

STANDARD OCUPAȚIONAL

Ocupația: Șef laborator în industria cărnii, laptelui și produselor din carne și
lapte

Domeniul: Agricultură, piscicultură, pescuit, creșterea animalelor

Cod COR: 1221XX

București, 2004

Şef laborator în industria cărnii, laptelui și produselor din carne și lapte- 13 unități

Inițiator de proiect: S.C. ROMSUINTEST PERIȘ S.A.

Echipa de redactare a standardului ocupațional:

Cuc Aurelia, medic veterinar, S.C. Romsuintest Periș S.A.

Canelea Daniela, specialist în tehnologia produselor alimentare, S.C. Romsuintest Periș S.A.

Caragea Nela, specialist tehnologia procesării laptelui, asistent universitar, USAMV-București

Echipa de validare/Referenți de specialitate:

Nume și prenume	Specialitatea	Instituția/organizația
Nicolae Ștefan	Medic veterinar	Director General – IDSA
Tudor Stanca	Inginer tehnologia procesării alimentelor	Director executiv – Patronatul Român al Cărnii de Porc
Neagu Monica	Tehnologia produselor alimentare	Director - Agenția Sanitară și Siguranța Alimentelor
Cureu Ioan	Medic veterinar	Director General - ICPCB-Balotești
Budescu Dumitru	Inginer piscicultură	Director - Oficiul Județean pentru Consultanță Agricolă Ilfov
Roibu Consuela	Inginer zootehnist	Conferențiar - USAMV București
Durlea Florica	Medic veterinar	Agenția Sanitară și Siguranța Alimentelor
Băcilă Vasile	Inginer zootehnist	Şef lucrări - USAMV București

Validat de partenerii sociali

Unități de competență

Domeniul de competență	Nr. crt.	Titlul unității
Competențe fundamentale	1	Comunicarea la locul de muncă.
	2	Munca în echipă.
Competențe generale pe domeniul de activitate	3	Dezvoltarea profesională.
	4	Asigurarea condițiilor igienico-sanitare la locul de muncă.
	5	Planificarea activității laboratorului.
	6	Aplicarea N.P.M. și de P.S.I.
Competențe specifice ocupației	7	Organizarea laboratorului de analize.
	8	Coordonarea activității de întreținere a echipamentelor.
	9	Verificarea curentă a stării de funcționare a aparatelor/echipamentelor
	10	Administrarea materialelor, consumabilelor și accesoriilor.
	11	Monitorizarea activității laboratorului.
	12	Aplicarea procedurilor de control al calității
	13	Instruirea personalului din laborator.

Descrierea ocupației

Şeful de laborator pentru controlul calității produselor alimentare de origine animală își desfășoară activitatea în laboratoare de încercări (analize) autorizate, care pot fi organizate în funcție de scopul și profilul acestora și anume:

- *laborator pentru controlul calității cărnii* din abatoare;
- *laborator pentru controlul calității cărnii și produselor din carne* din unități de procesare a cărnii;
- *laborator pentru controlul calității laptelui și produselor din lapte* din întreprinderi pentru prelucrarea laptelui;
- *laborator teritorial pentru controlul calității cărnii, laptelui, produselor din carne și lapte.*

Aceste laboratoare verifică sau determină caracteristicile și performanțele materiilor prime, semifabricatelor sau produselor alimentare de origine animală, punând la dispoziția beneficiarului, rezultate, concluzii și alte informații în conformitate cu documentele tehnice normative de analize în vigoare.

Şeful laboratorului pentru controlul calității produselor alimentare de origine animală: carne, lapte, produse din carne și lapte, se ocupă cu organizarea activității în laboratoarele de analize autorizate, dar și cu repartizarea responsabilităților personalului din aceste laboratoare în scopul certificării conformității produselor analizate din punct de vedere al calității și al siguranței alimentelor.

Ocupația presupune o sferă largă de competențe aferente în preluarea și identificarea probelor pentru analize, păstrarea eşantioanelor (probelor și contraprobelor) în condiții corespunzătoare, efectuarea analizelor conform nomenclatorului de analize și actelor normative în vigoare (standarde, norme tehnice, caiete de sarcini etc.) și gestionarea documentelor emise și a celor purtătoare de informații.

Activitatea specifică ocupației implică o temeinică pregătire teoretică și practică, cu permanent schimb de informații cu mediul exterior și calități de bun manager.

Ocupația presupune relații ierarhice cu personalul cu studii superioare din laborator cât și cu restul personalului de execuție (operatori și tehnicieni), care sunt organizați și monitorizați pe întreaga desfășurare a operațiunilor efectuate.

Capacitatea de concentrare, răbdarea, tenacitatea, promptitudinea și corectitudinea reprezintă câteva aptitudini specifice absolut necesare unui șef de laborator în industria cărnii, laptelui și produselor din carne și lapte.

Unitatea 1

Comunicarea la locul de muncă

Descriere

Unitatea descrie competența șefului de laborator din industria cărnii, laptelui și produselor din carne și lapte referitoare la comunicarea la locul de muncă, cu transmiterea și primirea de informații profesionale și participarea la dialoguri de specialitate cu membrii echipei de lucru și reprezentanții altor departamente de la locul de muncă.

Elemente de competență	Criterii de realizare
1. Transmite și primește informații	1.1. Comunicarea este realizată numai cu persoane autorizate prin atribuțiile de serviciu, cu respectarea raporturilor ierarhice, operative și funcționale. 1.2. Metoda de comunicare folosită este corespunzătoare procedurilor interne și permite o transmitere rapidă și corectă a informațiilor. 1.3. Informațiile transmise sunt reale, complete și exprimate în limbajul specific locului de muncă.
2. Participă la discuții pe teme profesionale	2.1. Problemele profesionale sunt discutate și rezolvate printr-un proces acceptat de toți membrii grupului. 2.2. Punctele de vedere proprii sunt argumentate clar și sunt exprimate fără reținere. 2.3. În cadrul discuțiilor în grup este respectat dreptul la opinie al celorlalți participanți. 2.4. Divergențele apărute sunt rezolvate cu calm, înțelegere și atenție.

GAMA DE VARIABLE:

Persoane fizice autorizate: colegi de muncă biochimiști, ingineri tehnologia produselor alimentare, medici veterinari, biologi, zootehniști, tehnicieni, operatori etc.

Metode de comunicare: verbală, scrisă.

GHID PENTRU EVALUARE:

Cunoștințe:

- schema organizatorică și raporturile ierarhice, operative și funcționale la locul de muncă;
- procedurile interne de comunicare specifice locului de muncă;
- terminologia de specialitate.

La evaluare se va urmări:

- modul în care se respectă raporturile ierarhice, operative și funcționale și procedurile interne de comunicare;
- corectitudinea cu care se utilizează limbajul profesional;
- modul de adresare și coerența în formularea ideilor;
- modul în care se soluționează eventualele divergențe apărute.

Unitatea 2

Munca în echipă

Descriere

Unitatea se referă la competența necesară șefului de laborator în industria cărnii, laptelui și produselor din carne și lapte pentru desfășurarea activității în cadrul colectivului de specialiști de la locul de muncă, evidențiind criteriile legate de identificarea rolului individual în cadrul echipei și implicarea personală în realizarea sarcinilor echipei.

Elemente de competență	Criterii de realizare
1. Identifică rolul propriu în cadrul echipei	1.1. Rolul propriu în cadrul echipei este identificat corect în funcție de tipul lucrării de executat. 1.2. Rolul propriu în cadrul echipei este identificat cu discernământ în funcție de sarcinile de realizat. 1.3. Eventualele neclarități referitoare la rolul propriu în cadrul echipei sunt clarificate în timp util, prin solicitarea de sprijin
2. Se implică în realizarea obiectivelor echipei	2.1. Activitatea proprie este desfășurată în corelație cu activitatea generală a echipei. 2.2. Obiectivul echipei este îndeplinit printr-o manieră de lucru unanim acceptată. 2.3. Eventualele necorelări ale activității proprii cu activitatea celorlalți membri ai echipei sunt soluționate în timp util.

GAMA DE VARIABLE:

Membri echipei: biochimiști, medici veterinari, ingineri tehnologia produselor alimentare, ingineri zootehniști, biologi, tehnicieni, laboranți etc.

Lucrări de executat: analize specifice activității din industria cărnii, produselor din carne, laptelui și produselor din lapte

GHID PENTRU EVALUARE:

Cunoștințe:

- schema organizatorică și legăturile ierarhice funcționale specifice locului de muncă;
- componența echipelor de lucru pentru diferite tipuri de activități specifice;
- tipuri de lucrări de executat;
- fazele de desfășurare a lucrărilor specifice și a altor tipuri de activități care implică colaborarea cu specialiști diverși.

La evaluare se va urmări:

- capacitatea de identificare a rolului propriu în cadrul echipei pentru desfășurarea lucrărilor specifice de analiză;
- modul în care se desfășoară activitatea proprie pe parcursul unei lucrări specifice.

Unitatea 3

Dezvoltarea profesională

Descriere

Unitatea descrie competența șefului de laborator în industria cărnii, laptelui și produselor din carne și lapte privind autoevaluarea și identificarea necesității de perfecționare profesională, urmată de integrarea proprie în cadrul unor forme de perfecționare pentru creșterea calității rezultatelor muncii.

Elemente de competență	Criterii de realizare
1. Identifică necesitățile de perfecționare profesională	1.1. Necesitățile de perfecționare profesională sunt identificate pe baza autoevaluării. 1.2. Necesitățile de perfecționare sunt identificate permanent, în raport cu informațiile de actualitate din domeniul de activitate. 1.3. Stabilirea necesității de perfecționare profesională se realizează în corelație cu sarcinile incluse în fișa postului. 1.4. Necesitățile de perfecționare profesională vizează ansamblul activităților desfășurate la locul de muncă.
2. Realizează autoinstruirea	2.1. Autoinstruirea se realizează pe baza informațiilor preluate din surse autorizate. 2.2. Autoinstruirea se realizează permanent, în scopul asimilării noutăților în domeniu. 2.3. Autoinstruirea se realizează cu responsabilitate, pentru îmbunătățirea performanței profesionale la locul de muncă.
3. Participă la cursuri de perfecționare	3.1. Reactualizarea cunoștințelor se realizează permanent sau ori de câte ori este nevoie. 3.2. Cunoștințele noi dobândite sunt aplicate în activitatea curentă în scopul creșterii calității rezultatelor muncii. 3.3. Informațiile asimilate sunt corelate din punct de vedere cantitativ și calitativ cu necesitățile individuale de perfecționare.

GAMA DE VARIABLE:

Unitatea de competență se aplică ocupațiilor:

- șef laborator în industria cărnii;
- șef laborator în industria cărnii și produselor din carne;
- șef laborator în industria laptelui și produselor din lapte;
- șef laborator în industria cărnii, produselor din carne, laptelui și produselor din lapte.

Şef laborator în industria cărnii, laptelui și produselor din carne și lapte- 13 unități

Tipurile de activități desfășurate:

- analize specifice verificării calității cărnii și produselor din carne;
- analize specifice verificării calității laptelui și produselor din lapte.

Surse autorizate de informare: cărți și reviste de specialitate, cercetări în domeniu, standarde, norme tehnice, metode de analize etc.

Forma de pregătire: studiu și/sau training individual.

GHID PENTRU EVALUARE:

Cunoștințe:

- cerințele privind organizarea unui laborator de analize;
- coordonarea activității de întreținere a echipamentelor;
- administrarea materialelor, consumabilelor și accesoriilor;
- monitorizarea activității unui laborator de analize;
- tehnici de laborator;
- instruirea și motivarea personalului dintr-un laborator de analize ;
- forme de pregătire profesională ;
- surse autorizate de informare.

La evaluare se va urmări:

- corectitudinea cu care sunt identificate necesitățile de perfecționare profesională;
- responsabilitatea cu care este efectuată perfecționarea individuală;
- capacitatea de autoperfecționare.

Unitatea 4

Asigurarea condițiilor igienico-sanitare la locul de muncă

Descriere

Unitatea cuprinde competența necesară șefului de laborator în industria cărnii, laptelui și produselor din carne și lapte pentru asigurarea respectării normelor igienico-sanitare generale în spațiile de lucru, precum și pentru îndeplinirea condițiilor privind igiena individuală și starea de sănătate a personalului subordonat.

Elemente de competență	Criterii de realizare
1. Urmărește realizarea igienizării generale în spațiile de lucru.	1.1. Igienizarea este realizată cu utilizarea substanțelor dezinfectante adecvate locului de dezinfectat și scopului urmărit. 1.2. Realizarea operațiunilor de igienizare este solicitată personalului abilitat pentru toate punctele și spațiile de lucru, precum și pentru accesoriile folosite. 1.3. Activitățile de dezinsecție și deratizare sunt organizate în conformitate cu normele igienico-sanitare în vigoare.
2. Urmărește realizarea curățeniei la locul de muncă.	2.1. Curățenia este realizată cu utilizarea ustensilelor și materialelor sanitare adecvate spațiului de curățat și în conformitate cu reglementările interne ale laboratorului. 2.2. Curățenia este realizată zilnic, respectându-se ordinea operațiilor specifice. 2.3. Realizarea curățeniei este solicitată personalului abilitat pentru toate spațiile de lucru.
3. Asigurarea îndeplinirii condițiilor privind igiena individuală și starea de sănătate a personalului subordonat.	3.1. Respectarea normelor igienico-sanitare în vigoare privind gradul de igienă individuală a personalului angajat și comportamentul acestuia este verificată permanent, cu responsabilitate. 3.2. Eventualele semne de boală sunt identificate cu promptitudine. 3.3. Realizarea controlului medical periodic al personalului din subordine este realizat conform graficului prestabilit.

GAMA DE VARIABLE:

Spațiu de lucru: camere de preluare probe, camere de efectuat analize, camere de depozitat contraprobele etc.

Substanțe dezinfectante: substanțe specifice aparaturii, substanțe specifice mobilierului, substanțe specifice sticlăriei etc.

Ustensile și materiale sanitare adecvate spațiului de curățat: măști, mopuri, cârpe, spray-uri, detergenți, spirt medicinal etc.

Reglementări interne : Regulamentul de ordine interioară, norme interne de funcționare etc.

GHID PENTRU EVALUARE:

Cunoștințe:

- normele igienico-sanitare în vigoare privind igienizarea locului de muncă;
- normele igienico-sanitare în vigoare privind gradul de igienă individuală a personalului angajat ;
- tipuri de boli transmisibile ;
- tipuri de materiale și ustensile pentru efectuarea curățeniei
- materiale dezinfectante pentru realizarea igienizării la locul de muncă

La evaluare se va urmări:

- capacitatea de urmărire a realizării igienizării laboratorului conform normelor legale în vigoare
- capacitatea de urmărire a efectuării curățeniei la locul de muncă, în toate spațiile de lucru, cu utilizarea materialelor și ustensilelor specifice
- capacitatea de asigurare a îndeplinirii condițiilor privind igiena individuală și starea de sănătate a personalului subordonat

Unitatea 5

Planificarea activității laboratorului

Descriere

Unitatea cuprinde competența necesară șefului de laborator în industria cărnii, laptelui și produselor din carne și lapte în scopul planificării activității laboratorului în funcție de prioritățile și posibilitățile existente.

Elemente de competență	Criterii de realizare
1. Stabilirea graficului de activități.	1.1. Graficul de activități este stabilit în funcție de prioritățile zilnice, în corelație cu resursele existente. 1.2. Activitățile sunt planificate cu precizarea clară a intervalelor de timp necesare pentru realizarea acestora. 1.1. Graficul de activități este stabilit în funcție de nomenclatorul produselor specific tipului de laborator
2. Urmărește îndeplinirea graficului de activități.	2.1. Activitățile incluse în grafic sunt îndeplinite succesiv, în ordinea stabilită. 2.2. Etapele graficului de activități sunt realizate cu operativitate, în intervalele de timp planificate. 2.3. Graficul de activități este îndeplinit în corelație cu programul celorlalte servicii de specialitate din cadrul unității.
3. Replanificarea activităților nerealizate	3.1. Cauzele nerealizării unor activități sunt analizate în scopul eliminării disfuncționalităților. 3.2. Replanificarea activităților nerealizate este armonizată cu structura graficului curent de activități. 3.3. Activitățile nerealizate conform graficului prestabilit sunt replanificate cu operativitate.

GAMA DE VARIABLE:

Priorități:

- legate de gradul de perisabilitate al produselor;
- legate de destinația produselor etc.

Tipul laboratorului: de carne, lapte și/sau produse din carne și lapte

Posibilitățile laboratorului: tipul de analiză solicitat, spațiul existent, personalul disponibil, resursele materiale

GHID PENTRU EVALUARE:

Cunoștințe:

- priorități zilnice în activitate
- metodele, tehnicile și procedurile de analize specifice profilului laboratorului, prevăzute în documentațiile tehnice, normative sau contracte;
- modul de organizare și ierarhizare a personalului subordonat în funcție de competența și aptitudinea acestuia
- nomenclatorul produselor de analizat în funcție de tipul laboratorului

La evaluare se va urmări:

- capacitatea de întocmire a graficului de activități al laboratorului în funcție de prioritățile existente și resursele disponibile;
- capacitatea de urmărire a îndeplinirii graficului de activități;
- capacitatea de replanificare operativă a activităților nerealizate.

Unitatea 6

Aplicarea N.P.M. și de P.S.I.

Descriere

Unitatea se referă la competența necesară șefului de laborator în industria cărnii, laptelui și produselor din carne și lapte pentru aplicarea N.P.M. și de P.S.I pe durata desfășurării tuturor activităților specifice ocupației, cu utilizarea și menținerea echipamentelor de protecție a muncii în condiții de securitate, precum și cu depozitarea corespunzătoare a materialelor specifice.

Elemente de competență	Criterii de realizare
1. Aplică normele de protecție a muncii.	1.1. Legislația și normele de protecție a muncii sunt însușite și aplicate în conformitate cu specificul locului de muncă. 1.2. Echipamentul de protecție din dotare este utilizat corect. 1.3. Echipamentul de protecție este întreținut și păstrat în condiții de siguranță conform normelor în vigoare. 1.4. Însușirea clară și corectă a procedurilor de protecție a muncii este asigurată prin participarea la instructajul periodic.
2. Aplică normele de prevenire și stingere a incendiilor.	2.1. Activitatea PSI specifică este efectuată în condiții de securitate și în conformitate cu normele în vigoare. 2.2. Echipamentele de stingere a incendiilor din dotare sunt utilizate cu rapiditate și competență pentru eliminarea pericolelor. 2.3. Prevederile legislative din domeniul PSI sunt însușite prin participarea la instructajele periodice.
3. Aplică procedurile de urgență și evacuare.	3.1. Procedurile de urgență și de evacuare sunt aplicate cu rapiditate, corectitudine și luciditate respectând prevederile legislative în vigoare. 3.2. Primul ajutor este acordat rapid, în funcție de tipul accidentului, cu utilizarea unor materiale sanitare specifice. 3.3. Evacuarea în caz de incendiu se realizează conform planurilor afișate la loc vizibil.

GAMA DE VARIABLE:

Echipament de protecție: halat, mănuși, ochelari etc.

Echipamentul de stingere a incendiilor: hidranți, extincatoare, nisip, găleți, furtun pentru apă.

Tipuri de accidente: mecanice, arsuri

Materiale sanitare: fașe, pansamente sterile, alcool, medicamente

GHID PENTRU EVALUARE:

Cunoștințe:

- normele de protecție a muncii și normele de prevenire și stingere a incendiilor, specifice activității desfășurate;
- sistemele de avertizare, amplasarea punctelor pentru prevenirea și stingerea incendiilor;
- tipuri de accidente posibile
- noțiuni pentru acordarea primului ajutor.

La evaluare se va urmări:

- capacitatea de aplicare a normelor de protecție a muncii generale și specifice locului de muncă
- capacitatea de aplicarea a normelor de prevenire și de stingere a incendiilor în toate etapele de activitate;
- corectitudinea și promptitudinea cu care se acționează în caz de accident;
- capacitatea de decizie și de reacție în situații neprevăzute.

Unitatea 7

Organizarea laboratorului de analize

DESCRIERE:

Unitatea se referă la competența șefului de laborator în industria cărnii, laptelui și produselor din carne și lapte privind organizarea unui laborator pentru controlul calității produselor alimentare de origine animală care verifică sau determină caracteristicile diferitelor materii prime: carne, lapte, sau/și produse din aceste materii prime.

Elemente de competență	Criterii de realizare
1. Pregătește spațiul de lucru	1.1. Spațiul de lucru este organizat funcțional, cu respectarea etapelor de derulare a activităților de analiză. 1.2. Spațiul de lucru este pregătit cu respectarea condițiilor de mediu specificate în normele tehnice ale aparatelor/echipamentelor utilizate, pentru creșterea preciziei rezultatelor analizelor. 1.3. Spațiul este pregătit cu amplasarea corectă și funcțională a mobilierului în corelație cu destinația acestuia și îndeplinirea condițiilor ergonomice de desfășurare a activității. 1.4. Aparatura de laborator este amplasată în funcție de poziția instalațiilor sanitare și electrice existente.
2. Alocă resursele umane	2.1. Repartizarea personalului pe puncte de lucru este realizată în funcție de tipul analizelor de efectuat. 2.2. Resursele umane sunt alocate în funcție de nivelul de pregătire, specializarea și experiența personalului din subordine. 2.3. Fișa postului este întocmită pentru fiecare angajat al laboratorului în corelație cu sarcinile de realizat și pregătirea acestuia.
3 Alocă resursele materiale	3.1. Resursele materiale sunt repartizate în funcție de complexitatea și specificul analizelor de realizat. 3.2. Repartizarea resurselor materiale se realizează avându-se în vedere toate tipurile de analize ce urmează a fi efectuate în cadrul laboratorului. 3.3. Resursele materiale sunt repartizate în corelație cu prioritățile stabilite de factorii de decizie ai unității ce coordonează laboratorul 3.4. Resursele materiale sunt alocate în funcție de tipul laboratorului.

GAMA DE VARIABLE:

Unitatea de competență se aplică ocupațiilor:

- șef laborator în industria cărnii;
- șef laborator în industria cărnii și produselor din carne;
- șef laborator în industria laptelui și produselor din lapte;
- șef laborator în industria cărnii, produselor din carne, laptelui și produselor din lapte.

Șef laborator în industria cărnii, laptelui și produselor din carne și lapte- 13 unități

Etapele de derulare a activităților de analiză: preluare probe, depozitare, analiza probelor, eliberarea documentelor privind rezultatele.

Condiții de mediu în laborator: microclimat, iluminat, încălzit, protecție împotriva vibrațiilor.

Destinația mobilierului: dulap reactivi, dulap sticlărie, dulap documente, birouri etc.

Condiții ergonomice de lucru: spațiu de lucru suficient, siguranță, confort etc.

Resursele umane: biochimiști, medici veterinari, ingineri tehnologia produselor alimentare, zootehniști, biologi, tehnicieni, laboranți etc

Resurse materiale : reactivi, substanțe diverse, accesorii etc.

Tipul analizelor:

- pentru carne: umiditate, proteină, grăsime, cenușa, pH, culoare, bacteriologice, toxicologice etc.;

- pentru lapte: grăsime, proteină, aciditate, culoare, miros, gust, aspect, consistență, bacteriologice, etc.;

- pentru produse din carne și lapte : prospețime, grăsime etc.

GHID PENTRU EVALUARE:

Cunoștințe:

- standardele de calitate ale produselor alimentare de origine animală;
- normele tehnice privind prelevarea, identificarea și păstrarea probelor;
- metodele, tehnicile și procedurile de analize specifice profilului laboratorului, prevăzute în documentațiile tehnice, normative sau contracte;

- tipurile de aparate utilizate în funcție de specificul laboratorului

- nomenclatorul de analize și actele normative care stau la baza efectuării acestora (standarde, norme tehnice, caiete de sarcini etc.).

- categoriile de specialiști necesari în funcție de tipul analizelor de efectuat

La evaluare se va urmări:

- capacitatea de pregătire a spațiului de lucru cu organizarea funcțională a acestuia și respectarea condițiilor de mediu necesare

- capacitatea de repartizare a personalului pe punctele de lucru în funcție de pregătirea și specializarea acestuia

- capacitatea de repartizare a resurselor materiale în funcție de complexitatea și specificul activității de realizat

Unitatea 8

Coordonarea activității de întreținere a echipamentelor

Descriere

Unitatea cuprinde competența șefului de laborator în industria cărnii, laptelui și produselor din carne și lapte pentru menținerea stării de funcționare a aparatelor și echipamentelor din laborator și controlul modului de protejare a acestora.

Elemente de competență	Criterii de realizare
1. Menține starea de funcționare echipamentelor	1.1. Echipamentele sunt etalonate și verificate metrologic cu respectarea termenelor legale. 1.2. Exploatarea echipamentului se realizează corect, în conformitate cu specificațiile incluse în cărțile tehnice. 1.3. Operațiile de întreținere și reparație sunt efectuate conform graficului întocmit. 1.4. Nivelul parametrilor de funcționare a echipamentului este verificat în corelație cu valorile înscrise în documentele tehnice ale aparatului. 1.5. Înlocuirea accesoriilor aparatelor/echipamentelor se realizează prompt, în funcție de necesități, pentru asigurarea continuității în exploatare.
2. Controlează protejarea echipamentelor de lucru.	2.1. Echipamentele sunt utilizate cu grijă și atenție pentru evitarea deteriorării sau distrugerii acestora, în conformitate cu specificațiile tehnice. 2.2. Echipamentele sunt curățate zilnic pentru a nu fi afectate rezultatele analizelor. 2.3. Echipamentele sunt securizate prin aplicarea unor metode specifice.
3. Sesizează defectarea echipamentelor.	3.1. Eventualele defecțiuni ale aparatului/echipamentelor sunt anunțate cu promptitudine personalului de specialitate în vederea remedierii. 3.2. Modul de remediere a defecțiunilor este verificat prin comparare cu parametrii înscrși în manualul de operare al aparatului/echipamentului.

GAMA DE VARIABLE:

Tipul laboratorului: carne, produse din carne, lapte și produse din lapte.

Unitatea de competență se aplică ocupațiilor:

- șef laborator în industria cărnii;
- șef laborator în industria cărnii și produselor din carne;
- șef laborator în industria laptelui și produselor din lapte;
- șef laborator în industria cărnii, produselor din carne, laptelui și produselor din lapte.

Şef laborator în industria cărnii, laptelui și produselor din carne și lapte- 13 unități

Tipuri de aparate:

- pentru industria cărnii:
 - aparat pentru determinarea grăsimii;
 - aparat pentru determinarea proteinei;
 - aparat pentru determinarea pH-ului;
 - aparat pentru determinarea culorii etc;

- pentru industria laptelui:
 - aparat pentru determinarea proteinei
 - aparat pentru determinarea grăsimii;
 - termostat;
 - centrifuga etc.

- pentru industria produselor din carne și lapte:- microscop, termostat, cuptor electric, baie de nisip etc.

Termene legale pentru etalonare și verificare metrologică: anual, în funcție de aparat
Personal de specialitate pentru remedieri echipamente: personal de serviciu, personal compartiment tehnic (mecanici etc.).

Metode specifice de securizare: acoperire cu huse, deconectare de la instalația electrică etc.

GHID PENTRU EVALUARE:

Cunoștințe:

- tipurile de aparate, utilaje și instalații necesare pentru executarea corectă și completă a încercărilor și măsurătorilor specifice laboratorului acreditat;
- cărțile tehnice ale aparatelor și echipamentelor (programare, funcționare, întreținere);
- condițiile de depozitare ale aparatelor
- graficul operațiilor de întreținere și reparații ale echipamentelor și aparaturii din dotare

La evaluare se va urmări:

- capacitatea de urmărire a efectuării verificărilor metrologice ale aparaturii din dotare;
- responsabilitatea cu care este efectuată monitorizarea operațiilor de manipulare ale echipamentelor, astfel încât să se prevină deteriorarea acestora și să se asigure respectarea NTSM și NPSI specifice;
- capacitatea de controlare a modului în care sunt depozitate echipamentele.

Unitatea 9

Verificarea curentă a stării de funcționare a aparatelor/echipamentelor

Descriere

Unitatea cuprinde competența șefului de laborator în industria cărnii, laptelui și produselor din carne și lapte pentru verificarea nivelului parametrilor funcționali ai aparatelor/ echipamentelor din dotare, analizarea cauzelor nerespectării parametrilor funcționali, urmată de deciderea măsurilor de înlăturare a defecțiunilor constatate.

Elemente de competență	Criterii de realizare
1. Verifică nivelul parametrilor funcționali ai aparatelor/ echipamentelor.	1.1. Verificarea nivelului parametrilor funcționali ai aparatelor/echipamentelor se realizează prin aplicarea unor metode specifice, în funcție de tipul aparatului/echipamentului. 1.2. Nivelul parametrilor funcționali ai aparatelor/ echipamentelor este identificat prin comparare cu parametrii proiectați. 1.3. Verificarea nivelului parametrilor funcționali se realizează pentru toate componentele aparatului/ echipamentului. 1.4. Verificarea nivelului parametrilor funcționali se realizează zilnic, înainte de efectuarea analizelor.
2. Analizează cauzele neasigurării parametrilor funcționali ai aparatului/echipamentului.	2.1. Analizarea cauzelor neasigurării parametrilor funcționali se realizează avându-se în vedere potențialele surse de disfuncționalități. 2.2. Cauzele neasigurării funcționalității se analizează în funcție de tipul aparatului/echipamentului. 2.3. Analizarea cauzelor neasigurării parametrilor funcționali ai aparatului/echipamentului se efectuează în conformitate cu manualul de operare al aparatului/echipamentului.
3. Decide măsuri de înlăturare a erorilor constatate.	3.1. Măsurile de înlăturare a erorilor de funcționare constatate sunt decise în corelație cu tipul aparatului/echipamentului verificat și de natura acestora. 3.2. Măsurile de înlăturare a erorilor constatate sunt decise cu operativitate în scopul asigurării în permanență a stării de funcționare a aparatului/echipamentului. 3.3. Măsurile decise sunt consemnate, după terminarea verificării, în documentele de înregistrare. 3.4. Măsurile de înlăturare a erorilor constatate sunt adoptate după analiza efectelor erorilor apărute asupra rezultatelor anterioare.

GAMA DE VARIABLE:

Starea aparatului/echipamentului: integritatea, accesibilitatea etc.

Parametrii proiectați: tensiunea de alimentare, presiunea apei, temperatura etc.

Metode specifice de verificare: observații directe, etalonări, teste etc.

Tipuri de aparate: pH-metru, balanță analitică, centrifugă, termostat etc.

Tipuri de echipamente: echipament pentru determinarea proteinei, echipament pentru determinarea grăsimii etc.

Componente de verificat (accesorii): electrod, senzori de temperatură, unitate de alimentare, cablu de conectare etc.

Surse generatoare de disfuncționalități: existența vibrațiilor, umiditate, intervenția factorului uman, praful, calitatea și presiunea apei, temperatura apei, curenți de aer etc.

Tipuri de erori: rezultate în afara limitelor etc.

Documente de înregistrare: proces verbal de constatare, fișe de neconformitate ale aparatelor/echipamentelor etc.

GHID PENTRU EVALUARE:

Cunoștințe:

- manualul de operare al aparatului/echipamentului;
- metodele, tehnicile și procedurile de analize specifice laboratorului
- posibile cauze ale neasigurării parametrilor de funcționare ai aparatelor/echipamentelor.

La evaluare se va urmări:

- capacitatea de verificare a parametrilor funcționali ai aparatelor/echipamentelor în corelație cu parametrii proiectați;
- capacitatea de analizare a cauzelor neasigurării parametrilor funcționali ai aparatelor/echipamentelor
- capacitatea de decizie a măsurilor de înlăturare a disfuncționalităților existente

Unitatea 10

Administrarea materialelor, consumabilelor și accesoriilor

Descriere

Unitatea se referă la competența șefului de laborator din industria cărnii, laptelui și produselor din carne și lapte pentru stabilirea necesarului de materiale, consumabile și accesorii ale laboratorului, realizarea aprovizionării cu materiale consumabile, asigurarea condițiilor de depozitare și urmărirea realizării evidenței resurselor materiale ale laboratorului

Elemente de competență	Criterii de realizare
1. Stabilește necesarul de materiale, consumabile și accesorii al laboratorului.	1.1. Necesarul este determinat prin centralizarea propunerilor din partea specialiștilor din laborator. 1.2. Necesarul de materiale consumabile și accesorii este determinat în conformitate cu tipul analizelor de efectuat și consumurile specifice presupuse de normele legale în vigoare. 1.3. Necesarul este stabilit prin estimarea numărului de analize de realizat raportat la perioada anterioară.
2. Urmărește realizarea aprovizionării cu materiale, consumabile și accesorii.	2.1. Aprovizionarea este realizată din punct de vedere cantitativ și sortimental în conformitate cu necesarul întocmit. 2.2. Aprovizionarea este realizată în conformitate cu termenele de valabilitate ale consumabilelor. 2.3. Aprovizionarea se realizează cu respectarea graficului de aprovizionare stabilit pe baza analizelor de realizat. 2.4. Accesoriiile echipamentelor sunt conforme cu caracteristicile din cărțile tehnice ale acestora.
3. Asigură condițiile de manipulare și depozitare a materialelor, consumabilelor și accesoriiilor.	3.1. Depozitarea se efectuează în conformitate cu indicațiile cerute în specificațiile produsului. 3.2. Depozitarea se efectuează separat, pe grupe/tipuri de materiale. 3.3. Depozitarea este asigurată cu evitarea degradării/distrugerii materialelor, consumabilelor și accesoriiilor.
4. Urmărește realizarea evidenței resurselor materiale ale laboratorului.	4.1. Evidența este realizată cu înregistrarea în documentele specifice a tuturor datelor de identificare necesare. 4.2. Completarea registrelor specifice se realizează cu corectitudine, în corelație cu tipul de resurse materiale înregistrate și cu menționarea tuturor elementelor caracteristice necesare.

GAMA DE VARIABLE:

Tipul laboratorului:
- laborator de analize în industria cărnii;

Șef laborator în industria cărnii, laptelui și produselor din carne și lapte- 13 unități

- laborator de analize în industria cărnii și produselor din carne;
- laborator de analize în industria laptelui și produselor din lapte,
- laborator de analize în industria cărnii, produselor din carne, laptelui și produselor din lapte.

Accesorii echipamente: electrod pH-metru, senzori de temperatură, unitate de alimentare, cablu de conectare etc.

Condiții de depozitare: temperatură, umiditate, luminozitate, protecție împotriva vibrațiilor etc.

Resurse materiale ale laboratorului: aparatură, echipamente, materiale, reactivi, accesorii, diferite obiecte de inventar etc.

Documente specifice de înregistrare (evidență): registru privind evidența aparaturii, registru privind evidența materialelor, registru pentru evidența reactivilor etc.

Elemente de evidență caracteristice reactivilor: denumire, cantitate, termenul de valabilitate etc.

Date de identificare pentru aparatura tehnică de încercare și de măsurare: denumire, adresa fabricantului, tipul și seria aparatului, data recepționării și a punerii în funcțiune, condiții de amplasare și de mediu, detalii asupra întreținerii, instrucțiunile de funcționare, data ultimei verificări metrologice și documentele de verificare, intervalul maxim între etalonări succesive.

GHID PENTRU EVALUARE:

Cunoștințe:

- tipuri de aparate, echipamente necesare pentru efectuarea corectă a analizelor;
- reactivii utilizați;
- condițiile de depozitare ale materialelor, consumabilelor și accesoriilor;
- performanțele calitative ale unor tipuri de produse (materiale, consumabile) etc.
- cataloage de produse și firmele producătoare
- tipuri de documente de evidență

La evaluare se va urmări:

- capacitatea de întocmire a necesarului de materiale, consumabile și accesorii;
- capacitatea de urmărire a aprovizionării cu materiale, consumabile și accesorii în funcție de specificul laboratorului;
- responsabilitatea cu care este efectuată monitorizarea operațiilor de manipulare a produselor aprovizionate, astfel încât să se prevină deteriorarea acestora și să se asigure respectarea normelor de protecție a muncii și de PSI specifice;
- capacitatea de urmărire a corectitudinii cu care este efectuată depozitarea reactivilor în conformitate cu legislația în vigoare
- capacitatea de urmărire a evidenței resurselor materiale în conformitate cu reglementările în vigoare.

Unitatea 11

Monitorizează activitatea laboratorului

Descriere

Unitatea cuprinde competența șefului de laborator în industria cărnii, laptelui și produselor din carne și lapte pentru monitorizarea primirii și conservării probelor, supravegherea aplicării metodelor de analiză, a înregistrării rezultatelor precum și a păstrării în condiții de securitate, a tuturor documentelor.

Elemente de competență	Criterii de evaluare
1. Urmărește circuitul eșantioanelor de încercări.	1.1. Circuitul eșantioanelor de încercări este stabilit și urmărit în corelație cu prevederile legale în vigoare. 1.2. Circuitul eșantioanelor de încercări se stabilește în corelație cu tipul de analize de efectuat. 1.3. Stabilirea circuitului eșantioanelor de încercări se face în corelație cu particularitățile spațiului și dotarea laboratorului.
2. Supraveghează aplicarea metodelor de analiză.	2.1. Metodele de analiză se stabilesc conform normelor legislative în vigoare. 2.2. Aplicarea metodelor de analiză se realizează cu respectarea consumurilor specifice conform fiecărui tip de analiză. 2.3. Analizele sunt efectuate corect și cu promptitudine pentru respectarea încadrării în termenul de valabilitate a produselor analizate. 2.4. Metodele de analiză sunt diferențiate în funcție de tipul de analiză solicitat, cu utilizarea materialelor/ reactivilor specifici. 2.5. Analizele sunt efectuate diferențiat, cu utilizarea aparaturii și echipamentelor specifice tipului de analiză solicitat.
3. Supraveghează înregistrarea și arhivarea rezultatelor.	3.1. Rezultatele din buletinul de analiză sunt verificate în corelație cu normativele în vigoare. 3.2. Rezultatele analizelor sunt înregistrate clar, corect și complet în documentele specifice 3.3. Buletinele conținând rezultatele analizelor sunt arhivate în condiții de securitate, conform reglementărilor legislative în vigoare. 3.4. Înregistrarea rezultatelor analizelor se realizează cu monitorizarea informațiilor minime specifice.

GAMA DE VARIABLE:

Unitatea de competență se aplică ocupațiilor:

Şef laborator în industria cărnii, laptelui și produselor din carne și lapte- 13 unități

- şef laborator în industria cărnii;
- şef laborator în industria cărnii și produselor din carne;
- şef laborator în industria laptelui și produselor din lapte;
- şef laborator în industria cărnii, produselor din carne, laptelui și produselor din lapte.

Tipul probelor: carne, lapte, conserve.

Profilul analizelor: organoleptice, fizico-chimice, bacteriologice, toxicologice etc.

Condiții de recoltare a eşantioanelor: cantitate, marcare, transport și depozitare conform normelor în vigoare.

Caracteristici organoleptice și fizico-chimice:

Carne: - umiditate, proteină, grăsime, cenuşa, pH, culoare, etc.;

Lapte: - grăsime, proteină, aciditate, culoare, miros, gust, aspect, consistența etc.

Produse din carne și lapte: - prospețimea, grăsimea, etc.

Norme legislative în vigoare privind metodele de analiză: nomenclatorul de analize și verificări precum și alte acte normative (standarde românești pentru industria cărnii, laptelui și conservelor, standarde UE, Codex Alimentarius, norme tehnice, caiete de sarcini etc.).

Documente specifice : fişe, registre etc.

Informații minime pentru înregistrarea rezultatelor analizelor: denumirea și adresa laboratorului, elementele de identificare a produsului supus încercării, data primirii probelor și perioada efectuării încercărilor, precizarea metodei folosite, rezultatele obținute, concluziile, semnătura și funcția persoanelor ce au efectuat încercările, cât și data emiterii documentului.

GHID PENTRU EVALUARE:

Cunoștințe:

- circuitul eşantioanelor de încercări
- colecția de standarde pentru industria cărnii, produselor din carne, laptelui și produselor din lapte;
- metodele de analiză specifice probelor prelevate;
- modalități de întocmire a documentelor referitoare la rezultatele obținute și arhivarea acestora.

La evaluare se va urmări:

- capacitatea de urmărire a corectitudinii cu care sunt recoltate, transportate și depozitate probele și contraprobele;
- capacitatea de supraveghere a modului în care sunt efectuate analizele, cu aplicarea prevederilor legale în domeniu
- capacitatea de supraveghere a întocmirii și arhivării buletinelor de analize;

Unitatea 12

Aplică procedurile de control al calității

Descriere

Unitatea descrie competența șefului de laborator din industria cărnii, laptelui și produselor din carne și lapte pentru identificarea normelor de calitate specifice activității, verificarea realizării analizelor și pentru remedierea disfuncționalităților din activitatea laboratorului.

Elemente de competență	Criterii de realizare
1. Identifică normele de calitate specifice activității.	1.1. Normele de calitate sunt identificate în funcție de specificul laboratorului de analiză și locul în care este amplasat 1.2. Normele de calitate specifice activității sunt identificate în funcție de scopul activităților de realizat. 1.3. Normele de calitate sunt identificate în corelație cu tipul analizelor de realizat.
2. Verifică realizarea analizelor.	2.1. Rezultatele analizelor sunt confruntate cu parametrii de calitate din normele specifice, urmărindu-se încadrarea în marjele de toleranță acceptate. 2.2. Verificarea analizelor se efectuează prin aplicarea unor metode specifice. 2.3. Contraprobele sunt etichetate și depozitate în conformitate cu procedurile în vigoare.
3. Decide remedierea deficiențelor din activitatea laboratorului.	3.1. Remedierea deficiențelor din activitatea laboratorului se realizează cu promptitudine și simț de răspundere. 3.2. Remedierea deficiențelor se realizează în corelație cu natura disfuncționalității. 3.3. Cauzele deficiențelor sunt analizate și înlăturate pentru asigurarea calității tuturor activităților laboratorului.

GAMA DE VARIABLE:

Specificul laboratorului de analize: de carne, produse din carne, lapte, produse din lapte.

Locul amplasării laboratorului : abator, întreprindere de prelucrare a cărnii, laptelui și produselor din carne și lapte, piețe etc

Scopul activităților de realizat:

- verificare loturi curente de produse;
- lansare de produse noi;
- verificări mostre de la producătorii agricoli, crescători de animale etc.;
- verificări mostre legate de reclamații ale clienților.

Tipul analizelor de realizat:

Șef laborator în industria cărnii, laptelui și produselor din carne și lapte- 13 unități

- pentru carne: umiditate, proteină, grăsime, cenușă, pH, culoare etc.;
- pentru lapte: grăsime; aciditate, culoare, miros, gust, aspect, consistență etc;
- pentru produse din carne și lapte: prospețime, grăsime etc.

Norme specifice : colecția de standarde, standardele de fabricație etc.

Metode specifice:

- efectuarea analizelor în paralel, controlându-se atât probele cât și metodele utilizate;
- efectuarea prin sondaje a unor analize;
- verificarea rezultatelor prin analize efectuate în alte laboratoare etc.

Natura disfuncționalității: organizatorică, tehnică etc.

GHID PENTRU EVALUARE:

Cunoștințe:

- colecția de standarde pentru industria cărnii, produselor din carne, laptelui și produselor din lapte;
- metodele de analiză specifice probelor prelevate;
- condițiile de prelevare, manipulare și depozitare a probelor de analizat;
- tipuri de aparate/echipamente utilizate și manualele de operare.

La evaluare se va urmări:

- capacitatea de identificare corectă a normelor de calitate specifice activității;
- responsabilitatea cu care sunt verificate rezultatele analizelor;
- promptitudinea cu care decide remedierea deficiențelor din activitatea laboratorului;
- capacitatea de decizie privind remedierea deficiențelor din activitatea laboratorului.

Unitatea 13

Instruiește personalul din laborator

Descriere

Unitatea se referă la competența șefului de laborator din industria cărnii, laptelui și produselor din carne și lapte pentru identificarea nevoilor de instruire ale personalului din laborator și de instruire a acestuia în vederea perfecționării pregătirii profesionale

Elemente de competență	Criterii de realizare
1. Stabilește necesitățile de instruire ale personalului.	1.1. Necesitățile de instruire ale personalului sunt stabilite periodic, pe categorii de personal. 1.2. Necesitățile de instruire ale personalului sunt stabilite în corelație cu specificul activității curente și nomenclatorul analizelor de realizat. 1.3. Instruirea personalului se stabilește în conformitate cu modificările legislative în domeniu. 1.4. Instruirea personalului se stabilește în corelație cu nivelul de performanță individuală raportat la performanța colectivului.
2. Instruiește personalul din subordine.	2.1. Personalul este instruit separat, pentru fiecare tip de lucrare, în vederea însușirii corecte a elementelor caracteristice. 2.2. Personalul este instruit, ori de câte ori este nevoie, în corelație cu noutățile din domeniul de specialitate și modificările actelor normative în vigoare. 2.3. Verificarea gradului de însușire a cunoștințelor se realizează prin aplicarea unor metode specifice.

GAMA DE VARIABLE:

Unitatea de competență se aplică ocupațiilor: șef laborator în industria cărnii, laptelui și conservelor.

Categoriile de personal: asistenți, laboranți, tehnicieni etc.

Elemente caracteristice:

- condiții de prelevare, manipulare și depozitare a probelor de analizat;
- metodele de analiză prevazute în documentațiile tehnice, normative, standarde etc.;
- modul de întocmire a documentelor privind rezultatele și concluziile analizelor.

Metode specifice de instruire: cursuri, specializări în diferite domenii, seminarii, conferințe.

Metode specifice de verificare: teste orale; teste scrise; probe practice etc.

GHID PENTRU EVALUARE:

Cunoștințe:

- cunoștințe de specialitate referitoare la condițiile de prelevare, manipulare și depozitare a probelor de analizat;
- cunoștințe de specialitate referitoare la metodele de analiză prevăzute în documentațiile tehnice, normative, standarde etc;
- cunoștințe referitoare la modul de întocmire a documentelor privind rezultatele și concluziile analizelor.

La evaluare se va urmări:

- corectitudinea cu care sunt identificate nevoile de instruire a personalului din subordine;
- atenția cu care sunt stabilite etapele componente ale lucrărilor pentru care este necesară instruirea personalului;
- responsabilitatea cu care este efectuată instruirea personalului din laborator;
- capacitatea de apreciere corectă a nivelului de însușire a noilor cunoștințe;