în procesul de degresare a laptelui.</p>	
--	---	---	--

SMÂNTÂNITOR

		<p>Cum sunt comunicate neconformitățile superiorului ierarhic sau persoanelor abilitate conform procedurilor interne</p>	
<p>3.Răcește smântâna crudă și laptele smântânit rezultate din separator.</p>	<p>5.1. Parametrii de răcire ai laptelui degresat și smântânii sunt realizați și menținuți la valorile stabilite în instrucțiunile tehnologice, prin manevre adecvate.</p> <p>5.2. Parametrii de răcire ai smântânii sunt urmăriți și monitorizați continuu, pe toată durata răcirii.</p> <p>5.3. Neconformitățile apărute pe parcursul procesului de răcire sunt remediate cu promptitudine.</p>	<p>Cum se verifică și cum se exploatează echipamentele de răcire.</p> <p>Cum se pun în funcțiune echipamentele din dotare.</p> <p>Cum se setează parametrii de răcire ai laptelui smântânit și ai smântânii.</p> <p>Cum se controlează procesul de răcire.</p> <p>Cum se intervine pentru a rezolva micile probleme intervenite.</p> <p>Cum se respectă temperaturile de răcire conform instrucțiunilor de lucru</p>	

SMÂNTÂNITOR

Gama de variabile:

- **Materia primă** : laptele .
- **Echipamente de lucru** : schimbător de căldură cu plăci, separator centrifugal deschis, semiermetic sau ermetic, etc.
- **Parametrii tehnici** : debitul de alimentare cu lapte, debitul de evacuare a smântânii, debitul de apă, timpul de descărcare automată a separatorului de impurități.
- **Parametrii de calitate** : conținutul de grăsime al laptelui smântânit și a smântânii obținute.
- **Semifabricate**: lapte smântânit și smântână.
- **Cerințe în vigoare**: norme, regulamente, instrucțiuni de lucru ,proceduri interne, norme de igienă și siguranță a alimentelor, norme de siguranță și securitate în muncă etc.
- **Neconformități**: parametrii de calitate ai laptelui degresat, respectiv smântânii necorespunzatori, echipamente nefuncționale, neigienizate, etc
- **Persoane abilitate**: superiorul tehnic sau superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne.

Tehnici de evaluare recomandate:

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

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

SMÂNTÂNITOR

DEPOZITAREA LAPTELUI SMÂNTÂNIT ȘI A SMÂNTÂNII			Coduri de referință FU 40
Descrierea unității de competență Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare smântânitorului pentru a asigura respectarea parametrilor de depozitare a laptelui smântânit și a smântânii rezultate, precum și a normelor de igienă și siguranță a alimentelor.			NIVELUL UNITĂȚII 2
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
1 Transportă laptele smântânit și smântâna.	1.1 Produsele sunt transportate cu respectarea instrucțiunilor de lucru/procedurilor interne specifice echipamentului de transport din dotare, în funcție de tipul produsului transportat. 1.2.Transportul se realizează după o atentă verificare prealabilă a stării de funcționare a echipamentelor de transport. 1.3.Transportul se realizează cu respectarea strictă a normelor de igienă și siguranță a alimentelor.	• <u>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</u> Cum se verifică starea de igienă a spațiilor și echipamentelor de lucru. Cum se verifică funcționarea echipamentelor folosite. Cum se respectă procedurile interne, normele specifice în vigoare privind transportul laptelui/smântânii. Cum se înregistrează cantitățile de lapte/smântână depozitate în documentele specifice. Cum se folosesc noțiunile elementare de matematică.	Atenție Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Meticulozitate Curățenie Atenție distributivă

SMÂNTÂNITOR

		Cum se pastrează aria de lucru în condiții optime de igienă.	
2. Manipulează laptele smântânit și smântâna.	<p>2.1. Produsele se manipulează cu atenție, conform instrucțiunilor de lucru/procedurilor interne, cu respectarea normelor de siguranță a alimentelor și de securitate în muncă.</p> <p>2.2. Manipularea produselor se realizează utilizând echipamentul de manipulare corespunzător tipului de produs transportat, cu respectarea normelor de igienă și siguranță alimentară.</p>	<p><u>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</u></p> <p>Cum se verifică starea de igienă a spațiilor și echipamentelor de lucru.</p> <p>Cum se verifică funcționarea echipamentelor folosite</p> <p>Cum se respectă procedurile interne, normele specifice în vigoare privind manipularea laptelui/smântânii</p> <p>Cum se pastrează aria de lucru în condiții optime de igienă.</p>	
3. Depozitează laptele smântânit și smântâna.	<p>3.1. Depozitarea produselor se realizează după o identificare prealabilă atentă a acestora, conform tipului și caracteristicilor produselor de depozitat.</p> <p>3.2. Modul de depozitare este ales în funcție de tipul de produs, cu respectarea parametrilor de depozitare.</p> <p>3.3. Depozitarea se realizează în spații</p>	<p><u>Persoana supusă evaluării demonstrează că știe și înțelege:</u></p> <p>Cum se verifică starea de igienă a spațiilor și echipamentelor de lucru.</p> <p>Cum se verifică funcționarea echipamentelor folosite.</p> <p>Cum se respectă procedurile interne, normele specifice în vigoare privind depozitarea laptelui smântânit și smântânii.</p> <p>Cum se înregistrează cantitățile</p>	

SMÂNTÂNITOR

	<p>special destinate, după o verificare prealabilă a stării de igienă a spațiilor și a echipamentelor de lucru.</p> <p>3.4. Depozitarea produselor este efectuată pe loturi, conform instrucțiunilor de lucru/ procedurilor interne.</p> <p>3.5. Depozitarea se realizează în funcție de cantitățile produselor depozitate, cu respectarea timpilor de depozitare și a principiului FIFO.</p>	<p>de lapte smântânit și smântână depozitate în documentele specifice.</p> <p>Cum se folosesc noțiunile elementare de matematică.</p> <p>Cum se pastrează aria de lucru în condiții optime de igienă.</p>	
--	---	---	--

Gama de variabile:

- **Echipamente de depozitare** : vane de răcire lapte, tancuri izoterme, etc.
- **Parametrii de depozitare** : temperatura.
- **Documente specifice**: fișa de monitorizare a temperaturii.
- **Cerințe în vigoare**: norme, regulamente, instrucțiuni de lucru, proceduri interne, norme de igienă și siguranță a alimentelor, norme de siguranță și securitate în muncă etc.
- **Neconformități**: parametrii de răcire ai laptelui smântânit și smântânii necorespunzători, echipamente nefuncționale, neetalonate, neigienizate, etc
- **Persoane abilitate**: superiorul tehnic sau superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne.

Tehnici de evaluare recomandate:

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

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