

COORDONAT:

Ministerul Muncii, Protecției
Sociale și Familiei al RM



Comitetul Sectorial pentru formarea
Profesională din Agricultură și Industrie Alimentară
Nr. 09 din 25.09.2015
Nr. 11 din 10.12.2015

APROBAT:

Ministerul Agriculturii și
Industriei Alimentare al RM

_____ 2015

STANDARD OCUPAȚIONAL**Prelucrător mezeluri**

Codul CORM: 8160

Domeniul ocupațional: Prelucrarea alimentelor

Codul profesiei: 721024

Denumirea profesiei: Prelucrător mezeluri

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) Costețcaia Alla, Șef laborator, „Aviselct” SRL;
- 5) Gapeeva Nelia, Șef laborator, „Nivalii Prod” SRL;

Validat de Comisia de evaluare și validare a standardelor ocupaționale:

- 1) Nistorică Tatiana, Șef al Direcției Politici de producție și procesare a produselor de origine animală; președintele Comisiei de evaluare și validare;
- 2) Iurașco Leonid, Șef adjunct Direcția protecției muncii a FNSAA „AgroIndSind”, membru al Comisiei de evaluare și validare, selectat pentru evaluarea standardului ocupațional;
- 3) Ghelețchi Alina, Economist, Federația Națională a Patronatului din agricultură membru al Comisiei Comisiei de evaluare și validare, selectat pentru evaluarea standardului ocupațional;
- 4) Sivirovean Vladimir, Director „Rovian-SV” SRL, membru al Comisiei de evaluare și validare, selectat pentru validarea standardului ocupațional;
- 5) Verebcean Larisa, Tehnolog „Cardiax-Plus” SRL, membru al Comisiei de evaluare și validare, selectat pentru validarea standardului ocupațional.

Descrierea ocupației

Ocupația **Prelucrător mezeluri** cuprinde numeroase activități specifice preparării produselor din carne destinate consumului uman. Ocupația presupune o sferă largă de competențe, având în vedere gama variată a produselor din carne cu tehnologii similare pe grupe mari de produse și specifice pentru fiecare tip de sortiment în parte.

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

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

În activitatea profesională, **Prelucrătorului mezeluri** cunoaște și utilizează corect instrumentele, utilajele, echipamentele și materialele: Halat; pantalon și bluză, șorț; mănuși; cizme de cauciuc; pufoaică; cântare basculă; cântare electronice; malaxoare; bazine de saramurare; instalații de injectare; tăvi inox, mașini de tocat carne – volf; mașini de umplut; șprîțuri manuale; mecanice și automate; șprîț cu piston; șprîț cu vacuum; bandzîg, diferite cuțite; mese de lucru; sterilizatoare pentru cuțite; electrostivuator; recipiente secifici; cărucioare; tomberoane; paleți; membrane naturale; membrane artificiale; extinctoare cu praf și co₂; hidranți și guri de hidranți; nisip; găleți; lopeți;

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

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

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

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

Prelucrătorul mezeluri îndeplinește și alte sarcini principale precum ar fi:

- Stabilește procedeul de prelucrare pe grupe de produse și sortimente și reglează parametrii instalațiilor specifice corespunzător tipului de produs;
- Alege procedura de conservare – maturare în funcție de produs și de rețeta de fabricație;
- Prepară soluția necesară conservării și maturării cărnii și sosurile condimentate pentru fabricarea specialităților;
- Prepară *ingrediente* pentru malaxor și îi asigură omogenizarea;
- Pregătește adaosurile de origine vegetală și condimentele corespunzător rețetei de fabricație;
- Porționează, pregătește, dozează și amestecă materia primă și materialele auxiliare pentru specialități;
- Injectează carnea cu saramură pentru specialități din carne și le introduce în forme sau prese în cazul cerințelor rețetelor de fabricație;

- Umple membranele la șpritz, le răsuțește și formează șiragurile;
- Supraveghează tratamentul termic a produselor;
- Ambalează produsele și aplică etichetele corespunzătoare cerințelor comerciale și legislației RM în vigoare
- Verifică și asigură calitatea produselor prin respectarea tehnologiei și a rețetelor de fabricație;
- Verifică starea de funcționare a instalațiilor și echipamentelor și anunță personalul de întreținere în caz de disfuncționalitate;
- Menține starea de funcționare și sanitară a utilajelor și echipamentelor conform indicațiilor fabricantului..

Pentru realizarea activității profesionale și achiziționarea competențelor, îndeplinirea sarcinilor, **Prelucrătorul mezeluri** dispune de cunoștințe și capacități profesionale precum ar fi: 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 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 tranșare și dezosare a carcaselor; cunoștințe și capacități de selectare și pregătire a materiei prime și auxiliare

Exercitarea ocupației **Prelucrător mezeluri** poate fi realizată cu succes de către persoane care: au înșușirea de a fi conștiincioase; manifestă; corectitudine, seriozitate, scrupulozitate, precizia mișcărilor, vedere perfectă, acuitatea auditivă, rapiditatea în gândire, memorarea, acuratețe, operativitate, rigurozitate, flexibilitate, simț esthetic, miros și gust bine dezvoltate, spirit de lucru în echipă. Comportamentele sunt orientate spre scopuri clar delimitate, manifestă exigență, meticulozitate și rigurozitate în realizarea sarcinilor prin conștientizarea regulilor.

Competențe-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 și 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 și spirit de inițiativă		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 și de conștientizare 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

Competențe generale

- 1) Aplicarea normelor igienico - sanitar - veterinare și de protecție a mediului
- 2) Aplicarea normelor de protecție a muncii normelor de prevenire și stingere a incendiilor
- 3) Integrarea progreselor tehnologice și tendințelor de dezvoltare din domeniul industriei alimentare în activitatea profesională
- 4) Organizarea eficientă a activității profesionale
- 5) Analizarea/utilizarea informației din documentația tehnică
- 6) Aplicarea tehnologiilor relevante în scopul protejării sănătății proprii, mediului
- 7) Asigurarea calității
- 8) Respectarea cadrului legal de referință: a reglementărilor tehnice la nivel național în domeniul industriei alimentare, regulamentului intern al întreprinderii în procesul de realizare a atribuțiilor profesionale
- 9) Gestionarea eficientă a situațiilor de risc
- 10) Aplicarea normelor de protecție de protecție a consumatorului

Conținutul standardului ocupațional

Atribuții (incluse în profilul ocupațional)/ sarcini de lucru (incluse în profilul ocupațional)	Competențe specifice și conexiuni cu sarcinile de lucru	Indicatori de performanță
<p>Atribuția 1.01: Asigurarea sănătății și securitatea ocupațională la prelucrarea cărnii</p> <p>Sarcina 1.a: Cunoașterea și aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă prin participarea la instruirii periodice, pe teme specifice locului de muncă</p> <p>Sarcina 1.b: Identificarea situațiilor de pericol la locul de muncă, precum și a factorilor de risc în scopul eliminării imediate</p> <p>Sarcina 1.c: Respectarea cu strictețe a prevederilor prescripțiilor tehnologice</p> <p>Sarcina 1.d: Verificarea mijloacelor de protecție și de intervenție, în ceea ce privește starea lor tehnică și modul de păstrare conform recomandărilor producătorului și adecvat procedurilor de lucru specifice</p> <p>Sarcina 1.e: Aplicarea cu calm și cu promptitudine a măsurilor de evacuare și a măsurilor de prim ajutor în caz de accidente, electrocutare</p> <p>Sarcina 1.f: Utilizarea echipamentelor, utilajului, mecanismelor în condiții de securitate</p> <p>Sarcina 1.g: Identificarea și utilizarea diverselor metode de anunțare a alarmei și de salvare</p> <p>Sarcina 1.h: Cunoașterea și aplicarea mijloacelor de prevenire și stingere a incendiilor</p> <p>Sarcina 1.i: Cunoașterea și utilizarea eficientă a materialele din trusa medical de prim ajutor</p> <p>Sarcina 1.î: Raportarea situațiilor de pericol, care nu</p>	<p>1. Aplică normele de securitate și sănătate în muncă (3.d.; 4.k.; 1.a.; 1.b.; 1.c.; 1.d.; 1.e.; 1.f.; 1.g.; 1.h.; 1.i.; 1.î)</p>	<p>1.1 Îndeplinește a activitățile specifice în condiții de securitate și cu respectarea permanentă a normele în vigoare, pentru asigurarea securității personale și a celorlalți participanți la proces</p> <p>1.2. Însușește legislația și normele de securitate și sănătate în muncă specifice locului de muncă prin participare la instructaje periodice și aplicații practice</p> <p>1.3 Întreține și utilizează corect și permanent echipamentului de protecție din</p> <p>1.4. Identifică și eliminădeficiențele constatate în aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă</p> <p>1.5 Identifică situațiile de risc prompt și rapid pe toată durata desfășurării activității</p> <p>1.6 Raportază persoanelor abilitate pericolele care apar la locul de muncă, conform regulamentelor / procedurilor interne</p> <p>1.7 Aplică procedurile de urgență și evacuare în situații neprevăzute conform regulamentelor /procedurilor interne</p> <p>1.8 Aplică rapid, corespunzător cu tipul accidentului</p>

<p>pot fi eliminate imediat, persoanelor abilitate în luarea deciziilor</p> <p>Atribuția 2.01: Organizarea activității proprii (inclusiv al locului de muncă</p> <p>Sarcina 2.a: Identificarea corectă a obiectivelor de realizat în funcție de specificul activității și a sarcinilor de lucru primite</p> <p>Sarcina 2.b: Analizarea în timp util a documentației, pentru a stabili posibilitatea realizării practice a lucrărilor în funcție de condițiile tehnice existente</p> <p>Sarcina 2.c: Stabilirea etapelor de realizare a activităților proprii în funcție de specificul activității, ținând cont de eventualele situații neprevăzute ce apar pe parcurs.</p> <p>Sarcina 2.d: Pregătirea corespunzătoare a tuturor materialelor prime necesare.</p> <p>Sarcina 2.e: Pregătirea cu atenție a materialelor auxiliare.</p> <p>Sarcina 2.f: Verificarea stării de funcționare și sanitare a utilajelor și echipamentelor de lucru, conform instrucțiunilor de lucru.</p> <p>Sarcina 2.g: Reglarea, la parametrii de exploatare prescriși în tehnologia de fabricație, a echipamentelor și utilajelor,</p> <p>Sarcina 2.h: Aplicarea corectă a principiilor ergonomice în organizarea locului de muncă.</p> <p>Sarcina 2.i: Menținerea permanentă a microclimatului optim la locul de muncă.</p> <p>Sarcina 2.f: Raportarea în timp util, către persoanele abilitate a neconformităților și deficiențelor constatate, conform regulamentelor /procedurilor interne.</p>	<p>procedurile de intervenție în caz de accident</p> <p>2.1 Menține igiena individuală cu respectarea permanentă a normelor în vigoare</p> <p>2.2 Menține stărea de sănătate conform normelor și procedurilor în vigoare</p> <p>2.3 Menține igiena echipamentului de protecție conform regulamentelor/ procedurilor interne</p> <p>2.4 Verifică igienizarea spațiilor de lucru conform regulamentelor/procedurilor interne</p> <p>2.5 Raportează persoanelor abilitate a deficiențele constatate în igienizarea spațiilor de lucru, conform regulamentelor /procedurilor interne</p> <p>2.6 Verificarea igienizarea echipamentelor de lucru în mod planificat, conform procedurilor interne</p> <p>2.7 Soluționează operativ abaterile de la normele de igienă și siguranță a alimentelor, conform procedurilor interne</p> <p>3.1 Identifică corespunzător a materiile prime și auxiliare în conformitate cu rețetele de fabricație, în funcție de specificațiile tehnice..</p> <p>3.2 Verifică materiile prime și auxiliare din punct de vedere al integrității, în conformitate cu specificațiile tehnice și normele specifice în vigoare..</p> <p>3.3 Verifică minuțios concordanta dintre elementele</p>	<p>2. Aplică normele de igienă și de siguranță a alimentelor</p> <p>(2.f; 3.c; 4.b; 4.d; 4.i; 5.a; 5.g; 6.b; 7.n; 8.a),</p> <p>3. Aprovizionează cu materii prime și auxiliare necesare preparării produselor din carne</p> <p>(2.d; 2.e; 4.a; 4.b; 4.c; 4.d; 4.e; 4.f; 4.g; 4.h; 4.i; 4.î; 4.j; 4.k; 4.l)</p>
---	---	--

<p>Atribuția 3.01: Tranșarea, dezosarea și deflaxarea carcaselor animalelor de fermă.</p> <p>Sarcina 3.a: Recepționarea materiei prime</p> <p>Sarcina 3.b: Efectuarea tranșării carcaselor de animalelor de fermă pentru industrie, export, consum colectiv, individual</p> <p>Sarcina 3.c: Aplicarea normelor de igienă, protecție a muncii și protecția alimentelor</p> <p>Sarcina 3.d: Utilizarea utilajelor și ustensilelor specifice (cuțite, mese de lucru, tăvi, musate, cărucioare, dispozitive de dezosare a cărnii)</p> <p>Sarcina 3.e: Cunoașterea și îndeplinirea cerințelor tehnice la deservirea aparatului specific procesului și operațiunilor de producție (repartizarea porțiunilor anatomice tranșate în funcție de destinație).</p> <p>Sarcina 3.f: Cântărirea și repartizarea porțiuni anatomice pentru operațiile următoare</p> <p>Sarcina 3.g: Calcularea indicilor de tranșare și compararea acestora cu indicii prevăzuți în documente normative și stabiliți de regulamente interne al întreprinderii.</p> <p>Sarcina 3.h: Efectuarea deflaxării (sortării) cărnii dezosate</p> <p>Sarcina 3.i: Clasificarea cărnii alese pe calitate, după proporția de țesut muscular și conjunctiv și adipos.</p> <p>Sarcina 3.î: Aprecierea indicilor organoleptici a cărnii: aspect exterior, culoare, miros, consistență</p> <p>Sarcina 3.j: Predarea cărnii alese pentru operațiile ulterioare</p> <p>Atribuția 4.01: Selectarea și pregătirea materiei</p>		<p>Înscrise în documentele de însoțire a materiilor prime și auxiliare, cu situația reală</p> <p>3.4 Soluționează operativ neconformitățile minore, conform procedurilor interne.</p> <p>3.5 Cântărește și numără cu atenție materialele prime și auxiliare folosind echipamentele specifice din dotare, a căror stare de igienă a fost verificată în prealabil</p> <p>3.6 Verifică corespunzător funcționarea echipamentelor de cântărire.</p> <p>3.7 Cântărește cu atenție a materiilor prime și auxiliare, conform instrucțiunilor de lucru și în funcție de tipul materiilor prime și auxiliare.</p> <p>3.8 Înregistrează rezultatele cântării în documentele specifice.</p> <p>3.9 Raportează operativ deficiențele în funcționarea echipamentului sau necesitatea de intervenție suplimentară, către suportul tehnic sau superiorul ierarhic.</p>
	<p>4. Sărează, maturizează materiile prime (3.h: 3.i., 3.î., 3.j., 4.i., 4.î., 4.j.)</p>	<p>4.1 Alege corectă procedura de conservare/maturare în funcție de structura materiei prime și în funcție de tipul sortimentelor programate a se realiza</p> <p>4.2 Alege procedura de conservare/maturare a materiei prime, pe tipuri de sortimente, în funcție de tehnologia existentă, în vederea îmbunătățirii proprietăților organoleptice</p>

<p>prime, materiale auxiliare pentru prepararea compoziției</p> <p>Sarcina 4.a: Stabilirea componentelor necesare în funcție de caracteristicile produsului ce urmează a fi realizat.</p> <p>Sarcina 4.b: Inspectia vizuala a utilajului ,inventarului si necesarului pentru procesul dat cu respectarea cerintelor sanitare si utilizarea codurilor de bune practici de lucru.</p> <p>Sarcina 4.c: Identificarea corectă a materiilor prime și auxiliare în conformitate cu rețetele de fabricație și specificațiilor tehnice.</p> <p>Sarcina 4.d: Verificarea materiilor prime și auxiliare din punct de vedere al integrității, în conformitate cu specificațiile tehnice</p> <p>Sarcina 4.e: Verificarea materiilor prime în funcție de starea termică a cărnurilor, conform rețetelor de fabricație</p> <p>Sarcina 4.f: Verificarea minuțioasă a concordanței dintre elementele înscrise în documentele de însoțire a materiilor prime și auxiliare, cu situația reală.</p> <p>Sarcina 4.g: Soluționarea operativă a neconformităților , conform procedurilor interne</p> <p>Sarcina 4.h: Verificarea corespunzătoare a funcționării echipamentelor de cântărire</p> <p>Sarcina 4.i: Cântărirea și numărarea cu atenție a materiilor prime și auxiliare folosind echipamentele specifice din dotare, a căror stare de igienă a fost verificată în prealabil.</p> <p>Sarcina 4.î: Marcarea materiei prime, materialelor auxiliare</p> <p>Sarcina 4.j: Înregistrarea corectă a rezultatelor cântării în documentele specifice.</p>	<p>4.3 Pregătește atent componentele în funcție de sortimentele programate a se realiza, prin operații specifice, cu respectarea tehnologiei de conservare-maturare conform instrucțiunilor/procedurilor de lucru</p> <p>4.4 Pregătește soluția de conservare corespunzător, în concentrații specifice, cu respectarea rețetei de fabricație.</p> <p>4.5 Pregătește materia primă și soluția de conservare, cu ajutorul echipamentelor specifice, a căror stare de igienă și funcționare au fost verificate în prealabil</p> <p>4.6 Pregătește componentele cu respectarea normelor de igienă specifice, astfel încât să se evite sau să se reducă, pe cât posibil, contaminarea.</p> <p>4.7 Aplică procedura de conservare-maturare astfel încât să se respecte cu strictețe tehnologia specifică de conservare-maturare.</p> <p>4.8 Aplică procedura de conservare-maturare cu ajutorul echipamentelor specifice, a căror stare de igienă și funcționare au fost verificate în prealabil</p> <p>4.9 Urmărește menținerea și înregistrarea corespunzătoare a parametrilor de microclimat de la conservarea – maturarea cărnii</p> <p>4.10 Realizează conservarea-maturarea materiilor prime cu respectarea instrucțiunilor/procedurilor de lucru</p>
---	---

<p>Sarcina 4.k: Raportarea operativă a deficiențelor în funcționarea echipamentului sau necesitatea de intervenție suplimentară, către superiorul ierarhic</p> <p>Sarcina 4.l: Transmiterea la următoarea etapă</p> <p>Atribuția 5.01: Prepararea compoziției pentru mezeluri, produse din carne, slănină și semifabricate.</p> <p>Sarcina 5.a: Inspectia vizuala a utilajului ,inventarului si necesarului pentru procesul dat cu respectarea cerintelor sanitare si utilizarea codurilor de bune practici de lucru.</p> <p>Sarcina 5.b: Informarea si însușirea comenzii de lucru planificata de seful ierarhic pe perioada data(ozii).</p> <p>Sarcina 5.c: Fabricarea corectă a compoziției mezelurilor și semifabricatelor, prin operații specifice în funcție de tipul lor, cu respectarea instrucțiunilor/procedurilor de lucru.</p> <p>Sarcina 5.d: Pregătirea saramurii și sărarea produselor din carne cu respectarea rețetelor de fabricație și conform procedurilor/instrucțiunilor de lucru.</p> <p>Sarcina 5.e: Cântărirea produsului după procesul de injectare</p> <p>Sarcina 5.f: Transferul produsului în malaxor (instalație de masare sub vid) și monitorizarea parametrilor (timp,presiune) conform instrucțiunilor de lucru.</p> <p>Sarcina 5.g: Respectarea normelor de igienă specifice, astfel încât să se evite sau să se reducă, pe cât posibil, contaminarea.</p> <p>Sarcina 5.h: Identificarea și raportarea superiorului</p>	<p>5. Prepară compoziții pentru mezeluri și produse similare (4.a; 4.b; 5.a; 5.b; 5.c; 5.d; 5.e; 5.f; 5.g: 5.h: 5.i; 5.f; 5.j)</p>	<p>4.1.1 Eventualele neconformități minore sunt operativ soluționate, conform procedurilor interne.</p> <p>5.1 Alege cu atenție materiile prime și auxiliare astfel încât să corespundă cerințelor din standardele și rețetele de fabricație, cu respectarea normelor de calitate</p> <p>5.2 Prepară elementele componente ale compoziției prin operații specifice în funcție de tipul lor</p> <p>5.3 Prepară elementele componente ale compoziției astfel încât să corespundă cerințelor cantitative și calitative, conform standardelor și rețetelor de fabricație</p> <p>5.4. Prepară ingredientele componente ale compoziției cu respectarea normelor de igienă specifice, astfel încât să se evite sau să se reducă, pe cât posibil, contaminarea.</p> <p>5.5 Încarcă echipamentele de dozare cu ingredientele componente conform cantităților din rețetele de fabricație</p>	<p>5.6 Dozează cu acuratețe ingredientele componente ale compoziției, astfel încât să corespundă din punct de vedere cantitativ cerințelor din rețetele de fabricație</p> <p>5.7 Dozează cu elementele componente, cu ajutorul echipamentelor specifice, conform instrucțiunilor/procedurilor de lucru.</p>
--	---	--	---

<p>a neconformităților depistate în procesul de lucru.</p> <p>Sarcina 5.i: Efectuarea (după caz) acțiunilor corective conform indicațiilor șefului ierarhic</p> <p>Sarcina 5.î: Cântărirea și marcarea</p> <p>Sarcina 5.j: Predarea compoziției pentru operațiile ulterioare la care va fi supusă.</p>		<p>5.8 Amestecă lementele componente ale compoziției folosind echipamentele din dotare, cu respectarea cantităților din rețetele de fabricație</p> <p>5.9. Omogenizează elementele componente ale compoziției, astfel încât să se asigure caracteristicile fizico-chimice din standardele de calitate.</p> <p>5.10 Verifică în prealabil cu rigurozitate stărea de igienă și a funcționare corespunzătoare a utilajelor și echipamentelor de lucru</p> <p>5.11 Menține permanent spațiile și a echipamentelor de lucru în condiții corespunzătoare de igienă</p> <p>5.12 Reglează parametrii de funcționare ai echipamentelor în funcție de tipul sortimentelor de preparat</p> <p>5.13 Urmărește, menține și înregistrează corespunzător parametrii de microclimate</p> <p>5.14 Soluționează operativ eventualele abateri de la norme conform procedurilor interne</p> <p>5.15 Raportează în timp util persoanelor abilitate neconformitățile constatate, conform regulamentelor /procedurilor interne</p>
<p>Atribuția 6.01: Formare produse</p> <p>Sarcina 6.a: Identificarea corectă a tipului de membrană necesar, în funcție de sortimentului ce urmează a fi realizat.</p> <p>Sarcina 6.b: Inspectia vizuala a utilajului ,inventarului si necesarului pentru procesul dat cu respectarea cerintelor sanitare si utilizarea codurilor de bune practici de lucru.</p> <p>Sarcina 6.c: Verificarea cu atenție, în prealabil a membranelor în vederea corespunderii calibrelor prevăzute în specificațiile tehnice, condițiilor de solubritate și de integritate.</p> <p>Sarcina 6.d: Pregătirea membranelor prin operații specifice astfel încât să asigure în final condițiile de calitate ale produsului, conform cerințelor de calitate și normelor interne</p> <p>Sarcina 6.e: Raportarea în timp util, către persoanele ierarhice a neconformităților depistate , conform regulamentelor /procedurilor intern</p> <p>Sarcina 6.f: Umplerea membranelor astfel încât să se asigure omogenitatea compoziției și să nu se permită formarea golurilor cu aer cu ajutorul echipamentelor de lucru specifice din dotare</p> <p>Sarcina 6.g: Reglarea parametrilor de funcționare ai echipamentelor specifice în funcție de tipul sortimentelor de preparat.</p>	<p>6. Umple membranele cu compoziție (5.c.; 5.e.; 5.f.; 6.a.; 6.b.; 6.c.; 6.d.; 6.e.; 6.f.; 6.g; 6.h: 6.i; 6.î; 6.j.; 6.k.; 6.l.; 6.m.; 6.n.; 6.o.)</p>	<p>6.1 Stabilește tipurile de membrane în funcție de tipul sortimentului de realizat</p> <p>6.2 Pregătește membranele prin operații specifice</p>

<p>Sarcina 6.h: Verificarea cu atenție a corectitudinii executării operației tehnologice de umplere, prin vizualizarea individuală a produselor, la exterior</p> <p>Sarcina 6.i: Efectuarea rapidă a operației a de umplere, astfel încât să se evite sau să se reducă, pe cât posibil, contaminarea.</p> <p>Sarcina 6.f: Raportarea în timp util, către persoanele ierarhice a neconformităților depistate, conform regulamentelor /procedurilor interne.</p> <p>Sarcina 6.j: Legarea/clipsarea produselor, prin operații specifice.</p> <p>Sarcina 6.k: Finisarea produselor prin operații specifice, astfel încât să se asigure forma specifică, conform standardelor.</p> <p>Sarcina 6.l: Agățarea/așezarea și produselor pe suporturi specifice astfel încât să fie pregătite corespunzător pentru operațiile ulterioare. Dușarea după caz</p> <p>Sarcina 6.m: Verificarea cu atenție a corectitudinii operației de finisare a produselor, prin vizualizarea individuală la exterior.</p> <p>Sarcina 6.n: Marcare.Cîntărire</p> <p>Sarcina 6.o: Predarea produselor verificate pentru operațiile ulterioare</p>		<p>astfel încât să asigure în final cerințele de calitate ale produselor conform documentelor normative</p> <p>6.3 Umple membranele cu atenție astfel încât să se asigure omogenitatea compoziției</p> <p>6.4 Umple membranele astfel încât să nu se permită formarea golurilor cu aer</p> <p>6.5 Umple membranele cu ajutorul echipamentelor specifice din dotare</p> <p>6.6 Leagă mezelurile prin operații specifice astfel încât să nu se permită contactul cu aerul al compoziției din interior.</p> <p>6.7 Finisează mezelurile prin operații specifice astfel încât să se asigure forma specifică corespunzător documentului normativ.</p> <p>6.8 Așează mezeluri pe suporturi specifice astfel încât sa fie pregătite corespunzător pentru operațiile ulterioare la care sunt supuse.</p> <p>6.9 Verifică corectitudinea operației de finisare a mezelurilor prin vizualizarea individuală a acestora, la exterior</p> <p>6.10 Soluționează neconformitățile conform procedurilor interne</p>
<p>Atribuția 7.01: Tratamentul termic</p> <p>Sarcina 7.a: Primirea în secția termica a mezelurilor si produselor din carne.</p> <p>Sarcina 7.b: Cântărire si controlul vizual a produselor (marcarea,absenta abaterilor produselor, deteriorarea membranelor ,lipsa riscurilor de contaminare,produse noi etc).</p> <p>Sarcina 7.c: Identificarea și raportarea în timp util</p>	<p>7. Prepară produse din carne (4.a; 4.b; 4.c; 4.d; 5.a; 5.b; 5.d; 5.e; 5.f; 7.f; 7.g; 7.h; 7.i; 7.j; 7.k; 7.l; 7.m; 7.n; 7.o; 7.p; 7.q; 7.r; 7.s; 7.t; 7.u; 7.v; 7.w; 7.x; 7.y; 7.z; 8.a; 8.b; 8.c; 8.d; 8.e; 8.f; 8.g; 8.h; 8.i; 8.j; 8.k; 8.l; 8.m; 8.n; 8.o; 8.p; 8.q; 8.r; 8.s; 8.t; 8.u; 8.v; 8.w; 8.x; 8.y; 8.z; 9.a; 9.b; 9.c; 9.d; 9.e; 9.f; 9.g; 9.h; 9.i; 9.j; 9.k; 9.l; 9.m; 9.n; 9.o; 9.p; 9.q; 9.r; 9.s; 9.t; 9.u; 9.v; 9.w; 9.x; 9.y; 9.z; 10.a; 10.b; 10.c; 10.d; 10.e; 10.f; 10.g; 10.h; 10.i; 10.j; 10.k; 10.l; 10.m; 10.n; 10.o; 10.p; 10.q; 10.r; 10.s; 10.t; 10.u; 10.v; 10.w; 10.x; 10.y; 10.z; 11.a; 11.b; 11.c; 11.d; 11.e; 11.f; 11.g; 11.h; 11.i; 11.j; 11.k; 11.l; 11.m; 11.n; 11.o; 11.p; 11.q; 11.r; 11.s; 11.t; 11.u; 11.v; 11.w; 11.x; 11.y; 11.z; 12.a; 12.b; 12.c; 12.d; 12.e; 12.f; 12.g; 12.h; 12.i; 12.j; 12.k; 12.l; 12.m; 12.n; 12.o; 12.p; 12.q; 12.r; 12.s; 12.t; 12.u; 12.v; 12.w; 12.x; 12.y; 12.z; 13.a; 13.b; 13.c; 13.d; 13.e; 13.f; 13.g; 13.h; 13.i; 13.j; 13.k; 13.l; 13.m; 13.n; 13.o; 13.p; 13.q; 13.r; 13.s; 13.t; 13.u; 13.v; 13.w; 13.x; 13.y; 13.z; 14.a; 14.b; 14.c; 14.d; 14.e; 14.f; 14.g; 14.h; 14.i; 14.j; 14.k; 14.l; 14.m; 14.n; 14.o; 14.p; 14.q; 14.r; 14.s; 14.t; 14.u; 14.v; 14.w; 14.x; 14.y; 14.z; 15.a; 15.b; 15.c; 15.d; 15.e; 15.f; 15.g; 15.h; 15.i; 15.j; 15.k; 15.l; 15.m; 15.n; 15.o; 15.p; 15.q; 15.r; 15.s; 15.t; 15.u; 15.v; 15.w; 15.x; 15.y; 15.z; 16.a; 16.b; 16.c; 16.d; 16.e; 16.f; 16.g; 16.h; 16.i; 16.j; 16.k; 16.l; 16.m; 16.n; 16.o; 16.p; 16.q; 16.r; 16.s; 16.t; 16.u; 16.v; 16.w; 16.x; 16.y; 16.z; 17.a; 17.b; 17.c; 17.d; 17.e; 17.f; 17.g; 17.h; 17.i; 17.j; 17.k; 17.l; 17.m; 17.n; 17.o; 17.p; 17.q; 17.r; 17.s; 17.t; 17.u; 17.v; 17.w; 17.x; 17.y; 17.z; 18.a; 18.b; 18.c; 18.d; 18.e; 18.f; 18.g; 18.h; 18.i; 18.j; 18.k; 18.l; 18.m; 18.n; 18.o; 18.p; 18.q; 18.r; 18.s; 18.t; 18.u; 18.v; 18.w; 18.x; 18.y; 18.z; 19.a; 19.b; 19.c; 19.d; 19.e; 19.f; 19.g; 19.h; 19.i; 19.j; 19.k; 19.l; 19.m; 19.n; 19.o; 19.p; 19.q; 19.r; 19.s; 19.t; 19.u; 19.v; 19.w; 19.x; 19.y; 19.z; 20.a; 20.b; 20.c; 20.d; 20.e; 20.f; 20.g; 20.h; 20.i; 20.j; 20.k; 20.l; 20.m; 20.n; 20.o; 20.p; 20.q; 20.r; 20.s; 20.t; 20.u; 20.v; 20.w; 20.x; 20.y; 20.z; 21.a; 21.b; 21.c; 21.d; 21.e; 21.f; 21.g; 21.h; 21.i; 21.j; 21.k; 21.l; 21.m; 21.n; 21.o; 21.p; 21.q; 21.r; 21.s; 21.t; 21.u; 21.v; 21.w; 21.x; 21.y; 21.z; 22.a; 22.b; 22.c; 22.d; 22.e; 22.f; 22.g; 22.h; 22.i; 22.j; 22.k; 22.l; 22.m; 22.n; 22.o; 22.p; 22.q; 22.r; 22.s; 22.t; 22.u; 22.v; 22.w; 22.x; 22.y; 22.z; 23.a; 23.b; 23.c; 23.d; 23.e; 23.f; 23.g; 23.h; 23.i; 23.j; 23.k; 23.l; 23.m; 23.n; 23.o; 23.p; 23.q; 23.r; 23.s; 23.t; 23.u; 23.v; 23.w; 23.x; 23.y; 23.z; 24.a; 24.b; 24.c; 24.d; 24.e; 24.f; 24.g; 24.h; 24.i; 24.j; 24.k; 24.l; 24.m; 24.n; 24.o; 24.p; 24.q; 24.r; 24.s; 24.t; 24.u; 24.v; 24.w; 24.x; 24.y; 24.z; 25.a; 25.b; 25.c; 25.d; 25.e; 25.f; 25.g; 25.h; 25.i; 25.j; 25.k; 25.l; 25.m; 25.n; 25.o; 25.p; 25.q; 25.r; 25.s; 25.t; 25.u; 25.v; 25.w; 25.x; 25.y; 25.z; 26.a; 26.b; 26.c; 26.d; 26.e; 26.f; 26.g; 26.h; 26.i; 26.j; 26.k; 26.l; 26.m; 26.n; 26.o; 26.p; 26.q; 26.r; 26.s; 26.t; 26.u; 26.v; 26.w; 26.x; 26.y; 26.z; 27.a; 27.b; 27.c; 27.d; 27.e; 27.f; 27.g; 27.h; 27.i; 27.j; 27.k; 27.l; 27.m; 27.n; 27.o; 27.p; 27.q; 27.r; 27.s; 27.t; 27.u; 27.v; 27.w; 27.x; 27.y; 27.z; 28.a; 28.b; 28.c; 28.d; 28.e; 28.f; 28.g; 28.h; 28.i; 28.j; 28.k; 28.l; 28.m; 28.n; 28.o; 28.p; 28.q; 28.r; 28.s; 28.t; 28.u; 28.v; 28.w; 28.x; 28.y; 28.z; 29.a; 29.b; 29.c; 29.d; 29.e; 29.f; 29.g; 29.h; 29.i; 29.j; 29.k; 29.l; 29.m; 29.n; 29.o; 29.p; 29.q; 29.r; 29.s; 29.t; 29.u; 29.v; 29.w; 29.x; 29.y; 29.z; 30.a; 30.b; 30.c; 30.d; 30.e; 30.f; 30.g; 30.h; 30.i; 30.j; 30.k; 30.l; 30.m; 30.n; 30.o; 30.p; 30.q; 30.r; 30.s; 30.t; 30.u; 30.v; 30.w; 30.x; 30.y; 30.z; 31.a; 31.b; 31.c; 31.d; 31.e; 31.f; 31.g; 31.h; 31.i; 31.j; 31.k; 31.l; 31.m; 31.n; 31.o; 31.p; 31.q; 31.r; 31.s; 31.t; 31.u; 31.v; 31.w; 31.x; 31.y; 31.z; 32.a; 32.b; 32.c; 32.d; 32.e; 32.f; 32.g; 32.h; 32.i; 32.j; 32.k; 32.l; 32.m; 32.n; 32.o; 32.p; 32.q; 32.r; 32.s; 32.t; 32.u; 32.v; 32.w; 32.x; 32.y; 32.z; 33.a; 33.b; 33.c; 33.d; 33.e; 33.f; 33.g; 33.h; 33.i; 33.j; 33.k; 33.l; 33.m; 33.n; 33.o; 33.p; 33.q; 33.r; 33.s; 33.t; 33.u; 33.v; 33.w; 33.x; 33.y; 33.z; 34.a; 34.b; 34.c; 34.d; 34.e; 34.f; 34.g; 34.h; 34.i; 34.j; 34.k; 34.l; 34.m; 34.n; 34.o; 34.p; 34.q; 34.r; 34.s; 34.t; 34.u; 34.v; 34.w; 34.x; 34.y; 34.z; 35.a; 35.b; 35.c; 35.d; 35.e; 35.f; 35.g; 35.h; 35.i; 35.j; 35.k; 35.l; 35.m; 35.n; 35.o; 35.p; 35.q; 35.r; 35.s; 35.t; 35.u; 35.v; 35.w; 35.x; 35.y; 35.z; 36.a; 36.b; 36.c; 36.d; 36.e; 36.f; 36.g; 36.h; 36.i; 36.j; 36.k; 36.l; 36.m; 36.n; 36.o; 36.p; 36.q; 36.r; 36.s; 36.t; 36.u; 36.v; 36.w; 36.x; 36.y; 36.z; 37.a; 37.b; 37.c; 37.d; 37.e; 37.f; 37.g; 37.h; 37.i; 37.j; 37.k; 37.l; 37.m; 37.n; 37.o; 37.p; 37.q; 37.r; 37.s; 37.t; 37.u; 37.v; 37.w; 37.x; 37.y; 37.z; 38.a; 38.b; 38.c; 38.d; 38.e; 38.f; 38.g; 38.h; 38.i; 38.j; 38.k; 38.l; 38.m; 38.n; 38.o; 38.p; 38.q; 38.r; 38.s; 38.t; 38.u; 38.v; 38.w; 38.x; 38.y; 38.z; 39.a; 39.b; 39.c; 39.d; 39.e; 39.f; 39.g; 39.h; 39.i; 39.j; 39.k; 39.l; 39.m; 39.n; 39.o; 39.p; 39.q; 39.r; 39.s; 39.t; 39.u; 39.v; 39.w; 39.x; 39.y; 39.z; 40.a; 40.b; 40.c; 40.d; 40.e; 40.f; 40.g; 40.h; 40.i; 40.j; 40.k; 40.l; 40.m; 40.n; 40.o; 40.p; 40.q; 40.r; 40.s; 40.t; 40.u; 40.v; 40.w; 40.x; 40.y; 40.z; 41.a; 41.b; 41.c; 41.d; 41.e; 41.f; 41.g; 41.h; 41.i; 41.j; 41.k; 41.l; 41.m; 41.n; 41.o; 41.p; 41.q; 41.r; 41.s; 41.t; 41.u; 41.v; 41.w; 41.x; 41.y; 41.z; 42.a; 42.b; 42.c; 42.d; 42.e; 42.f; 42.g; 42.h; 42.i; 42.j; 42.k; 42.l; 42.m; 42.n; 42.o; 42.p; 42.q; 42.r; 42.s; 42.t; 42.u; 42.v; 42.w; 42.x; 42.y; 42.z; 43.a; 43.b; 43.c; 43.d; 43.e; 43.f; 43.g; 43.h; 43.i; 43.j; 43.k; 43.l; 43.m; 43.n; 43.o; 43.p; 43.q; 43.r; 43.s; 43.t; 43.u; 43.v; 43.w; 43.x; 43.y; 43.z; 44.a; 44.b; 44.c; 44.d; 44.e; 44.f; 44.g; 44.h; 44.i; 44.j; 44.k; 44.l; 44.m; 44.n; 44.o; 44.p; 44.q; 44.r; 44.s; 44.t; 44.u; 44.v; 44.w; 44.x; 44.y; 44.z; 45.a; 45.b; 45.c; 45.d; 45.e; 45.f; 45.g; 45.h; 45.i; 45.j; 45.k; 45.l; 45.m; 45.n; 45.o; 45.p; 45.q; 45.r; 45.s; 45.t; 45.u; 45.v; 45.w; 45.x; 45.y; 45.z; 46.a; 46.b; 46.c; 46.d; 46.e; 46.f; 46.g; 46.h; 46.i; 46.j; 46.k; 46.l; 46.m; 46.n; 46.o; 46.p; 46.q; 46.r; 46.s; 46.t; 46.u; 46.v; 46.w; 46.x; 46.y; 46.z; 47.a; 47.b; 47.c; 47.d; 47.e; 47.f; 47.g; 47.h; 47.i; 47.j; 47.k; 47.l; 47.m; 47.n; 47.o; 47.p; 47.q; 47.r; 47.s; 47.t; 47.u; 47.v; 47.w; 47.x; 47.y; 47.z; 48.a; 48.b; 48.c; 48.d; 48.e; 48.f; 48.g; 48.h; 48.i; 48.j; 48.k; 48.l; 48.m; 48.n; 48.o; 48.p; 48.q; 48.r; 48.s; 48.t; 48.u; 48.v; 48.w; 48.x; 48.y; 48.z; 49.a; 49.b; 49.c; 49.d; 49.e; 49.f; 49.g; 49.h; 49.i; 49.j; 49.k; 49.l; 49.m; 49.n; 49.o; 49.p; 49.q; 49.r; 49.s; 49.t; 49.u; 49.v; 49.w; 49.x; 49.y; 49.z; 50.a; 50.b; 50.c; 50.d; 50.e; 50.f; 50.g; 50.h; 50.i; 50.j; 50.k; 50.l; 50.m; 50.n; 50.o; 50.p; 50.q; 50.r; 50.s; 50.t; 50.u; 50.v; 50.w; 50.x; 50.y; 50.z; 51.a; 51.b; 51.c; 51.d; 51.e; 51.f; 51.g; 51.h; 51.i; 51.j; 51.k; 51.l; 51.m; 51.n; 51.o; 51.p; 51.q; 51.r; 51.s; 51.t; 51.u; 51.v; 51.w; 51.x; 51.y; 51.z; 52.a; 52.b; 52.c; 52.d; 52.e; 52.f; 52.g; 52.h; 52.i; 52.j; 52.k; 52.l; 52.m; 52.n; 52.o; 52.p; 52.q; 52.r; 52.s; 52.t; 52.u; 52.v; 52.w; 52.x; 52.y; 52.z; 53.a; 53.b; 53.c; 53.d; 53.e; 53.f; 53.g; 53.h; 53.i; 53.j; 53.k; 53.l; 53.m; 53.n; 53.o; 53.p; 53.q; 53.r; 53.s; 53.t; 53.u; 53.v; 53.w; 53.x; 53.y; 53.z; 54.a; 54.b; 54.c; 54.d; 54.e; 54.f; 54.g; 54.h; 54.i; 54.j; 54.k; 54.l; 54.m; 54.n; 54.o; 54.p; 54.q; 54.r; 54.s; 54.t; 54.u; 54.v; 54.w; 54.x; 54.y; 54.z; 55.a; 55.b; 55.c; 55.d; 55.e; 55.f; 55.g; 55.h; 55.i; 55.j; 55.k; 55.l; 55.m; 55.n; 55.o; 55.p; 55.q; 55.r; 55.s; 55.t; 55.u; 55.v; 55.w; 55.x; 55.y; 55.z; 56.a; 56.b; 56.c; 56.d; 56.e; 56.f; 56.g; 56.h; 56.i; 56.j; 56.k; 56.l; 56.m; 56.n; 56.o; 56.p; 56.q; 56.r; 56.s; 56.t; 56.u; 56.v; 56.w; 56.x; 56.y; 56.z; 57.a; 57.b; 57.c; 57.d; 57.e; 57.f; 57.g; 57.h; 57.i; 57.j; 57.k; 57.l; 57.m; 57.n; 57.o; 57.p; 57.q; 57.r; 57.s; 57.t; 57.u; 57.v; 57.w; 57.x; 57.y; 57.z; 58.a; 58.b; 58.c; 58.d; 58.e; 58.f; 58.g; 58.h; 58.i; 58.j; 58.k; 58.l; 58.m; 58.n; 58.o; 58.p; 58.q; 58.r; 58.s; 58.t; 58.u; 58.v; 58.w; 58.x; 58.y; 58.z; 59.a; 59.b; 59.c; 59.d; 59.e; 59.f; 59.g; 59.h; 59.i; 59.j; 59.k; 59.l; 59.m; 59.n; 59.o; 59.p; 59.q; 59.r; 59.s; 59.t; 59.u; 59.v; 59.w; 59.x; 59.y; 59.z; 60.a; 60.b; 60.c; 60.d; 60.e; 60.f; 60.g; 60.h; 60.i; 60.j; 60.k; 60.l; 60.m; 60.n; 60.o; 60.p; 60.q; 60.r; 60.s; 60.t; 60.u; 60.v; 60.w; 60.x; 60.y; 60.z; 61.a; 61.b; 61.c; 61.d; 61.e; 61.f; 61.g; 61.h; 61.i; 61.j; 61.k; 61.l; 61.m; 61.n; 61.o; 61.p; 61.q; 61.r; 61.s; 61.t; 61.u; 61.v; 61.w; 61.x; 61.y; 61.z; 62.a; 62.b; 62.c; 62.d; 62.e; 62.f; 62.g; 62.h; 62.i; 62.j; 62.k; 62.l; 62.m; 62.n; 62.o; 62.p; 62.q; 62.r; 62.s; 62.t; 62.u; 62.v; 62.w; 62.x; 62.y; 62.z; 63.a; 63.b; 63.c; 63.d; 63.e; 63.f; 63.g; 63.h; 63.i; 63.j; 63.k; 63.l; 63.m; 63.n; 63.o; 63.p; 63.q; 63.r; 63.s; 63.t; 63.u; 63.v; 63.w; 63.x; 63.y; 63.z; 64.a; 64.b; 64.c; 64.d; 64.e; 64.f; 64.g; 64.h; 64.i; 64.j; 64.k; 64.l; 64.m; 64.n; 64.o; 64.p; 64.q; 64.r; 64.s; 64.t; 64.u; 64.v; 64.w; 64.x; 64.y; 64.z; 65.a; 65.b; 65.c; 65.d; 65.e; 65.f; 65.g; 65.h; 65.i; 65.j; 65.k; 65.l; 65.m; 65.n; 65.o; 65.p; 65.q; 65.r; 65.s; 65.t; 65.u; 65.v; 65.w; 65.x; 65.y; 65.z; 66.a; 66.b; 66.c; 66.d; 66.e; 66.f; 66.g; 66.h; 66.i; 66.j; 66.k; 66.l; 66.m; 66.n; 66.o; 66.p; 66.q; 66.r; 66.s; 66.t; 66.u; 66.v; 66.w; 66.x; 66.y; 66.z; 67.a; 67.b; 67.c; 67.d; 67.e; 67.f; 67.g; 67.h; 67.i; 67.j; 67.k; 67.l; 67.m; 67.n; 67.o; 67.p; 67.q; 67.r; 67.s; 67.t; 67.u; 67.v; 67.w; 67.x; 67.y; 67.z; 68.a; 68.b; 68.c; 68.d; 68.e; 68.f; 68.g; 68.h; 68.i; 68.j; 68.k; 68.l; 68.m; 68.n; 68.o; 68.p; 68.q; 68.r; 68.s; 68.t; 68.u; 68.v; 68.w; 68.x; 68.y; 68.z; 69.a; 69.b; 69.c; 69.d; 69.e; 69.f; 69.g; 69.h; 69.i; 69.j; 69.k; 69.l; 69.m; 69.n; 69.o; 69.p; 69.q; 69.r; 69.s; 69.t; 69.u; 69.v; 69.w; 69.x; 69.y; 69.z; 70.a; 70.b; 70.c; 70.d; 70.e; 70.f; 70.g; 70.h; 70.i; 70.j; 70.k; 70.l; 70.m; 70.n; 70.o; 70.p; 70.q; 70.r; 70.s; 70.t; 70.u; 70.v; 70.w; 70.x; 70.y; 70.z; 71.a; 71.b; 71.c; 71.d; 71.e; 71.f; 71.g; 71.h; 71.i; 71.j; 71.k; 71.l; 71.m; 71.n; 71.o; 71.p; 71.q; 71.r; 71.s; 71.t; 71.u; 71.v; 71.w; 71.x; 71.y; 71.z; 72.a; 72.b; 72.c; 72.d; 72.e; 72.f; 72.g; 72.h; 72.i; 72.j; 72.k; 72.l; 72.m; 72.n; 72.o; 72.p; 72.q; 72.r; 72.s; 72.t; 72.u; 72.v; 72.w; 72.x; 72.y; 72.z; 73.a; 73.b; 73.c; 73.d; 73.e; 73.f; 73.g; 73.h; 73.i; 73.j; 73.k; 73.l; 73.m; 73.n; 73.o; 73.p; 73.q; 73.r; 73.s; 73.t; 73.u; 73.v; 73.w; 73.x; 73.y; 73.z; 74.a; 74.b; 74.c; 74.d; 74.e; 74.f; 74.g; 74.h; 74.i; 74.j; 74.k; 74.l; 74.m; 74.n; 74.o; 74.p; 74.q; 74.r; 74.s; 74.t; 74.u; 74.v; 74.w; 74.x; 74.y; 74.z; 75.a; 75.b; 75.c; 75.d; 75.e; 75.f; 75.g; 75.h; 75.i; 75.j; 75.k; 75.l; 75.m; 75.n; 75.o; 75.p; 75.q; 75.r; 75.s; 75.t; 75.u; 75.v; 75.w; 75.x; 75.y; 75.z; 76.a; 76.b; 76.c; 76.d; 76.e; 76.f; 76.g; 76.h; 76.i; 76.j; 76.k; 76.l; 76.m; 76.n; 76.o; 76.p; 76.q; 76.r; 76.s; 76.t; 76.u; 76.v; 76.w; 76.x; 76.y; 76.z; 77.a; 77.b; 77.c; 77.d; 77.e; 77.f; 77.g; 77.h; 77.i; 77.j; 77.k; 77.l; 77.m; 77.n; 77.o; 77.p; 77.q; 77.r; 77.s; 77.t; 77.u; 77.v; 77.w; 77.x; 77.y; 77.z; 78.a; 78.b; 78.c; 78.d; 78.e; 78.f; 78.g; 78.h; 78.i; 78.j; 78.k; 78.l; 78.m; 78.n; 78.o; 78.p; 78.q; 78.r; 78.s; 78.t; 78.u; 78.v; 78.w; 78.x; 78.y; 78.z; 79.a; 79.b; 79.c; 79.d; 79.e; 79.f; 79.g; 79.h; 79.i; 79.j; 79.k; 79.l; 79.m; 79.n; 79.o; 79.p; 79.q; 79.r; 79.s; 79.t; 79.u; 79.v; 79.w; 79.x; 79.y; 79.z; 80.a; 80.b; 80.c; 80.d; 80.e; 80.f; 80.g; 80.h; 80.i; 80.j; 80.k; 80.l; 80.m; 80.n; 80.o; 80.p; 80.q; 80.r; 80.s; 80.t; 80.u; 80.v; 80.w; 80.x; 80.y; 80.z; 81.a; 81.b; 81.c; 81.d; 81.e; 81.f; 81.g; 81.h; 81.i; 81.j; 81.k; 81.l; 81.m; 81.n; 81.o; 81.p; 81.q; 81.r; 81.s; 81.t; 81.u; 81.v; 81.w; 81.x; 81.y; 81.z; 82.a; 82.b; 82.c; 82.d; 82.e; 82.f; 82.g; 82.h; 82.i; 82.j; 82.k; 82.l; 82.m; 82.n; 82.o; 82.p; 82.q; 82.r; 82.s; 82.t; 82.u; 82.v; 82.w; 82.x; 82.y; 82.z; 83.a; 83.b; 83.c; 83.d; 83.e; 83.f; 83.g; 83.h; 83.i; 83.j; 83.k; 83.l; 83.m; 83.n; 83.o; 83.p; 83.q; 83.r; 83.s; 83.t; 83.u; 83.v; 83.w; 83.x; 83.y; 83.z; 84.a; 84.b; 84.c; 84.d; 84.e; 84.f; 84.g; 84.h; 84.i; 84.j; 84.k; 84.l; 84.m; 84.n; 84.o; 84.p; 84.q; 84.r; 84.s; 84.t; 84.u; 84.v; 84.w; 84.x; 84.y; 84.z; 85.a; 85.b; 85.c; 85.d; 85.e; 85.f; 85.g; 85.h; 85.i; 85.j; 85.k; 85.l; 85.m; 85.n; 85.o; 85.p; 85.q; 85.r; 85.s; 85.t; 85.u; 85.v; 85.w; 85.x; 85.y; 85.z; 86.a; 86.b; 86.c; 86.d; 86.e; 86.f; 86.g; 86.h; 86.i; 86.j; 86.k; 86.l; 86.m; 86.n; 86.o; 86.p; 86.q; 86.r; 86.s; 86.t; 86.u; 86.v; 86.w; 86.x; 86.y; 86.z; 87.a; 87.b; 87.c; 87.d; 87.e; 87.f; 87.g; 87.h; 87.i; 87.j; 87.k; 87.l; 87.m; 87.n; 87.o; 87.p; 87.q; 87.r; 87.s; 87.t; 87.u; 87.v; 87.w; 87.x; 87.y; 87.z; 88.a; 88.b; 88.c; 88.d; 88.e; 88.f; 88.g; 88.h; 88.i; 88.j; 88.k; 88.l; 88.m; 88.n; 88.o; 88.p; 88.q; 88.r; 88.s; 88.t; 88.u; 88.v; 88.w; 88.x; 88.y; 88.z; 89.a; 89.b; 89.c; 89.d; 89.e; 89.f; 89.g; 89.h; 89.i; 89.j; 89.k; 89.l; 89.m; 89.n; 89.o; 89.p; 89.q; 89.r; 89.s; 89.t; 89.u; 89.v; 89.w; 89.x; 89.y; 89.z; 90.a; 90.b; 90.c; 90.d; 90.e; 90.f; 90.g; 90.h; 90.i; 90.j; 90.k; 90.l; 90.m; 90.n; 90.o; 90.p; 90.q; 90.r; 90.s; 90.t; 90.u; 90.v; 90.w; 90.x; 90.y; 90.z; 91.a; 91.b; 91.c; 91.d; 91.e; 91.f; 91.g; 91.h; 91.i; 91.j; 91.k; 91.l; 91.m; 91.n; 91.o; 91.p; 91.q; 91.r; 91.s; 91.t; 91.u; 91.v; 91.w; 91.x; 91.y; 91.z; 92.a; 92.b; 92.c; 92.d; 92.e; 92.f; 92.g; 92.h; 92.i; 92.j; 92.k; 92.l; 92.m; 92.n; 92.o; 92.p; 92.q; 92.r; 92.s; 92.t; 92.u; 92.v; 92.w; 92.x; 92.y; 92.z; 93.a; 93.b; 93.c; 93.d; 93.e; 93.f; 93.g; 93.h; 93.i; 93.j; 93.k; 93.l; 93.m; 93.n; 93.o; 93.p; 93.q; 93.r; 93.s; 93.t; 93.u; 93.v; 93.w; 93.x; 93.y; 93.z; 94.a; 94.b; 94.c; 94.d; 94.e; 94.f; 94.g; 94.h; 94.i; 94.j; 94.k; 94.l; 94.m; 94.n; 94.o; 94.p; 94.q; 94.r; 94.s; 94.t; 94.u; 94.v; 94.w; 94.x; 94.y; </p>	

<p>catre superiorul ierarhic a neconformităților depistate înainte de tratare termica conform regulamentului intern sau procedurilor de lucru.</p> <p>Sarcina 7.d: Efectuarea (după caz) a acțiunilor corective conform indicațiilor șefului ierarhic</p> <p>Sarcina 7.e: Repartizarea după tip de produs și încărcarea ramelor (sau stelaje speciale) în camerele pentru tratament termic.</p> <p>Sarcina 7.f: Programarea și monitorizarea ordinii operațiunilor conform fișei tehnologice (parametrii de temperatură și temperatura în centrul geometric al produsului), efectuarea înregistrărilor în registrul de tratament termic.</p> <p>Sarcina 7.g: Verificarea organoleptică și a temperaturii produsului în interior batoanelor și produselor. Prolungirea procesului după caz.</p> <p>Sarcina 7.h: Raportarea în caz de necesitate a neconformității depistate șefului ierarhic.</p> <p>Sarcina 7.i: Extragerea produsului din camera termică</p> <p>Sarcina 7.î: Racirea produsului cu respectarea instrucțiunilor/procedurilor de lucru.</p> <p>Sarcina 7.j: Inspectia și controlul calitatii produselor (nu sint defecte de fabricație conform standardelor interne de calitate).</p> <p>Sarcina 7.k: Evidenta cantitativa a produselor (înregistrarea masa netă sau numere de bucați pentru produsele egalizate).</p> <p>Sarcina 7.l: Identificarea și raportarea superiorului a neconformităților depistate în procesul de lucru.</p> <p>Sarcina 7.m: Efectuarea (după caz) a acțiunilor corective conform indicațiilor șefului ierarhic</p> <p>Sarcina 7.n: Depozitarea produselor în incaperi</p>	<p>7.2 Apreciază indici organoleptici și fizico-chimici ale produselor din carne (aspect exterior, formă, culoare, structură, aspect interior; fracția masică de umiditate, fracția masică de sare, și alt.)</p> <p>7.3 Stabilește necesarul de materii prime și auxiliare pentru obținerea afumăturilor conform rețetelor de fabricație, instrucțiunilor tehnologice, normativelor interne</p> <p>7.4 Cântărește materiile prime și auxiliare</p> <p>7.5 Sărează carnea cu amestecuri de sărare, saramuri .</p> <p>7.6 Aplică normele de igienă și protecție a muncii specifice pregătirii produselor din carne pentru obținerea acestora.</p> <p>7.7 Realizează fasonarea, formarea</p> <p>7.8 Realizează legarea</p> <p>7.9 Realizează procesul de tratarea termică (uscarea, coacearea, afumarea, fierberea, răcirea).</p> <p>7.10 Ambalează produsele finite</p> <p>7.11 Efectuează controlul de calitate al produselor finite</p> <p>7.12 Depozitează produsele în incaperi speciale (cu temperaturi, umiditate și ventilație controlate) spre ambalare și etichetare</p>
--	---

speciale (cu temperaturi, umiditate si ventilatie controlate) spre ambalare si etichetare		7.13 Aplică normele de igienă și protecție a muncii, specifice realizării operațiilor tehnologice de fabricare a produselor din carne
Atribuția 8.01: Pregătirea mezelurilor și produselor din carne pentru comercializare		
Sarcina 8.a: Controlul vizual a stării sanitare a incaperii, utilajului, inventarului si suprafetelor de lucru conform cerintelor sanitare.		8.1 Identifică grupele de produse din carne crud-afumate și crud-zvîntate.
Sarcina 8.b: Inspectia vizuala a produsului finit gata pentru ambalare conform cerintelor de calitate aprobate (culoare,aspect exterior,consistent, etc), verificarea temperaturii în interiorul produsului, temperaturii și umiditatii relative a erului in incapere, cu inregistrari respective .		8.2 Prezintă materiile prime în vederea fabricării preparatelor crude, afumate și uscate
Sarcina 8.c: Inspectia vizuala a materialelor auxiliare folosite in procesul de ambalare.		8.3 Stabilește necesarul de materii prime și auxiliare conform rețetelor de fabricație
Sarcina 8.d: Depistarea si raportarea neconformitatilor sefului ierarhic.		8.4 Realizează operații tehnologice caracteristice fabricării produselor din carne crud-afumate și crud-zvîntate.
Sarcina 8.e: Efectuarea (dupa caz) a actiunilor corective.		8.5 Urmărește parametrii tehnologici ai fiecărei operații tehnologice
Sarcina 8.f: Etichetare, sortare a produsului finit dupa tip de ambalare (vid, atmosfera controlata) si masa neta dupa standard.		8.6 Ambalează produsele finite
Sarcina 8.g: Programarea utilajului dupa parametrilor de ambalare (timp de vidare,cantitatea gazelor de împachetare).		8.7 Efectuează controlul de calitate al produselor finite
Sarcina 8.h: Ambalarea propriu zisa cu verificarea integritatii ambalajului si monitorizarea concentratiei a gazelor de împachetare.		8.8 Depozitează produsele in incaperi speciale (cu temperaturi, umiditate si ventilatie controlate) spre ambalare si etichetare
Sarcina 8.i: Etichetare si marcare.		
Sarcina 8.î: Depistarea si raportarea neconformitatilor sefului ierarhic		8.9 Aplică normele de igienă și protecție a muncii, specifice realizării operațiilor tehnologice de fabricare a produselor din carne crud-afumate și crud-zvîntate
Sarcina 8.j: Efectuarea (dupa caz) a actiunilor		

<p>corectiva</p> <p>Sarcina 8.k: Depozitare produselor ambalate</p> <p>Cîntărirea produselor finite conform comenzilor de livrare, încarcarea produselor în transport pentru livrare</p>	<p>9 Realizează tratamentul termic (6.m.; 6.n.; 6.o.; 7.a.; 7.b.; 7.c.; 7.d.; 7.e.; 7.f.; 7.g.; 7.h.; 7.i.; 7.î.; 7.j.; 7.k.; 7.l.; 7.m.; 7.n:)</p>	<p>9.1 Recepționează în secția termică mezelurile și produsele din carne</p> <p>9.2 Realizează procesul de tratarea termică (uscarea, coacerea, afumarea, fierberea, răcirea).</p> <p>9.3 Realizarea răcirii</p> <p>9.4 Depozitează produsele finite</p>
	<p>10. Pregătește preparatele din carne pentru comercializare (7.m.; 7.n.; 8.a.; 8.b.; 8.c.; 8.d.; 8.e.; 8.f.; 8.g; 78.h.; 8.i.; 8.î.; 8.j.; 8.k.; 8.l:)</p>	<p>10.1 Pregătește tipurile de ambalaje în funcție de tipurile de produse existente.</p> <p>10.2.Efectuează ambalarea pe tipuri de produse conform cerințelor comerciale și documentelor normative în vigoare.</p> <p>10.3. Efectuează ambalarea în ambalaje specifice în funcție de destinația produselor și cerințele beneficiarilor</p> <p>10.4 Pregătește etichetele prin inscripționare cu datele specifice conform reglementărilor și documentelor normative în vigoare.</p> <p>10.5 Aplică etichetele pentru tot sortimentul de produse, prin procedee specifice.</p> <p>10.6 Depozitează produsele ambalate</p>