COORDONAT:
Ministerul Muncii, Protecției
Sociale și Familiei al RM

„__" _____ 2015

APROBAT:
Ministerul Agriculturii și
Industriei Alimentare al RM

„__" _____ 2015

DECIZIA
Comitetului Sectorial pentru formarea
Profesională din Agricultură și industiie Alimentară
Nr. 09 din 25.09.2015
Nr. 11 din 10.12.2015

STANDARD OCUPAȚIONAL

Controlor produse alimentare

CORM. 7515

Domeniul ocupațional: Prelucrarea alimentelor

Codul profesiei: 721009

Denumirea profesiei: Controlor produse alimentare

Standard ocupațional elaborat de Camera de Comerț și Industrie a Republicii Moldova

Membrii grupului de lucru pentru elaborarea standardului ocupațional:

1) Huțu Nicolae, Coordonator, Institutul de Științe ale Educației;
2) Palii Leonard, Reprezentant Comitet Sectorial, expert;
3) Ina Griza, specialist principal-metodist Centrul Metodic pentru Invatamint, MAIA
4) Popil Aliona, Șef laborator central, „Bucuria" SA;
5) Căzănescu Domnica, Șef laborator, „Franzeluța" SA;

Validat de Comisia de evaluare şi validare a standardelor ocupaționale:

1) Nistorică Tatiana, Șef al Direcției Politici de producție și procesare a produselor de origine animală; președintele Comisiei de evaluare şi validare;
2) Iurașco Leonid, Şef adjunct Dirtecția protecției muncii a FNSAA"AgroIndSind", membru al Comisiei de evaluare şi validare, selectat pentru evaluarea standardului ocupational;
3) Gheleţchi Alina, Economist,Federația Națională a Patronatului din agricultură membru al Comisiei Comisiei de evaluare şi validare ,selectat pentru evaluarea standardului ocupational;
4) Hmelnițcaia Valentina, Tehnolog, președintele sindicatelor "Franzeluța"SA, membru al Comisiei de evaluare şi validare, selectat pentru validarea standardului ocupational;
5) Caraman Svetlana, Şef laborator central "Franzeluța"SA , membru al Comisiei de evaluare şi validare, selectat pentru validarea standardului ocupațional.

Descrierea ocupației

Ocupația Controlor produse alimentare se referă atât la verificarea produselor alimentare finite pentru a asigura conformitatea acestora cu specificațiile de calitate ale producătorului, cât și la controlul secvențial, pe etape sau operațiuni, dacă acestea se succed în procese de producție în flux. În acest din urmă caz, îndeplinirea condițiilor de calitate a execuției fiecărei operații reprezintă condiția de bază a realizării parametrilor de calitate a produsului finit în complexitatea lui.

Dacă este vorba de un produs alimentar, controlul se referă la respectarea rețetelor de fabricație, modul în care s-au respectat condițiile igienico-sanitare de producție, controlul îndeplinirii condițiilor de depozitare, transport și comercializare.

Principala sarcină de serviciu a **Controlorului produse alimentare** este să verifice îndeplinirea condițiilor de calitate ale produselor alimentare.

Cunoștințele și capacitățile necesare practicării acestei ocupații sunt: Cunoștințe de bază în electrotehnică; cunoștințe de bază în matematică; cunoștințe de bază în dreptul muncii; cunoștințe de bază în chimie și biologie; capacități de acordare a primului ajutor medical; capacități de comunicare; cunoștințe și capacități de verificare a calității a materiei prime și a materialelor auxiliare, produsului finit, după cerințele tehnice și standardelor în vigoare; cunoștințe și capacități de executare a analizelor de laborator necesare pentru verificarea calității produsului (determinarea acidității, dizolvarea, oncentrația, densitatea ș.a.); cunoștințe și capacități de completare a documentației necesare (registre, acte); cunoașterea normelor igienico-sanitare specifice procesului de producere; cunoștințe în domeniul siguranței alimentelor din domeniu; cunoașterea și respectarea regulilor de securitate și sănătate în muncă; cunoștințe privind normele prevenire și stingere a incendiilor, specifice locului de muncă; cunoștințe în domeniul normelor de protecție a mediului înconjurător, specifice locului de muncă; cunoașterea și aplicarea legislației în vigoare cu privire la calitatea și inofensivitatea materiei prime, auxiliară, produsului finit și ambalajul; cunoașterea și respectarea instrucțiunilor tehnologice/ de lucru, procedurilor întreprinderii etc; cunoștințe și capacități de depestare a defectelor, aplicare a metodelor de înlăturare a acestora; cunoașterea și aplicarea metodelor de efectuare a analizelor de laborator în domeniu.

Munca este considerată stresantă din punct de vedere psihic, dată fiind încărcătura de responsabilitate a acestei ocupații. De cele mai multe ori, de modul în care se realizează controlul calității ține imaginea firmei producătoare și asigurarea pieței de desfacere a produselor ei. Condițiile de muncă sunt diferite în funcție de locul de realizare a operațiilor de control. Pot fi condiții de laborator sau pot fi condiții de microclimat cu zgomot, vibrații, umiditate sau căldură excesivă.

În activitatea sa ***Controlorului produse alimentare*** dă dovadă de astfel de calități profesionale, precum: disponibilitatea de a lucra în regim de muncă continuu; rezistent la condiții specifice: mediu închis de lucru, producție în serie, orar fluctuant de lucru, condiții de muncă nocturne; precizia mișcărilor; vedere perfectă; acuitatea auditivă; rapiditatea în gândire; memorarea; atenția selectivă; spirit de observație; acurateţe; operativitate; rigurozitate; flexibilitate; simţ estetic; miros şi gust bine dezvoltate; spirit de lucru în echipă; integritatea stării de sănătate; rezistență la factori de condiții de mediu variate.

Controlorului produse alimentare trebuie să ştie şi să exploateze o gamă foarte largă de instrumente, utilaje şi materiale: Termometre de sticlă cu lichid; termometre monometrice; termometre de dilatare; pirometre termoelectrice; termometre electrice cu rezistenţă; termometre cu ţijă şi signalizaţie; pereche

termoelectrică, potenţiomometre; pirometru de radiaţie, manometrele cu lichid; manometre cu inel; manometre cu arc; manometre cu spiral; manometre cu membrană; dispozitiv electric de reglare a nivelului; indicatori de nivel; refractometru electronic; ddispozitiv de măsurare a concentraţiei de sare; aparate de semnalizare a *(temperaturii, presiunii, a altor parametri);* aparate de blocare în caz de suprapresiune; echipament de protecţie sanitară*(bonetă, halat, încălțăminte specializată, mănuşi specializate);* materiale de igienizare(*perii, bureţi, găleţi, mopuri, mături, lavete, prosoape);* substanţe de igienizare*(detergenţi/dezinfectanţi special proiectaţi pentru activitatea de producţie produse alimentare).*

Competenţe-cheie relevante

Nr.	Competențe-cheie	Gradul de solicitare			Manifestare
		mare	mediu	mic	
1.	De comunicare în limba română	x			În actul transmiterii/înțelegerii adecvate a mesajelor scrise și verbale în diverse situații profesionale, pentru a colabora în echipă/cu conducerea, pentru interpretarea corectă a instrucțiunilor/actelor normative specifice/ textelor cu conținut tehnic de referință, pentru formare continuă/autoformare etc.
2.	De comunicare în limbă maternă si în limbi străine			x	În actul transmiterii/înțelegerii adecvate a mesajelor scrise și verbale în situații specifice ocupației (instrucțiuni tehnice, dialog de interes profesional etc.)
3.	În matematică, științe și tehnologie		x		În activități profesionale/formare profesională continuă/relații interpersonale prin: înțelegerea și utilizarea operațiilor matematice de bază și proprietăților acestora pentru a soluționa probleme ergonomice; înțelegerea cauzalității progreselor/regreselor în domeniu; construirea comportamentului propriu în raport cu mediul înconjurător, pe baza cunoașterii relației „cauză - efect"; utilizarea instrumentelor tehnologice
4.	Digitale			x	În activități profesionale/formare profesională continuă/relații interpersonale prin: utilizarea instrumentelor cu acțiune digitală; utilizarea resurselor informatice digitale destinate activității la locul de muncă,

					învățării și odihnei
5.	De a învăța să înveți	x			În acțiuni de formare/autoformare, din diverse surse, independent/în echipă, în scopul asigurării calității lucrărilor, eficientizării proceselor de executare a acestora și previziunii progreselor tehnologice de referință
6.	Sociale și civice	x			În activități profesionale/formare profesională continuă /relații interpersonale prin: comunicare /colaborare constructivă; acțiuni de protecție a mediului/a sănătății consumatorilor; activități pro-ecologice; respectarea simbolurilor de stat, a meseriei/profesiei, a întreprinderii / locului de muncă, a familiei, a colegilor de echipă și a conducerii
7.	Antreprenoriale şi spirit de iniţiativă		x		În activități profesionale prin: analizarea relației „costuri - beneficii", „cerințe - oportunități" în scopul luării deciziilor la locul de muncă/în afara acestuia/în cotidian; elaborarea și implementarea unui proiect; inițierea și gestionarea schimbărilor; identificarea punctelor slabe și punctelor forte, oportunităților și riscurilor într-o activitate concretă
8.	Exprimare culturală şi de conştientizare a valorilor culturale			x	În activități profesionale / formare profesională continuă /relații interpersonale prin: utilizarea mijloacelor artistice pentru autocunoaștere și auto-exprimare; aprecierea artei diferitelor culturi; identificarea oportunităților economice și de utilizare a artei la locul de muncă; exprimarea creativității; respectarea diversității valorilor persoanelor de alte culturi

Competenţe generale

1. Integrarea progreselor tehnologice și tendințelor de dezvoltare din domeniul industriei alimentare în activitatea profesională
2. Organizarea eficientă a activității profesionale
3. Analizarea/utilizarea informației din documentația tehnică de specialitate
4. Aplicarea tehnologiilor relevante în scopul protejării sănătății proprii, mediului încojurător
5. Aplicarea/respectarea normelor de igienă
6. Asigurarea calității
7. Respectarea cadrului legal de referință: a reglementărilor tehnice la nivel național în domeniul industriei alimentare, regulamentul intern al întreprinderii) în procesul de realizare a atribuțiilor profesionale
8. Gestionarea eficientă a situațiilor de risc

Conținutul standardului ocupațional

Atribuţii (incluse în profilul ocupațional)/ sarcini de lucru (incluse în profilul ocupațional)	Competențe specifice și conexiuni cu sarcinile de lucru	Indicatori de perfomanță
Atribuția 1.01: Asigurarea sănătății și securitatea ocupațională la producţiea produselor alimentare **Sarcina 1.a:** Cunoașterea și aplicarea normelor de securitate și sănăate în muncă prin participarea la instruiri periodice, pe teme specifice locului de muncă **Sarcina 1.b:** Identificarea situaţiilor de pericol la locul de mucă, precum și a factorilor de risc în scopul eliminării imediate **Sarcina 1.c:** Verificarea mijloacelor de protecţie şi de intervenţie, în ceea ce priveşte starea lor tehnică şi modul de păstrare conform recomandărilor producătorului şi adecvat procedurilor de lucru specifice **Sarcina 1.d:** Aplicarea cu calm şi cu promptitudine a măsurilor de evacuare şi a măsurilor de prim ajutor în caz de accidente, electrocutare **Sarcina 1.e:** Utilizarea echipamentelor, utilajului, mecanismelor în condiţii de securitate **Sarcina 1.f:** Iidentificarea şi utilizarea diverselor metode de anunţare a alarmei şi de salvare **Sarcina 1.g:** Cunoașterea și aplicarea mijloacelor de prevenire și stingere a incendiilor	**1. Aplică Normele de Protecţia Muncii, Normele de Prevenire şi Stingere a Incendiilor şi Normelor de Igienă şi de Siguranţă a alimentelor** *(1.a:, 1.b:, 1.c:, 1.d:, 1.e:, 1.f:, 1.g:, 1.g:, 1.h:, 1.i:, 2.d:, 2.b:, 2.f:, 3.c:, 3.e:, 3.f:, 4.c:, 6.e:)*	1.1 Aplică legislaţia şi normele de protecţie a muncii în conformitate cu specificul locului de muncă 1.2 Întreține și utilzează echipamentul de protecţie în condiţii de siguranţă conform normelor în vigoare 1.3 Desfășoară activitatea specifică cu respectarea permanentă a normelor de protecţia muncii 1.4 Efectuează activitatea specifică în condiţii de securitate şi în conformitate cu Normele de Prevenire şi Stingere a Incendiilor (PSI) în vigoare. 1.5 Întreține și utilzează Echipamentele de stingere a incendiilor din dotare în condiţii de siguranţă conform normelor în vigoare 1.6 Aplică normele de prevenire şi stingere a incendiilor pe întreaga durată a desfăşurării activităţilor. 1.7 Aplică normele sanitar-veterinare în conformitate cu specificul locului de muncă, astfel încât să asigure sănătatea şi siguranţa tuturor factorilor implicaţi.. 1.8 Aplică măsurile de urgenţă şi de evacuare, cu corectitudine şi luciditate, respectând procedurile interne. 1.9 Acordă primul ajutor corespunzător cu tipul

Sarcina 1.h: Cunoașterea și utilizarea eficientă a materialele din trusa medical de prim ajutor **Sarcina 1.i:** Raportarea situațiilor de pericol, care nu pot fi eliminate imediat, persoanelor abilitate în luarea deciziilor **Atribuția 2.01: Organizarea procesului de lucru şi a locului de muncă** **Sarcina 2.a:** Verificarea integrităţii stării de sănătate în vederea corespunderii pentru procesul de muncă **Sarcina 2.b:** Menţinerea igienii personale **Sarcina 2.c:** Trecerea instruirii iniţiale la locul de muncă **Sarcina 2.d:** Verificarea igienizării locului de muncă și stării tehnice a echipamentelor de lucru și de protecție **Sarcina 2.e:** Identificarea şi raportarea superiorului a neconformităţilor majore depistate în procesul de pregătire a locului de muncă și desfășurare a procesului de lucru **Sarcina 2.f:** Menţinerea stării de igienă a locului de muncă (echipamentelor de protecţie și de lucru, spaţiilor de lucru) **Sarcina 2.g:** Stabilirea acțiunilor proprii în baza indicațiilor și sarcinilor de lucru primate **Atribuția 3.01: Asigurarea aplicării normelor de igienă și siguranţă a alimentelor pentru procesele de producere** **Sarcina 3.a:** Iidentificarea corectă a normele de igienă şi de siguranţă a alimentelor pentru fiecare proces tehnologic **Sarcina 3.b:** Asigurarea constantă a personalului cu		accidentului. 1.10. Aplică procedurile de urgenţă cu rapiditate în vederea evitării accidentelor de muncă 1.11 Identifică corect normele de igienă şi de siguranţă a alimentelor pentru fiecare proces tehnologic în scopul fabricării produselor inofensive 1.12 Verifică starea utijajelor, chipamentelor din punct de vedere sanitar 1.13 Verifică prepararea şi dozarea soluţiilor igienizante 1.14 Identifică şi raportează superiorului neconformităţile depistate în procesul de verificare a stării de igienă
	2. Aplică Normelor de Protecţie a Mediului *(3.c:, 3.f:, 4.c:, 5.a:, 5.b:, 6.f)*	2.1 Verifică respectarea normelor de protecţie, ţinând cont de evoluţia tehnologică 2.2 Identifică în rezultatul verificării sursele de poluare pe parcursul desfăşurării proceselor tehnologice 2.3 Înlătură, în limita competenţei, cu rapiditate, sursele de poluare identificte pentru limitarea poluării 2.4 Monitorizează activitatea de producere în conformitate cu documentele normative în vigoare privind protecţia mediului 2.5 Gestionează cu responsabilitate deşeurile menajere, apele reziduale şi a ambalajele 2.6 Verificarea preparării soluţiilor igienizante după concentraţii în conformitate cu instrucţiunile respective

echipament de protecţie sanitară **Sarcina 3.c:** Verificarea condiţiilor sanitare în spaţiile tehnologice (*de recepţie, de depozitare, de prelucrare preliminară, de tratare termică, de montare/ambalare, de livrare/desfacere, de servire, de depozitare a gunoiului menajer, de depozitare a ambalajelor returnabile, anexe social-sanitare, spaţii de servire a mesei personalului)* **Sarcina 3.d:** Evaluarea corectă a riscurilor asociate produselor alimentare în funcţie de gravitate(mare, mediu, mic) şi frecvenţă **Sarcina 3.e:** Verificarea stării utijajelor, echipamentelor din punct de vedere sanitar **Sarcina 3.f:** Verificarea preparării şi dozării soluţiilor igienizante **Sarcina 3.g:** Identificarea şi raportarea superiorului a neconformităţilor depistate în procesul de verificare	**3. Organizează activitatea proprie** *(1.c:, 1.e:, 2.a:, 2.b:, 2.c:, 2.d:, 2.e:, 2.f:, 2.g:, 3.e:, 4.a:, 5.a)*	3.1 Stabileşte propria agendă de activitate zilnică în conformitate cu programul de lucru şi altor circumstanţe 3.2 Stabileşte etapele de realizare a activităţilor, ţinând cont de dotarea existentă cu utilaje, instalaţii şi echipamente şi starea tehnică a acestora 3.3 Pregăteşte, după caz, toate materiile şi materialele auxiliare necesare activităţii 3.4 Verifică cu atenţie starea de funcţionare a utilajelor şi echipamentelor proprii de lucru. 3.5 Elimină, în limitele competenţei sale, neconformităţile minore depistate
Atribuţia 4.01: Controlul calitatii şi inofensivităţii materiei prime şi a materialelor auxiliare recepţionate de la depozit **Sarcina 4.a :** Verificarea documentelor de însoţire (ex: certificat de calitate, certificat de inofensivitate, certificat de conformitate, aviz sanitar, certificat fitosanitar, certificat veterinar, în dependenţă de materia primă) a materiei prime şi a semifabricatelor **Sarcina 4.b:** Verificarea integrităţii şi marcării a unităţilor de materie primă sau semifabricatelor achiziţionate,recepţionate/livrate **Sarcina 4.c:** Verificarea şi înregistrarea condiţiilor de mediu în care se păstrează materia primă şi semifabricatele **Sarcina 4.d:** Cântărirea, în dependenţă de specificul	**4. Controlează calitatatea materiei prime de bază şi auxiliare** *(5.f:, 5.g:, 4.a:, 4.b:, 4.c:, 4.d:, 4.e:, 4.f:, 4.h:)*	4.1 Cunoaşte şi aplică regulile de recepţionare a materiei prime vegetale*(analiza tehnica. determinarea masei,completarea documentelor corespunzatoare)* 4.2 Controlează calitatea zaharului, sării de bucatarie şi acidului citric si acetic, conform standartelor in vigoare . 4.3 Cunoaşte şi aplică regulilor de recepţionare, verificare a calitatii crupelor 4.4 Determină indicii organoleptici si fizico-chimici conform standartului, prin prelevarea probelorl 4.5 Controlează calitatatea fructelor şi legumelor,conform standardului in vigoare 4.6 Controlează calitatea strugurelui si mustului din strugurelui conform standardului 4.7 Controlează calitatatea produselor cerealiere

întreprinderii **Sarcina 4.e:** Verificarea organoleptică a materiei prime, materialelor auxiliare, recipientelor, etichetei şi ambalajelor prin eşantionare (selectarea mostrelor) conform documentelor normative **Sarcina 4.f:** Prelevarea mostrelor pentru investigaţii **Sarcina 4.g:** Întocmirea actului de neconformitate şi luarea deciziei de returnare sau prelucrare a materiei prime şi simafibricatului **Sarcina 4.h:** Introducerea datelor în Registrul de recepţie (de evidenţă) a materiei prime privind calitatea şi cantitatea materiei prime.		conform standatdului in vigoare(determină indicii fizico-chimici la produseler cerealiere) 4.8. Determină calitatea fainii şi drojdiilor *(indicilor fizico-chimici)* în vedrea corespunderii standardului de stat. 4.9. Controlează calitatii laptelui (indicii organoleptici si fizico –chimici conform standardului de stat) 4.10 Controlează calitatatea carnii ,conform standardului de stat 4.11 Controlează calitatea mirodeniilor.
Atribuţia 5.01: Monitorizarea calităţii procesului tehnologic de producţie **Sarcina 5.a:** Verificarea şi înregistrarea condiţiilor de mediu în sectoarele de producere **Sarcina 5.b:** Informarea superiorului, în caz de nerespectare a condiţiilor de mediu **Sarcina 5.c:** Controlarea respectării dozării componentelor/ingredientelor conform recetei de producere **Sarcina 5.d:** Controlarea proceselor de,ambalare si pastrare a produselor alimentare **Sarcina 5.e:** Cunoașterea și aplicarea regulilor și caile de pevenire rebutului **Sarcina 5.f:** Verificarea parametrilor de calitate a semifabricatelor de la un schimb la altul **Sarcina 5.g:** Prelevarea mostrelor de semifabricate şi transmiterea pentru investigaţii în scopul	**5. Monitorizează calitatea procesului tehnologic la producerea produselor alimentare din materie primă vegetală** *(5.a: 5.b: 5.c:,5.d:, 5.e: 5.f:,5.g: 5.h.)*	5.1 Verifică procesele de pastrare a materiei prime vegetale 5.2 Controlează procesele de spalare ,calibrare curățare a materiei primeă vegetale 5.3 Controlează procesele de taiere, zdrobire, oparire, blansare și prajire a materiei prime vegetale 5.4 Controlează procesului de presare ,filtrare ,limpezire 5.5 Controlează procesul de pregatire a siropului de zahar si apa 5.6 Controlează procesul de pragatire a recipientelor si capacelelor 5.7 Controlează dozarea produselor alimentare. 5.8 Controlează procesele de ermetizare a recipientelor

transmiterii semifabricatului pentru procesele ulterioare **Sarcina 5.h:** Verificarea permanentă a parametrilor tehnologici de producţie (*temperatura în frigider; timpul de temperare a glazurii sau a masei de ciocolată; timpul de trecere prin frigidere; timpul de pasterizare; timpul temperaturii de coacere, presiunea aburului; presiunea la manometru; spalarea ,calibrare curăţarea materiei primeă vegetale; taiere, zdrobire, oparire, blansare şi prajire a materiei primeă vegetale; e.t.c în dependenţă de produsul fabricat*) în conformitate cu instrucţiunile tehnologice aprobate/instrucţiuni de lucru **Atribuţia 6.01:Verificarea calităţii produselor alimentare finite** **Sarcina 6.a:** Cunoaşterea şi aplicarea documentelor normative în vigoare naţionale şi internaţionale cu privire la calitatea şi inofensivitatea produselor alimentare **Sarcina 6.b:** Prelevarea produselor finite pentru investigaţii în scopul confirmării calităţii şi inofensivităţii produselor **Sarcina 6.c:** Verificarea ambalării şi etichetării produselor finite (data de producere, valabilitatea,) **Sarcina 6.d:** Verificarea şi înregistrarea corespunderii masei nominale a produselor ambalate conform normativelor **Sarcina 6.e:** Verificarea condiţiilor de mediu în care se păstrează produsele finite conform normativelor **Sarcina 6.f:** Informarea superiorului referitor la rezultatele verificării **Sarcina 6.g:** Semnarea documentului final care		5.9 Controlează procesele de sterilizare si pasterizare 5.10 Controlează proceseler de conditionare ,ambalare si pastrare a produselor alimentare 5.11 Cunoaşte şi aplică regulile de pevenire a rebutului
	6. Monitorizează calitatea procesului tehnologic la producerea sucurilor naturale din fructe şi legume *(5.a:, 5.b:, 5.c:, 5.d:, 5.e: 5.f:,5.g: 5.h: 6.a: 6.b: 6.c:,6.d:, 6.e: 6.f:,6.g:)*	6.1 Controlează procesul tehnologic a producerii sucului natural din fructe şi legume (recepţinarea materiei prime, pastrarea,spalarea, zdrobirireai, presarea masei zdrobite) 6.2 Controlează procesul de limpezire (*prelevarea probeia experimentale de limpezire cu gelatina si bentonila ,proba cu iod si alcool*) 6.3 Controlează sterilizarea sucului in flux. 6.4 Controlează pregatirea recipientelor, capacelor, controlarea dozarii ,ermetizarii , controlarea pasterizarii recipientelor cu suc. 6.5 Determină indicii orgamoleptici si fizico-chimici in sucul natural din fructe şi legume conform standardului in vigoare 6.6 Controlează condiţiile pastrarii productiei pina la realizare în vederea corespunderii cerintelor standardului
	7. Monitorizează calitatea procesului tehnologic la producerea conservelor din legume, din carne ,carne si pastaioase *(5.a: 5.b: 5.c:,5.d:, 5.e: 5.f:,5.g: 5.h: 6.a: 6.b: 6.c:,6.d:, 6.e: 6.f:,6.g:)*	7.1 Monitorizează procesul tehnologic la producerea conservelor din legume (recepţionarea, păstrarea , spalarea, blanşarea si racirea 7.2 Verifică pregatirea recipientelor ,capacelor, controlarea fierberii saramurii, controlarea dozarii

confirmă calitatea şi inofensivitatea produselor		,ermetizarii, sterilizarii conditionarii, pastrarii. 7.3 Cunoaște și aplică crerintele standardului in vigoare fata d calitatea conservelor din legume 7.4 Monitorizează procesul tehnologic conform schemei tehnologice la producerea pastei de tomate. 7.5 Cunoaște și aplicș crerintele standardului in vigoare fata d calitatea pastei de tomate 7.6 Monitorizează procesul tehnologic, conform schemei tehnologice de producere a tocanei din legume 7.7 Cunoaște și aplică crerintele standardului in vigoare fata d calitatea tocanei 7.8 Determină indicii organoleptic si fizico-chimice in tocana conform standardului in vigoare 7.9 Monitorizează procesul tehnologic conform schemei tehnologice de producere a conservelor din carne ,carne si pastaioase 7.10 Cunoaște și aplică crerintele standardului in vigoare fata d calitatea conservelor din carne ,carne si pastaioase ocanei 7.11 Prelevează probe pentru determinarea indiciilor organoleptici si fizico –chimici ,mocrobiologici in conservele din carne ,carne si pastaioase 7.12 Controlează condițiile pastrarii productiei pina la realizare în vederea corespunderii cerintelor standardului

	8. Monitorizează calitatea procesului tehnologic la producerea produselor lactate *(5.a: 5.b: 5.c:,5.d:, 5.e: 5.f:,5.g: 5.h: 6.a: 6.b: 6.c:,6.d:, 6.e: 6.f:,6.g:)*	8.1 Monitorizează proceseletehnologice la producerea laptelui pasterizat de consum (recepționarea laptelui , sortarea , filtrarea) 8.2 Efectuează calculele de normalizare a laptelui prin patratul lui Pearson 8.3 Controlează omogenizarea laptelui ,pasterizarii ,ambalarea ,depozitarea si transportarea la consummator 8.4 Aplică crerintele standardului in vigoare față de calitatea laptelui de consum 8.5 Prelevează probe pentru determinarea indicilor organoleptici si fizico-chimic. 8.6 Controlează procesele tehnologice la producerea chefirului dupa schema de fermentare in rezervuar si in recipiente. 8.7 Aplicaă crerintele standardului de calitate in vigoare fata de calitatea chefirului 8.8 Controlează procesele tehnologice la producerea smîntinei(receptia laptelu , smîntînirea laptelui , normalizarea fristei ,pasterizarea ,dezodorarea, racirea ,controlul insamintarii cu maia ,controlul maturizarii,controlul dozarii ,controlul maturizarii fizice, controlul depozitarii) 8.9 Aplică crerintele standardului de calitate in vigoare fata de calitatea smîntinei

		8.10 Controlarea proceselor tehnologice la producerea brinzei prospete de vaca de grasata(controlul receptiei laptelui, inghetarii,prelucrarii cuagului, ambalarii ,depozitarii) 8.11 Aplicarea crerintelor standardului de calitate in vigoare fata de calitatea brinzei prospete de vaca de grasata 8.12 Controlează condiţiile pastrarii productiei pina la realizare în vederea corespunderii cerintelor standardului
	9. Monitorizează calitatea procesului tehnologic la producerea produselor de panificatie, patiserie şi cofetarie *(5.a: 5.b: 5.c:,5.d:, 5.e: 5.f:,5.g: 5.h: 6.a: 6.b: 6.c:,6.d:, 6.e: 6.f:,6.g:)*	9.1 Controlează şi monitorizează procesele tehnologice la fabricarea produselor de panificaţie, patiserie şi cofetărie. 9.2 Aplică cerintele standardelor de calitate in vigoare faţa de calitatea produselor de panificaţie, patiserie şi cofetărie). 9.3 Prelevează probe pentru determinarea indicilor organoleptici si fizico-chimici, indicilor micribiologicii a produselor de panificaţie, patiserie şi cofetarie conform standartului in vigoare 9.4 Controlează condiţiile pastrarii productiei pina la realizare în vederea corespunderii cerintelor standardului 9.5 Ddetermină indicii organoleptici, fizico-chimici, conform cerintelor standardului in vigoare
	10 Monitorizează calitatea procesului tehnologic la producerea bauturilor nealcoolice şi apei	10.1 Controlează procesul tehnologic conform schemei

	minerale *(5.a: 5.b: 5.c:,5.d:, 5.e: 5.f:,5.g: 5.h: 6.a: 6.b: 6.c:,6.d:, 6.e: 6.f:,6.g:)*	tehnologice de producer a bauturilor nealcoolice 10.2 Aplică cererintele standardului de calitate in vigoare fața de calitatea bauturilor nealcoolice 10.3 Prelevează probe pentru determinarea indicilor organoleptici si fizico-chimici, indicilor micribiologici a bauturilor nealcoolice 10.4 Controlează procesul tehnologic conform schemei tehnologice de producer a apei minerale 10.5 Aplică cerințele standardului de calitate in vigoare fața de calitatea a apei minerale 10.6 Prelevează probe pentru determinarea indicilor organoleptici si fizico-chimici, indicilor micribiologicii a apei minerale 10.7 Controlează condițiile pastrarii productiei pina la realizare în vederea corespunderii cerintelor standardului